



Alexandre Bonnet
Vins Fins de Champagne
LES RICEYS

Fiche de dégustation

∞ Alexandre Bonnet ∞

Rosé des Riceys 2004



LE CARACTERE DU MILLESIME 2004 :

Le Rosé des Riceys peut être décrit comme un vin surprenant, secret...

Sa robe, subtile palette chromatique où se mélange le rouge de sa jeunesse et l'orange de sa maturité, offre de belles nuances acajou.

L'agitation dans le verre révèle, outre des larmes abondantes, une odeur agréable, nette et très expressive. L'arôme très subtil du Pinot Noir rappelle celui des confitures à base de fruits rouges, cerises, groseilles à maquereau avec des notes épicées.

En bouche, l'attaque est souple et les tanins fondus font corps avec la marque du terroir en respectant une minéralité nette et pure.

Bien construit, il est représentatif de l'appellation.

ACCORDS METS-VINS

Le Rosé des Riceys, vin de garde, accompagne des mets variés et raffinés :

- ***Des poissons :***
 - Daurade aux lentilles
 - Dos de cabillaud et langoustines
 - Coquilles St Jacques rôties...
- ***Des viandes :***
 - Tournedos, sauce au vin rosé
 - Andouillette de Troyes à la graine de moutarde
 - Ris de veau forestière...
- ***Des fromages :***
 - Chaource frais...
- ***Des desserts :***
 - Tartes aux fruits rouges...



ILS EN PARLENT...

- *(Revue française d'œnologie, « Les Riceys et son Rosé », Mars/Avril 2002 Eric Cossiez).*
« Un vin d'exception. [...]

A l'inverse de la majorité des vins rosés qui ne supportent pas le vieillissement, le Rosé des Riceys n'exprime sa personnalité et ses caractères qu'après plusieurs années de garde. Plutôt fruité et discret dans son jeune âge (petits fruits rouges, floral et épicé) le Rosé des Riceys évoluera sur des notes de griottes de cassis et de violettes voire de coing et de miel comme certains liquoreux.



Fiche de dégustation

C'est ce goût typé et racé qui donne toute la personnalité de ce fabuleux vin et qui lui permet de trouver une place originale dans la gastronomie.

Il est parfait chaque fois que l'on recherche finesse et vinosité, notamment pour accompagner vos poissons, volailles et viandes blanches. »

Considéré comme le meilleur Rosé de France par les initiés, il mérite que l'on s'y attarde à condition de pouvoir s'en procurer, car c'est bien là son seul défaut, sa rareté... »

- En 2003 et 2004, le **GAULT MILLAU** décerne 4 étoiles au **millésime 1997 de Rosé des Riceys** (excellent vin) et commente : « Seul village de Champagne à posséder trois appellations contrôlées. Les Riceys proposent, outre les traditionnels Champagne et Coteaux Champenois, le célèbre Rosé des Riceys. Souple et typé, la Maison BONNET en propose un des meilleurs. »
- Le **Rosé des Riceys millésime 1999** est qualifié de vin remarquable (2 étoiles) par le **GUIDE HACHETTE DES VINS 2005**.

Rosé des Riceys 2004



COMPOSITION :

Le Rosé des Riceys provient des Pinots Noirs du lieu dit « La forêt », l'un des coteaux les mieux exposés du vignoble des Riceys.

VIGNOBLE :

<i>Age de la vigne</i>	35 ans
<i>Sous-sol</i>	Kimmeridgien
<i>Rendement</i>	8000 kg/ha
<i>Récolte</i>	100% manuelle

Après une année 2003 atypique, 2004 s'est déroulée sans accroc avec une régularité presque idéale, très favorable à la vigne et au raisin. Dans ce contexte, notre grande vigilance et nos pratiques culturales (vendange en vert fin juillet début août) nous ont permis d'arriver à une très bonne maturité phénolique avec un état sanitaire parfait.

CARACTERISTIQUES DE VINIFICATION :



Alexandre Bonnet
Vins Fins de Champagne
LES RICEYS

Fiche de dégustation



1/5^{ème} des raisins sont foulés, le reste est encuvé en grappes entières. La cuvaison dure 4,5 jours. Au final la Cuvée est composée de 25% de vin élevé en fût de 5 vins, pendant environ 5 mois. Les 75% restant sont élevés en cuve. L'élevage se termine fin Août 2005.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES du VIN :

<i>Titre alcoolique potentiel</i>	12°4
<i>Titre alcoolique obtenu</i>	12°2
<i>Acidité totale</i>	3.38g /l H ₂ SO ₄
<i>PH</i>	3.47
<i>Acidité volatile</i>	0.26g /l H ₂ SO ₄