

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien légèrement ferrugineux, climat frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

Cépage : Pinot Noir de la Forêt issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10). Pinot Blanc Vrai issu de la Géande.

Culture : Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, enherbement ou semis dans l'inter-rang, composts organiques, aucun désherbant, pas d'insecticide, certifications HVE et VDC depuis 2015.

Environnement : Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chênes truffiers, jachères mellifères, tonte tardive des espaces enherbés (pollinisation), réfection du patrimoine vernaculaire (cadoles).

À la cave

Vendanges : Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Tri manuel, éraflage total, encuvage gravitaire, macération de 48 heures dont 24 en pré-fermentaire à froid, sulfitage léger, levurage simple, malolactique naturelle, filtration lâche après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois sur lies en moyenne, dégorgement avec dosage faible pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2019 : 8 004 bouteilles et 108 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge rubis.

Nez : Vineux de petits fruits rouges mûrs, de baies sauvages, de violette.

Bouche : D'une structure suave et gourmande, la bouche est pleine et enrobée. Les arômes persistent en bouche dans une longue finale.

Garde : Délicieux dès maintenant, un grand vin que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafier, accorder avec une côte de bœuf, un salmi de pigeon, des côtelettes d'agneau grillées...

Les Contrées

CHAMPAGNE

ROSÉ, 2019

Sélection parcellaire de La Forêt, contrée des plus escarpées, vinifiée en Rosé de Saignée et assemblée avec une touche de pinot blanc vrai : Le Pinot Noir sublimé.

Notations – La Forêt 2018

Gault & Millau : 94

Essi Avelan : 91

James Suckling : 93

Notations – La Forêt 2015

Mundus Vini : 94

Bettane+Desseauve : 92

Decanter World Wide Awards : 92

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4 g/L H2SO4

pH : 3,28

Sulfites : 27 mg/L

Dosage : Extra-Brut 3 g/L

Millésime 2019 :

Ce fût une année chaude avec plusieurs épisodes de forte chaleur. D'une grande maturité et très bon état sanitaire. 2019 garde un très bel équilibre. La Forêt a été vendangée le 8 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

