DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



COTEAUX CHAMPENOIS

ROUGE, 2022

Un Pinot Noir septentrional frais, fin et racé, héritier de la longue tradition des vins tranquilles mis en bouteille aux 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 : Pinot Noir issu d'une sélection massale de vieilles vignes exposées plein Sud, 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 grappes entières, infusion en cuve ouverte pendant environ une semaine, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère.

Élevage : Elevé majoritairement en fûts de chêne de seconde main pendant plusieurs mois puis vieillissement 2 ans en bouteilles.

Millésime 2022 : 5216 bouteilles et 113 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, brillante, rouge rubis profond.

Nez : Expressif et d'une grande pureté, dominé par la cerise bigarreau et les petits fruits noirs juteux. A l'aération, le vin se complexifie d'une touche de violette, des fruits des bois et du poivre noir qui lui donne une belle personnalité.

Bouche : Attaque généreuse et caressante, tenue sur la longueur par une densité tannique poudreuse. Matière charnue en parfait équilibre avec l'acidité. Finale rayonnante étirée par une jolie fraîcheur saline.

Garde : À boire jeune sur le fruit ou après 8 ans pour plus de complexité. Capacité de garde de plusieurs dizaines d'années.

Service : Servir à 16°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafer, associer à une jolie viande rouge comme un gigot d'agneau ou pourquoi pas en sauce comme un bœuf bourguignon.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon micro-aggloméré 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 : 12,89 %
Acidité : 3,94 g/L H2S04
pH : 3,31
Sulfites : 17 mg/L

Millésime 2022 :

Un début de printemps frais, suivi d'un temps estival qui a favorisé une pousse très active. Une floraison précoce, avec 10 jours d'avance sur la moyenne, un été très sec et ensoleillé qui conduit à un début des vendanges fixé au 30 août dans des conditions sanitaires parfaites.

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