

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



ROSÉ DES RICEYS

LA FORÊT, 2018

Singulier et confidentiel, ce rosé de macération coloré et puissant est un paradoxe entre force et finesse. Un grand Pinot Noir de gastronomie.

Notations – Millésime 2018

Donald Wrinkler : 94

Gault & Millau : 93

Wine & Spirits : 91

Vins et Gastronomie : 91

James Suckling : 91

J. Robinson : 90

The world of Fine Wine : 90

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 issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10).

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 sur tapis, encuvage gravitaire en vendange entière, foulage aux pieds d'1/5 du volume, macération semi-carbonique de 4 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 80% en cuve et 20% en pièces bourguignonnes de seconde main. Malolactique naturelle, léger sulfitage.

Élevage : 80% en cuve et 20% en pièces pendant 10 mois, puis 2 ans en bouteilles pour laisser se développer la complexité du vin.

Millésime 2018 : 3579 bouteilles produites.

Le vin

Robe : Limpide, rouge garance à reflets rubis.

Nez : Complexe de groseille, framboise, cassis, fraise des bois, violette, coing, amande fraîche et s'ouvrant sur la menthe poivrée.

Bouche : Pleine et vigoureuse, dotée de tannins soyeux et offrant une longueur étonnante : un vin de gastronomie fier et joyeux.

Garde : À déguster entre 3 et 5 ans sur le fruit de la jeunesse, à partir de 8-10 ans pour plus de complexité. La dégustation récente d'un 1985 nous rappelle son grand potentiel de garde.

Service : À 12°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, associer à une andouillette de Troyes, un tournedos Rossini, du gibier à plume ou simplement un bon pâté en croûte.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC de 6 bouteilles à plat dont 90% recyclés
- Palettes de 90 cartons soit 540 bouteilles

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 3,84 g/L H2SO4

pH : 3,24

Sulfites : 39 mg/L

Millésime 2018 :

Après un hiver très humide, février fût plus frais avec notamment un épisode Moscou Paris qui a bien refroidit l'atmosphère. Mi-juin, nous retrouvons des conditions sèches qui nous accompagnerons jusqu'à fin septembre. Les vendanges ont débuté le 27 août sur notre domaine. Avec une belle maturité et un état sanitaire parfait, présageant d'un bel équilibre pour les futures cuvées.

