DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



ROSÉ DES RICEYS

LA FORÊT, 2022

Singulier et confidentiel, ce rosé de macération coloré et puissant est un paradoxe entre force et finesse.
Un grand Pinot Noir de gastronomie qui incarne l'héritage historique riceton.

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien légèrement ferrugineux, climat frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, orientation Sud légèrement Est, pente à 45%, altitude moyenne 250 m.

Cépage : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, 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 vendange entière, foulage aux pieds d'1/5 du volume, infusion semi-carbonique de 3 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 80% en cuve et 20% en pièces bourguignonnes de seconde main. Fermentation malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère.

Élevage : 80% en cuve et 20% en pièces pendant 10 mois, puis 2 ans en bouteilles pour laisser se développer la complexité du vin.

Millésime 2022 : 4509 bouteilles et 150 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge garance à reflets rubis.

Nez : Intense et parfumé, avec des arômes de fruits des bois, cerise noire et violette. À l'aération, des notes caractéristiques d'amande sèche et d'épices se dévoilent.

Bouche : Attaque généreuse et puissante, matière fruitée profonde finement texturée par de délicats tannins poudreux, acidité fondue et équilibrante, fraîcheur saline qui traverse le vin dans sa longueur.

Garde : À déguster entre 3 et 5 ans sur le fruit de la jeunesse, à partir de 8-10 ans pour plus de complexité. La dégustation récente d'un 1985 nous rappelle son grand potentiel de garde.

Service : À 12-14°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, associer à une andouillette de Troyes, un tournedos Rossini, du gibier à plume ou simplement un bon pâté en croûte.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège 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 : 12.18 %
Acidité : 4.29 g/L H2S04
pH: 3.18
Sulfites: 37 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