DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Forêt

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2021

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.

2021 est une année très peu millésimée en Champagne. Une année qui révèle les grands terroirs et met en avant le savoir-faire du Domaine.

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 pour la moitié du volume, filtration légère.

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

Millésime 2021 : 2 523 bouteilles, 50 magnums et 20 jéroboams produits.

Le vin

Robe : Limpide, dorée, reflets verts.

Nez : Intense, complexe et précis s'ouvrant sur les agrumes (citron confit) et fruits blancs frais (poire, mirabelle), à l'aération on découvre des fruits rouges acidulés (framboise, groseille), puis l'amande croquante et une touche de pâtisserie (massepain, noisettes torréfiées), agrémentés par les épices orientales et la menthe poivrée.

Bouche : Attaque puissante et énergique qui traverse le vin, texture dense et onctueuse étirée par une fraîcheur tonique et saline dans un sillage gustatif persistant.

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, un chaource affiné.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille spéciale
- Bouchon micro-aggloméré
- 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
- Palettes de 504 cartons de 6 bouteilles à plat

Analyses

Alcool : 12,15 %
Acidité : 4.75 g/L H2S04
pH : 3,15
Sulfites : < 6 mg/L (sans sulfites ajoutés)
Dosage zéro

Millésime 2021 :

Après un hiver humide, le printemps est froid.
Le 5 avril une vague de gel polaire, accompagnée par endroits de neige, déferle sur la Champagne pendant plusieurs jours. Le vignoble est touché, les bourgeons gèlent dans la bourre. La récolte est impactée. L'été sera chaotique et pluvieux avec de nombreux orages. Le beau temps revient mi-août. La vendange débute le 13 septembre.

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