

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## COTEAUX CHAMPENOIS

BLANC, 2021

*Exclusif et essentiel, cet assemblage à base de Pinot Noir exprime la substance pure et minérale du terroir.*

### *Anecdote*

**Voici le troisième millésime de vin tranquille blanc jamais élaboré au Domaine Alexandre Bonnet.**

Ce tirage limité est un retour à l'essentiel où l'on découvre la substance, l'âme que partagent tous nos vins.

### *À la vigne*

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

**Cépages :** 57,3% Pinot Noir vinifié en blanc et assemblé à 42,7% de Chardonnay.

**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 :** Pressurage pneumatique lent, débourage statique, malolactique naturelle, léger sulfitage.

**Élevage :** Fûts avec léger bâtonnage pendant 7,5 mois puis vieillissement 1 an en bouteilles.

**Millésime 2021 :** 1989 bouteilles produites.

### *Le vin*

**Robe :** Limpide, jaune à reflets verts et or, lumineux.

**Nez :** Le premier nez se montre florale et élégant sur des notes de pêche, d'abricot, d'ananas légèrement rôtie et de citron vert.

**Bouche :** Attaque ample et minérale apportée par une acidité à laquelle le vin doit sa fraîcheur, on retrouve les notes acidulées d'agrumes (pamplemousse).

**Garde :** Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans, ou plus complexe jusqu'à 10 ans.

**Service :** À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, servir sur un tartare de dorade-avocat, une sole meunière, une huître chaude, du chaource.

### *Conditionnement éco-conçu*

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège 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 :** 12,62 %

**Acidité :** 5,2 g/L H2SO4

**pH :** 2,97

**Sulfites :** 69 mg/L

### *Millésime 2021 :*

Pour faire suite à un hiver humide, le printemps est froid. Le 5 avril une vague de froid polaire, accompagnée par endroit de neige déferle sur la champagne pendant plusieurs jours. Le vignoble est touché, les bourgeons gèlent dans la bourre. La récolte est impactée. L'été sera chaotique et pluvieux avec de nombreux orages. Le beau temps revient mi-août. La vendange débute le 13 septembre.

