

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



Hardy
CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2019

Regardant le Nord, cette Contrée « ardue » à cultiver dessine un vin ciselé et lumineux, aux arômes d'agrumes et de fleurs, prolongés par une bouche intense et vibrante.

Notations – millésime 2019

James Suckling : 94

Bettane+Desseauve : 92

Wine Enthusiast : 92

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continentale frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude d'environ 320 m. Hardy se distingue par une intense minéralité et salinité en raison de son sol fossilifère. La profondeur du sol, située entre 30 et 60 cm, ainsi que sa richesse fournissent davantage de nutriments, ce qui apporte une complexité accrue à ce parcellaire.

Cépages : Sélections massales de Pinots Noirs Champenois propres au Domaine plantés en 1993, sur porte greffe S04, taille courte en Guyot et cordon de Royat. Âge moyen des vignes 30 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, débourbage statique, levurage simple, malolactique, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

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

Millésime 2019 : 7 943 bouteilles et 54 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, jaune à reflets dorés.

Nez : Fin et complexe, parfumé d'arômes floraux (lys), associé à une touche d'agrumes (citron vert).

Bouche : Élégante et vibrante, d'une intense minéralité et grande verticalité. Finale longue et salivante.

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, à servir à l'apéritif ou à accorder avec un parmentier de fruits de mer gratiné.

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 : 4,11 g/L H2SO4

pH : 3,02

Sulfites : 34 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. « Hardy » a été vendangée le 11 et 13 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

