DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



Les Contrées

CHAMPAGNE

7 CÉPAGES, 2020

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, 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 différents cépages. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, vinification séparée des cépages, débourbage statique, levurage simple, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Vieillissement : 36 mois sur lies minimum, dégorgement sans dosage pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2020 : 8 856 bouteilles et 100 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, pâle à reflets verts et or.

Nez : Intense et complexe, marqué par des arômes de fruits frais et confits jaunes et blancs, exotiques, agrumes, fleurs séchées et une pointe d'épices douces.

Bouche : Riche et persistante, avec une texture sphérique et une minéralité chaleureuse. La finale, salivante, offre un équilibre souverain.

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 carafer. Associer à un risotto crémeux aux cèpes et copeaux de parmesan ou une volaille de Bresse rôtie aux agrumes.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille spéciale
- 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 : 12,40 %
Acidité : 4,08 g/L H2S04
Sulfites : 47 mg/L
pH : 3,03
Dosage zéro

Millésime 2020 :

Après un hiver doux et pluvieux, le printemps 2020 est sec avec une vigne débourrant le 9 avril, favorisée par des températures relativement élevées. En juin, des précipitations variables, parfois abondantes, atténuent l'impact de la sécheresse qui marque les mois de juillet et août, les plus secs jamais enregistrés. La chaleur atteint des pics extrêmes, avoisinant les 50°C au vignoble début août. Les vendanges débutent le 26 août pour le Pinot Gris (Buret), le 27 août pour le Petit Meslier, le 29 août pour le Meunier, Pinot Noir et Chardonnay, le 1er septembre pour l'Arbane et le Pinot Blanc (Blanc Vrai). La récolte est très saine avec un joli équilibre.

138 rue Général de Gaulle · 10340 Les Riceys, France · +33 325 29 30 93
www.alexandrebonnet.com · @domainealexandrebonnet