DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



Les Contrées

CHAMPAGNE

ROSÉ DE MACÉRATION, 2020

Issu d'une contrée des plus escarpées, exposée Sud, plantée de vignes cinquantenaires, voici un rosé de macération intense et racé : le Pinot Noir sublimé.

Notations – millésime 2019

Guia Melendo : 97
Essi Avellan MW : 92

Notations – millésime 2018

Gault & Millau : 94
James Suckling : 93

Notations – millésime 2015

Mundus Vini : 94
Bettane+Desseauve : 92

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 : Pinots Noirs issus d'une sélection massale Domaine, 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 : Éraflage total, macération d'environ 48 heures dont 24 en partie en pré-fermentaire à froid, pressurage pneumatique lent, levurage simple, fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

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

Millésime 2020 : 4 428 bouteilles, 50 magnums et 20 jéroboams produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge rubis.

Nez : Aromatique et pur, dévoilant des notes de baies des bois (fraise, framboise, mûre), d'amande fraîche, de poivre et de menthol.

Bouche : Généreuse et structurée, portée par des tannins poudrés. La finale fraîche révèle des saveurs acidulées de groseille et de cerise.

Garde : Délicieux dès maintenant, un grand vin 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, accorder avec un magret de canard grillé aux fruits rouges ou un tartare de saumon.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- 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 : 12,95 %
Acidité : 4,33 g/L H2S04
pH : 3,12
Sulfites : 24 mg/L
Dosage : Extra-Brut 4 g/L

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 commencent le 25 août, offrant une récolte saine et qualitative.

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