DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



Hardy

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2020

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.

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, profondeur de sol de 60 à 80 cm, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 300 m.

Cépages : Sélections clonales et massales de Pinots Noirs Champenois propres au Domaine, 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.

Vieillissement : 44 mois sur lies, dégorgement avec dosage faible de 1g/L pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2020 : 8854 bouteilles et 100 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 spéciale type Arbane
- Bouchon micro-aggloméré sans TCA
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %
Acidité : 4,24 g/L H2S04
pH : 3,01
Sulfites : 36 mg/L
Dosage : Extra-Brut 1 g/L

Millésime 2020 :

Après un hiver très pluvieux, mais plutôt doux, la saison démarre par un printemps sec. La vigne débourre le 9 avril et pousse très vite à la faveur de températures plus élevées qu'à l'habitude.
Les vendanges débutent le 21 août. La récolte est très saine avec un joli équilibre.
« Hardy » a été vendangée le 26 août, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

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