

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Géande

CHAMPAGNE

7 CÉPAGES, 2017

Cuvée des sept cépages historiques de Champagne, La Géande est un kaléidoscope de textures et de saveurs.

Notations – La Géande 2017

Eric Boschman : 96
Decanter : 95
Le point : 95
Livets Goda : 93
Gault & Millau : 93
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 2017 : 4449 bouteilles et 50 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, pâle à reflets verts et or.

Nez : Fascinant de pêche, poire, coing frais, figue, abricot, prune, mandarine, complexité florale (acacia, chèvrefeuille), amande fraîche, épices douces.

Bouche : Riche, puissante, salivante, d'une grande droiture minérale (craie, granite).

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 : 4,1 g/L H2SO4
Sulfites : 35 mg/L
pH : 3,06
Dosage zéro

Millésime 2017 :

Après un hiver plutôt dans la normale, à la faveur des températures de février à mars, la vigne débouree de bonne heure. Une période de gel est venue détruire une partie des bourgeons fraîchement sortis. Le début d'été fût arrosé, puis une période plus favorable en août nous a permis d'acquiescer une bonne maturité. Les vendanges au Domaine ont débuté le 2 septembre, hormis le petit meslier et le pinot gris qui, très impactés par le gel avec de rendements très faibles, ont été ramassés le 30 août.

