

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 – 7 cépages 2018

**Gault & Millau :** 93

**Wine Enthusiast :** 92

**Essi Avelan :** 92

**James Suckling :** 93

### Notations – 7 cépages 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.

