

CHAMPAGNE
ALEXANDRE BONNET
AUX RICEYS



COTEAUX CHAMPENOIS

ROUGE, 2021

Un Pinot Noir septentrional frais, fin et racé, héritier de la longue tradition des vins tranquilles mis en bouteille aux Riceys.

Anecdote

Michel Bettane prétend que « ce vin n'a pas de couleur mais il se garde au moins 25 ans ! »

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 des contrées Vélue et La Forêt du 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 grappes entières, infusion en cuve ouverte pendant une semaine, malolactique naturelle, léger sulfitage.

Élevage : 75% en cuve et 25 % en pièces bourguignonnes de 3 ans et plus pendant 9 mois puis 1 an en bouteilles pour développer la complexité du vin.

Millésime 2021 : 2000 bouteilles et 46 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge grenat léger et profond.

Nez : Un nez frais avec beaucoup de finesse, et des arômes de cerise burlat. Très surprenant en entrée avec sa petite pointe fumée, on retrouve des arômes de pivoine et de petits fruits rouges.

Bouche : Vivifiante, déliée, longue et structurée par des tannins fins et frais.

Garde : À boire jeune sur le fruit ou plus tardivement pour plus de complexité.

Service : Servir à 16°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafer, associer à une jolie viande rouge comme un gigot d'agneau ou pourquoi pas en sauce comme un bœuf bourguignon.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon 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 : 12,89 %
Acidité : 3,94 g/L H2SO4
pH : 3,31
Sulfites : 17 mg/L

Millésime 2021 :

Pour faire suite à un hiver humide, le printemps est froid. Le 5 avril une vague de froid polaire, accompagnée par endroit 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.

