

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



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 : Pinots Noirs issus d'une sélection massale Domaine, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10). et Pinot Blanc (Blanc Vrai).

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, éraflage total, macération d'environ 48 heures dont 24 en partie en pré-fermentaire à froid, pressurage pneumatique lent, levurage simple, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois sur lies en moyenne, dégorgement avec dosage faible pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2019 : 8 004 bouteilles et 108 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge rubis.

Nez : Vineux de petits fruits rouges mûrs, de baies sauvages, de violette.

Bouche : D'une structure suave et gourmande, la bouche est pleine et enrobée. Les arômes persistent en bouche dans une longue finale.

Garde : Délicieux dès maintenant, un grand vin 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 carafe, accorder avec une côte de bœuf, un salmi de pigeon, des côtelettes d'agneau grillées...

Les Contrées

CHAMPAGNE

ROSÉ, 2019

Issu d'une contrée des plus escarpées, exposée Sud, plantée de vignes cinquantenaires, voici un rosé de macération intense et racé : le Pinot Noir sublimé.

Notations – millésime 2019

Guia Melendo : 97

Essi Avellan MW : 92

Notations – millésime 2018

Gault & Millau : 94

James Suckling : 93

Notations – millésime 2015

Mundus Vini : 94

Bettane+Desseauve : 92

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 naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4 g/L H2SO4

pH : 3,28

Sulfites : 27 mg/L

Dosage : Extra-Brut 3 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. « La Forêt » a été vendangée le 8 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

