



DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Domaine Alexandre Bonnet confie à la Place de Bordeaux la distribution de son nouveau champagne parcellaire « La Forêt » Blanc de Noirs 2020



Les Riceys - 08/04/2025 – Le Domaine Alexandre Bonnet annonce une étape stratégique majeure dans la distribution de son nouveau parcellaire « La Forêt » - Blanc de Noirs - Millésimé 2020.

Dès aujourd'hui, cette nouvelle cuvée d'exception est commercialisée par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux, reconnue pour la mise en avant des plus grands vins du monde auprès d'une clientèle internationale de collectionneurs et d'amateurs éclairés.

Une décision stratégique pour un rayonnement international

Depuis son arrivée à la tête du Domaine Alexandre Bonnet en 2019, Arnaud Fabre et son équipe s'attachent à mettre en valeur le terroir unique des Riceys, en élaborant des vins qui expriment la forte identité du lieu. « La Forêt » Blanc de Noirs 2020, le dernier parcellaire signé Alexandre Bonnet incarne à lui seul cette philosophie.

En confiant sa distribution à la Place de

Bordeaux, le Domaine Alexandre Bonnet s'appuie sur un réseau historique qui favorise l'accès de cette cuvée inédite aux plus grands collectionneurs et amateurs à travers le monde. Les négociants sélectionnés sont Joannes Rare Wines, Duclot, Descaves et Schröder & Schyler. Ce circuit de distribution, initialement réservé aux grands Châteaux bordelais, est aujourd'hui synonyme d'une mise en marché en phase avec les exigences des connaisseurs internationaux.

« La Forêt » Blanc de Noirs 2020 : une cuvée identitaire

Élaborée sans soufre ajouté et sans dosage, cette cuvée est issue du lieu-dit «La Forêt», la Contrée la plus escarpée du Domaine exposée plein sud et plantée d'une



sélection massale de Pinot Noir de plus de 50 ans. « La Forêt - Blanc de Noirs 2020 » c'est une expression sincère du Pinot Noir des Riceys, de la Côte des Bar, de cette autre champagne, méridionale et sauvage établie sur un calcaire datant du Kimméridgien. La robe est rose pâle aux reflets de pêche, la bouche puissante et ciselée, empreinte de tension et d'énergie, révèle des arômes complexes aux notes de poire, de baies, de brioche toastée et de fruits secs, la finale est débordante de petits fruits rouges frais.

Une collaboration évidente

Pour Arnaud Fabre, Président du Domaine Alexandre Bonnet, « La Forêt est un coteau historique à forte pente (jusqu'à 45 degrés !) exposé au midi. C'est ici, depuis toujours, que l'on produit le fameux Rosé des Riceys. Aujourd'hui, le Domaine Alexandre Bonnet présente son premier millésime de Blanc de Noirs élaboré à partir de cette parcelle hors cadre. C'est cette passion du détail qui nous rapproche naturellement de la Place de Bordeaux et de sa capacité à toucher les amateurs de grands vins les

plus avertis, avec une mise en marché fine et pointue en France et à l'international. »

À propos du Domaine Alexandre Bonnet

Le Domaine Alexandre Bonnet est sis aux Riceys, la plus grande commune viticole de Champagne, unique par ses trois AOC (champagne, coteaux-champenois et rosé-des-riceys). Aujourd'hui, fort de son vignoble qu'il exploite en propre et cultive en agroécologie, ce Domaine des Riceys est un acteur majeur du renouveau de la Côte des Bar, cette « autre Champagne », authentique, sauvage, riche d'un terroir unique. La finesse et la générosité de son Pinot Noir font le regain de ses champagnes et de ses coteaux d'excellence au sol calcaire issu du Kimméridgien, propice à l'élaboration de six types de vins différents. Aujourd'hui sous la houlette d'Arnaud Fabre, le Domaine perpétue l'excellence et l'authenticité des Riceys, un village au patrimoine remarquable dont 26 monuments historiques.





DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Forêt

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2020

Orientée plein Sud et affichant jusqu'à 45% de pente, c'est la Contrée la plus solaire du Domaine. La Forêt engendre des vins d'une puissance extrême, vinifiée ici en blanc et sans soufre ajouté.

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.

Cépages : Pinot Noir de La Forêt issu d'une sélection massale Domaine planté en 1973, taille en Guyot simple à 10 yeux.

Culture : Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, 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 minutieux à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification sans soufre ajouté : Pressurage pneumatique lent, débouillage statique, levurage simple, fermentations (alcoolique et malolactique) et élevage de 8 mois en fûts de seconde main, filtration légère.

Vieillessement : 39 mois sur lies, dégorgement sans dosage pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2020 : 1 312 bouteilles, 50 magnums et 20 jéroboams produits.

Le vin

Robe : Limpide, rose pêche de vigne.

Nez : Intense, complexe et précis s'ouvrant sur les fruits rouges (fraise, groseille) et jaunes (poire, mirabelle) frais, mûrs, voire confits, puis pâtisserie, massepain, noisettes torréfiées, épices orientales et poivres.

Bouche : Attaque riche et énergique, grande puissance, texture hédoniste grasse et dense enrobant la salinité qui s'affirme en fin de bouche.

Garde : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans et jusqu'à 20 ans pour plus de complexité.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, accorder avec une poularde aux morilles, un saumon de rivière teriyaki, un filet de veau à basse température.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille spéciale
- Bouchon technologique
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Coffret bois naturel unitaire, papier de soie recyclé et suremballage recyclé ou carton de 6 à plat ou étuis en cartons de 6
- Palettes de 504 cartons de 6 bouteilles à plat

Millésime 2020 :

Après un hiver très pluvieux, mais plutôt doux, la saison démarre par un printemps sec. La vigne débouille le 9 avril et pousse très vite à la faveur de températures plus élevées que d'habitude. Les vendanges débutent très tôt, le 21 août. La récolte est très saine avec un joli équilibre.

Analyses

Alcool : 13,39 %

Acidité : 5,04 g/L H2SO4

pH : 3,01

Sulfites : < 6 mg/L (sans sulfites ajoutés)

Dosage zéro

Prix : 75€ TTC



DOMAINE ALEXANDRE BONNET

138, rue Général de Gaulle
10340 Les Riceys – FRANCE

+33 325 29 30 93
info@alexandrebonnet.com

INSTAGRAM
[@domainealexandrebonnet](https://www.instagram.com/domainealexandrebonnet)

www.alexandrebonnet.com

CONTACT PRESSE

Alexandre Sollin - 06 42 96 43 56
alexandre@alexandresollin.com