

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## Les Vignes Blanches

CHAMPAGNE

**BLANC DE NOIRS, 2019**

**Orientée au levant, cette Contrée offre une séduisante complexité exotique et épicée portée par une bouche puissante et énergique à la finale d'une vitalité saline.**

### Récompenses – millésime 2019

**Bettane+Desseauve** : 94

**Wine Enthusiast** : 93 (73e place pour [Enthusiast 100 of 2024](#))

**Essi Avellan MW** : 92

**James Suckling** : 92

### À la vigne

**Terroir** : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude d'environ 220 m. Les Vignes Blanches tire la richesse de ses pinots idéalement exposés à l'Est, elle favorise une maturation optimale des fruits.

**Cépages** : Sélections massales de Pinots Noirs Champenois propres au Domaine plantés en 1983, sur porte greffe 41B, taille courte en Guyot et cordon de Royat. Âge moyen des vignes 40 ans.

**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, débouillage statique, levurage simple, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

**Viellissement** : 48 mois en moyenne sur lies, dégorgement avec très faible dosage de 1g/L pour préserver l'expression du lieu.

**Millésime 2019** : 7 782 bouteilles et 108 magnums produits.

### Le vin

**Robe** : Limpide, jaune à reflets dorés.

**Nez** : Intense et complexe de fruits frais à chair jaune et exotiques, jasmin et une touche d'épices douces.

**Bouche** : Chaleureuse et puissante, étiré par une finale longue et acidulée.

**Garde** : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans et jusqu'à 10 ans pour plus de complexité.

**Service** : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, accorder avec un turbot au beurre d'orange ou un homard.

### Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon technologique
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Coffret bois naturel unitaire, papier de soie recyclé et suremballage recyclé ou carton de 6 à plat ou étuis en cartons de 6
- Palettes de 504 cartons de 6 bouteilles à plat

### Analyses

**Alcool** : 12,50 %

**Acidité** : 4,23 g/L H2SO4

**pH** : 2,98

**Sulfites** : 33 mg/L

**Dosage** : Extra-Brut 1 g/L

### 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. « Les Vignes Blanches » a été vendangée le 7 et 9 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

