DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Forêt

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2020

Orientée plein Sud et affichant jusqu'à 45% de pente, c'est la Contrée la plus solaire du Domaine. La Forêt engendre des vins d'une puissance extrême, vinifiée ici en blanc et sans soufre ajouté.

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.

Cépages : Pinot Noir de La Forêt issu d'une sélection massale Domaine planté en 1973, taille en Guyot simple à 10 yeux.

Culture : Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, 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 minutieux à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification sans soufre ajouté : Pressurage pneumatique lent, débourbage statique, levurage simple, fermentations (alcoolique et malolactique) et élevage de 8 mois en fûts de seconde main, filtration légère.

Vieillissement : 39 mois sur lies, dégorgement sans dosage pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2020 : 1 312 bouteilles, 50 magnums et 20 jéroboams produits.

Le vin

Robe : Limpide, rose pêche de vigne.

Nez : Intense, complexe et précis s'ouvrant sur les fruits rouges (fraise, groseille) et jaunes (poire, mirabelle) frais, mûrs, voire confits, puis pâtisserie, massepain, noisettes torréfiées, épices orientales et poivres.

Bouche : Attaque riche et énergique, grande puissance, texture hédoniste grasse et dense enrobant la salinité qui s'affirme en fin de bouche.

Garde : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans et jusqu'à 20 ans pour plus de complexité.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, accorder avec une poularde aux morilles, un saumon de rivière teriyaki, un filet de veau à basse température.

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 : 13,39 %
Acidité : 5,04 g/L H2S04
pH : 3,01
Sulfites : < 6 mg/L (sans sulfites ajoutés)
Dosage zéro

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 que d'habitude. Les vendanges débutent très tôt, le 21 août. 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