

70 ans de savoir-faire rosé dans l'Aube

Anniversaire exceptionnel en Champagne : l'appellation Rosé des Riceys fêtait ses 70 ans début juin. À cette occasion, le sommelier Philippe Jamesse a animé une dégustation verticale, pour laquelle les vigneronns du terroir ont exhumé quelques pépites.

Les vigneronns des Riceys ont mis le paquet pour fêter le 70^e anniversaire de l'appellation Rosé des Riceys. Outre un rajeunissement de l'identité visuelle de l'AOP, une dégustation verticale des vins de l'appellation auboise – de 1947 à 2010 ! – constituait le point d'orgue de cette grande étape.

Philippe Jamesse, le sommelier des Crayères, était l'invité d'honneur : «c'est une découverte et un plaisir pour moi d'être ici. Les vins s'intègrent très bien dans l'univers de la gastronomie. Je regrette que le Rosé des Riceys, qui s'avère très singulier, fasse l'objet des amalgames visant les vins rosés...».

Pascal Morel, président du syndicat des producteurs de Rosé des Riceys, sait mieux que quiconque ce que ce vin symbolise : «le Rosé des Riceys n'est pas un vin qui s'improvise, mais il s'apprend par l'expérience et il se transmet. On le compare souvent à un accouchement : on frôle la limite du vin rouge sans la franchir, en flirtant avec les arômes sans obtenir la dureté des aspects tanniques. C'est ce qui en fait un vin de garde, grâce à sa puissance. Le Rosé des Riceys n'est pas un vin rentable, mais c'est un vin de passion. Chaque viticulteur prend soin de préserver cette histoire. À nous de perpétuer la mémoire collective des grands millésimes, et de la trans-

mettre aux générations futures : on a autour de nous une équipe dynamique de jeunes qui ont bien compris l'importance de la notoriété et de l'aspect qualitatif du Rosé des Riceys».

De 2010 à 2002, puis de 1999 à 1990, les décennies s'écoulaient, mais pas assez rapidement pour que l'organisation reste fluide. Il est vrai que l'exercice est exceptionnel, et l'assemblée semblait bien inspirée par le breuvage à la robe rouge garance. Enfin, le millésime fondateur arrive. Silence de cathédrale en présence de «la mémoire de l'appellation» : 1947 n'était pas destiné à finir dans les crachoirs.

Guillaume Perrin



Les vignes exposées et la maturation des grappes de pinot noir confèrent au Rosé des Riceys des arômes de cerise mûre, pour des vins amples et ronds en bouche.



Les grappes sont réchauffées grâce à la pente des versants et à la réverbération du soleil sur les cailloux de calcaire.



Impressionnant panel de millésimes : les échantillons les plus âgés ont malheureusement été victimes de quelques altérations à travers le bouchage vieillissant.



Pascal Morel, président de l'AOP Rosé des Riceys, était accompagné du sommelier des Crayères, Philippe Jamesse, pour cette riche dégustation verticale.



Le service du vin de 1947, conclusion d'un exercice rare et unanimement apprécié.



Certains sommeliers considèrent le Rosé des Riceys davantage comme un vin rouge léger que comme un rosé.

UNE LOCALITÉ, TROIS APPELLATIONS

Seule commune champenoise à bénéficier de trois appellations (Champagne depuis 1927, Coteaux champenois depuis 1974), Les Riceys revendiquent 866 ha de vignes en appellation, dont 350 ha dédiés au Rosé des Riceys, ce qui en fait la localité disposant de la plus grande surface viticole en Champagne.

Dans les faits, il n'y a que 10 % de cette surface, soit une trentaine d'hectares qui sont vinifiés dans ce but, le cas échéant.

Vin rare, élaboré par le procédé de la saignée en quantités confidentielles (50 000 bouteilles en moyenne) lors de quelques années favorables, donc très ensoleillées, avec des raisins dont l'état sanitaire est irréprochable.

Seules les meilleures parcelles, pentues, caillouteuses, bien orientées et plantées en vieilles vignes de pinot noir (30 à 50 ans), sont aptes à produire des raisins suffisamment riches en sucre pour être vinifiés en Rosé des Riceys. 25 producteurs sont à ce jour les garants de la qualité de l'AOP Rosé des Riceys.