

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



Les Contrées

CHAMPAGNE

7 CÉPAGES, 2019

Assemblage des sept cépages historiques de Champagne, cette cuvée est un kaléidoscope de textures et de saveurs. Un grand vin intense et racé, surprenant.

Notations – La Géande 2018

Gault & Millau : 93

Wine Enthusiast : 92

Essi Avelan : 92

James Suckling : 93

Notations – La Géande 2017

Decanter : 95

Le point : 95

Falstaff : 92

À la vigne

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

Cépages : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane et Petit Meslier. Tailles diverses en Chablis, cordon de Royat et Guyot simple.

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 différents cépages. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, vinification séparée des cépages, débouillage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration lâche après passage au froid.

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

Millésime 2019 : 4 338 bouteilles et 54 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, pâle à reflets verts et or.

Nez : Intense et complexe de fruits frais et confits, pâte d'amande, fleurs méditerranéennes et miel, épices douces.

Bouche : Puissante et salivante, riche milieu de bouche étiré par une finale très longue et acidulée.

Garde : Grand vin éclatant dès sa jeunesse et 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 carafer.

Associer à un tataki de thon, un bar en croûte de sel, une ballotine de pintade.

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 durable
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4,49 g/L H2SO4

Sulfites : 46 mg/L

pH : 2,88

Dosage zéro

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 vendange de la 7 cépages a débuté le 7 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

