

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## ROSÉ DES RICEYS

LA FORÊT, 2020

*Singulier et confidentiel, ce rosé de macération coloré et puissant est un paradoxe entre force et finesse. Un grand Pinot Noir de gastronomie.*

### Notations – Millésime 2018

Donald Wrinkler : 94

Gault & Millau : 93

Wine & Spirits : 91

Vins et Gastronomie : 91

James Suckling : 91

J. Robinson : 90

The world of Fine Wine : 90

### Notations – Millésime 2019

IWSC : 90

### 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 :** 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, macération semi-carbonique de 4 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 80% en cuve et 20% en pièces bourguignonnes de seconde main. Malolactique naturelle, léger sulfitage.

**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 2020 :** 3572 bouteilles produites.

### Le vin

**Robe :** Limpide, rouge carmin à reflets rubis.

**Nez :** Frais et complexe de cerise et fruits des bois, légères notes d'amandes fraîche, poivre blanc.

**Bouche :** Intense et vigoureuse, attaque sur la groseille. Finale acidulée soutenue par un arôme de framboise et prolongée par la violette.

**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°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 naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC de 6 bouteilles à plat dont 90% recyclés
- Palettes de 90 cartons soit 540 bouteilles

### Analyses

**Alcool :** 13,26 %

**Acidité :** 4,03 g/L H2SO4

**pH :** 3,20

**Sulfites :** 35 mg/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.

