

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



ROSÉ DES RICEYS

LA FORÊT, 2021

Singulier et confidentiel, ce rosé de macération coloré et puissant est un paradoxe entre force et finesse. Un grand Pinot Noir de gastronomie.

Notations – millésime 2020

Essi Avellan MW : 92

Guia Melendo : 95

Notations – millésime 2019

IWSC : 90

Notations – millésime 2018

Donald Wrinkler : 94

Gault & Millau : 93

James Suckling : 91

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 : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10).

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 sur tapis, encuvage gravitaire en vendange entière, foulage aux pieds d'1/5 du volume, macération semi-carbonique d'environ 3 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 80% en cuve et 20% en pièces bourguignonnes de seconde main. Fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère.

Élevage : 80% en cuve et 20% en pièces pendant 10 mois, puis 2 ans en bouteilles pour laisser se développer la complexité du vin.

Millésime 2021 : 5377 bouteilles produites.

Le vin

Robe : Limpide, rouge carmin à reflets rubis.

Nez : Parfumé et délicat, avec des arômes de fraise des bois, de pivoine, de violette et de notes d'agrumes confits. À l'aération, des fruits rouges acidulés et des épices se dévoilent.

Bouche : Attaque souple, beau volume en bouche avec une trame de fruits rouges et des épices douces complexes. Finale acidulée, vif et frais.

Garde : À déguster entre 3 et 5 ans sur le fruit de la jeunesse, à partir de 8-10 ans pour plus de complexité. La dégustation récente d'un 1985 nous rappelle son grand potentiel de garde.

Service : À 12°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, associer à une andouillette de Troyes, un tournedos Rossini, du gibier à plume ou simplement un bon pâté en croûte.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC dont 90% recyclés
- Palettes de 504 cartons de 6 bouteilles à plat

Analyses

Alcool : 12.95%

Acidité : 3.90 g/L H2SO4

pH : 3.34

Sulfites : 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.

