

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## ROSÉ DES RICEYS

LA FORÊT, 2019

*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 2019*

**IWSC** : 90

*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 2019** : 3690 bouteilles produites.

### *Le vin*

**Robe** : Limpide, rouge grenat à reflets rubis.

**Nez** : Frais et complexe de fruits des bois (fraise, mûre), légères notes d'amandes grillées, poivre noir.

**Bouche** : Ample et vigoureuse, attaque sur la groseille. Finale acidulée soutenue par un arôme de framboise (coulis) et prolongée par le moka et la violette.

**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

### *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.

### *Analyses*

**Alcool** : 12,50 %

**Acidité** : 4,11 g/L H2SO4

**pH** : 3,28

**Sulfites** : 23 mg/L

