

CHAMPAGNE
ALEXANDRE BONNET
AUX RICEYS



À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

Cépages : Sélections massales de Pinots Noirs Champenois propres au Domaine, taille courte en Guyot et cordon de Royat. Âge moyen des vignes 40 ans.

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 (cadolles).

À la cave

Vendanges : Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, débouillage statique, levurage simple, malolactique, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Viellissement : 44 mois sur lies, dégorgement avec dosage faible de 1g/L pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2019 : 7 782 bouteilles et 108 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, jaune à reflets dorés.

Nez : Intense et complexe de fruits frais à chair jaune et exotiques, jasmin et une touche d'épices douces.

Bouche : Chaleureuse et puissante, étiré par une finale longue et acidulée.

Garde : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans et jusqu'à 10 ans pour plus de complexité.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, accorder avec un turbot au beurre d'orange ou un homard.

Les Vignes Blanches

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2019

Orientée au levant, cette Contrée offre une séduisante complexité exotique et épicée portée par une bouche puissante et énergique à la finale d'une vitalité saline.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4,23 g/L H2SO4

pH : 2,98

Sulfites : 33 mg/L

Dosage : Extra-Brut 1 g/L

Millésime 2019 :

Ce fût une année chaude avec plusieurs épisodes de forte chaleur. D'une grande maturité et très bon état sanitaire. 2019 garde un très bel équilibre. « Les Vignes Blanches » a été vendangée le 7 et 9 septembre, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

