

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 – millésime 2019

Guia Melendo : 93

James Suckling : 93

Notations – millésime 2018

Gault & Millau : 93

Wine Enthusiast : 92

Essi Avellan MW : 92

Notations – millésime 2017

Decanter : 95

Le Point : 95

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental 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 (Blanc Vrai), Pinot Gris (Buret), 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, chènes 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, vinification séparée des cépages, débouillage statique, levurage simple, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Veilleissement : 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 carafa.

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 parcelle des 7 cépages a débuté le 7 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

