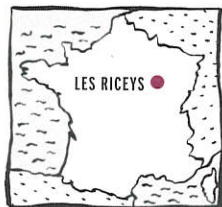


ROSE DES RICEYS

ROSE DES RICEYS

ROSE DES RICEYS





# Rosé des Riceys

## L'esprit des Lumières

Texte  
**Léa DELPONT**

Illustrations  
**Bénédicte GOVAERT**



Vestige des vins de l'Ancien Régime, relancé comme un recours à la déroute du champagne dans les années 1940, ce rosé tranquille a réussi l'exploit de survivre malgré le retour en fanfare du champagne dans l'Aube.

**A**VEC 866 HECTARES classés en champagne, la commune des Riceys, dans l'Aube, détient la plus grande superficie de l'appellation (sur 34 000 hectares au total). Un joli titre à défaut du prestige, toujours confisqué par la côte des Blancs. Parmi les 280 viticulteurs installés sur les flancs de la Laigne et de ses affluents, aux portes de la Bourgogne, une quinzaine de doux dingues font vivre une appellation désuète, ▶



**Le rosé-des-riceys :  
un vin comme on en  
buvait à la cour de  
Louis XIV, lequel  
l'avait découvert grâce  
à des maçons ricetons  
employés sur le  
chantier de Versailles.**

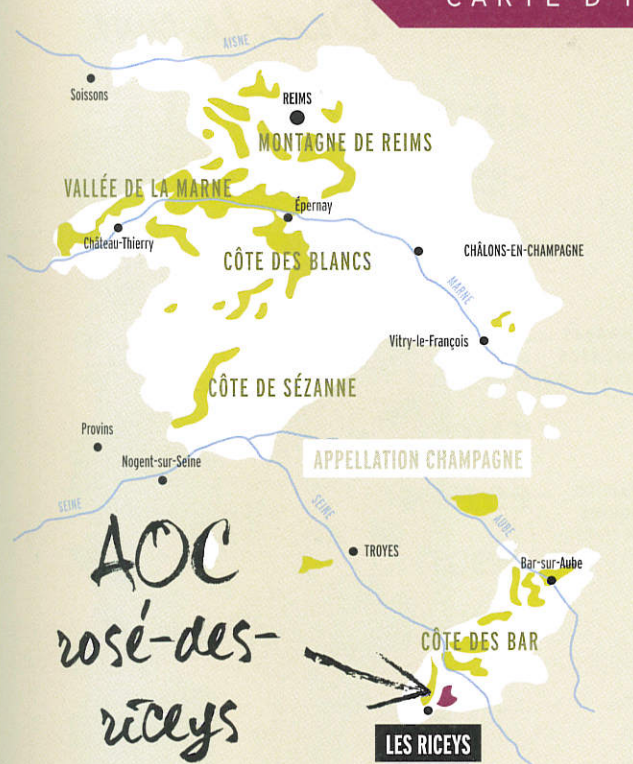
▷ voire archaïque : le rosé-des-riceys. Un vin comme on en buvait à la cour de Louis XIV, lequel l'avait découvert grâce à des maçons ricetons employés sur le chantier de Versailles. On pourrait classer les amateurs de vin en deux groupes : ceux, majoritaires, qui ne connaissent pas – encore – cet objet viticole non identifié, produit en quantités infinitésimales, si et seulement si le millésime a donné satisfaction au vigneron. Et ceux, très minoritaires, forcément curieux pour avoir débusqué une telle rareté, qui ont accédé au cercle des initiés. Dans le saint des saints de l'effervescent, ce rosé résolument tranquille, à la robe framboise joyeusement démodée, emprunte aux traditions bourguignonnes et champenoises. Sa couleur soutenue, aux antipodes d'un

côtes-de-provence pâlichon dont il partage pourtant le nom générique, le rapprocherait d'un tavel. Mais rien ne ressemble à cette relique d'un autre temps, à commencer par sa méthode d'élaboration : une macération semi-carbonique à la beaujolaise (autre influence...) mais à l'issue hasardeuse.

Les grappes de pinot noir (exclusivement) sont encuvées entières, avec une proportion variable de raisins légèrement foulés (éclatés) pour lancer la fermentation. Signe distinctif : la transformation du sucre en alcool se produit à l'intérieur des baies, jusqu'à ce qu'elles cèdent et larguent leur jus. Progressivement, la réaction partie du bas de la cuve remonte jusqu'en haut. Cette macération dure de trois à six jours. En fin d'extraction, l'étape du « décuvage », quand on ouvre les vannes pour libérer le moût, est décisive. Il faut capter « le goût des Riceys » quand il arrive, et ne pas le laisser filer.

La fenêtre est courte, moins d'une heure. Sébastien Bauser surveille ce moment furtif toutes les vingt minutes quand le densimètre passe au-dessous de 1030 grammes/litre. Mais, à ce stade, il faut poser l'outil pour détecter à l'œil et au palais l'instant magique de l'apparition du parfum indicible de cerise, de réglisse, ▽

CARTE D'IDENTITÉ



GÉOGRAPHIE

**Champagne**

Département : Aube  
(côte des Bar)  
Commune : Les Riceys.



TERROIR

bancs calcaires kimmeridgiens  
(comme Chablis)



SUPERFICIE

**350**  
hectares classés,  
une quarantaine en production



AOC

**1947**

Date du décret d'appellation :  
8 décembre 1947



VIGNE & VIN



CÉPAGE

**Pinot noir**

100 %



PRODUCTEURS

**30** vignerons  
dont 15 plus assidus



RENDEMENT

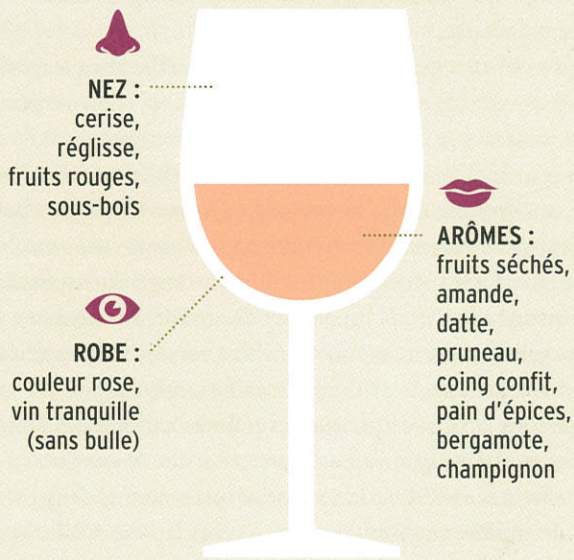
**1 hl**  
1 hectolitre pour  
160 kilos de raisin



VOLUME

de **50 000**  
à 60 000 bouteilles  
par an

DÉGUSTATION



**NEZ :**  
cerise,  
réglisse,  
fruits rouges,  
sous-bois



**ROBE :**  
couleur rose,  
vin tranquille  
(sans bulle)



**ARÔMES :**  
fruits séchés,  
amande,  
datte,  
pruneau,  
coing confit,  
pain d'épices,  
bergamote,  
champignon



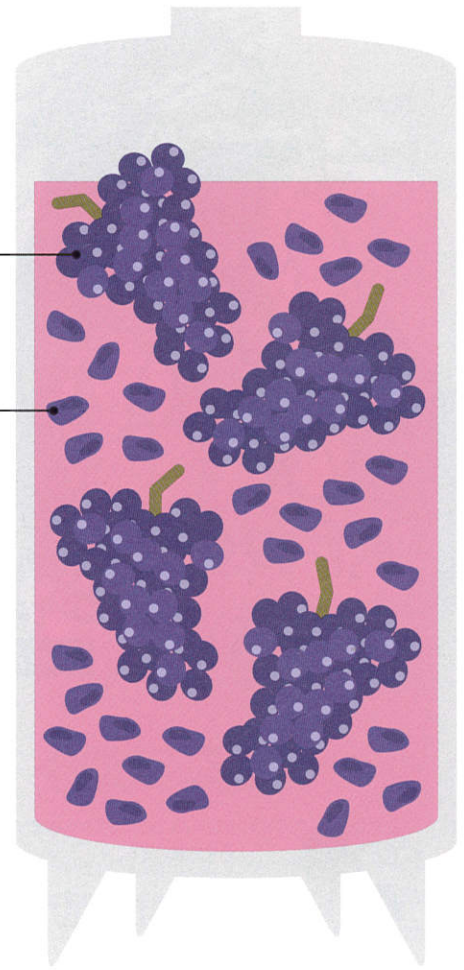
CONSEILS

Ne pas faire l'erreur de le boire frais ou en apéritif.  
Ni de l'ouvrir avant 3 ans. C'est un vin de repas,  
à déguster à température ambiante, de l'entrée  
au dessert (omelette aux trompettes de la mort,  
volailles rôties, chaource, tarte aux pommes ...)

## Dans la cuve

grappes  
entières  
(pinot noir)

raisins  
foulés  
(éclatés)



▷ de sous-bois, transmis de génération en génération sans mode d'emploi. « Par malchance, il intervient souvent la nuit », relate Pascal Morel du haut de ses trente ans d'expertise. Ce soir-là, les vignerons ne se couchent pas : ils veillent leurs cuves dans un rituel empreint de folklore, en famille, avec amis et voisins. « On aime faire ce vin parce qu'il est difficile, il nous challenge », confie Michel Parisot, l'œnologue de la maison Devaux.

Il faut avoir ce « goût » gravé dans la mémoire pour le saisir au vol. Aussi fugace soit-il, une fois fixé, il est enfermé pour dix ans au moins dans la bouteille, une champenoise semi-lourde, à la teinte feuille morte un peu jaune, frappée d'un écusson aux armoiries de la commune. La plupart des vignerons ne les commercialisent qu'au bout de trois ans, voire plus. Car la structure de ce « rosé » à nul autre pareil, mal assorti à son nom, lui permet de vieillir. En même temps que la couleur se tuile, il évolue vers les fruits séchés, l'amande, la datte, le pruneau, le coing confit, la bergamote, le pain d'épices et les effluves automnaux d'un panier de champignons. La dégustation des 70 ans de l'appellation, en 2017, a montré tout son potentiel de garde avec des millésimes de 1969, 1964 et même 1947 ressortis des caves.

Ce vin brouille toutes les certitudes œnologiques. Certains l'apparentent à un rouge léger goulument fruité (fraise, griotte, cassis, mûre), les tanins en moins. D'autres, à l'aveugle, en verres noirs, s'égarer dans des premiers crus de Puligny-Montrachet ou vers Chablis. Pour Olivier Horiot, le rosé des Riceys, fait en terre

effervescente, « est un grand bourgogne blanc », qu'il élève comme tel, « dix-huit mois en fûts, sur lie et bâtonné ». Il est le seul à utiliser autant le bois, matériau peu maîtrisé en Champagne. L'inox est largement majoritaire chez ses collègues, à de rares exceptions près, qui assemblent quelques barriques.

Cette survivance des « clarets » de l'Ancien Régime accumule les contradictions, les anachronismes et les embûches. Et pourtant, le nombre de producteurs ne cesse de progresser : une trentaine aujourd'hui, entre le noyau dur et les occasionnels, « et trois convertis de plus en 2018 », souligne Alain Pailley, le chef de cave de la maison Bonnet, un pilier de l'appellation depuis 1976. Elle honore son rosé de vignes « maison » – pas d'achats de raisins – sur l'une de ses meilleures côtes, La Foret, « plein sud, en taille bourguignonne, dans des cuves en

—

**« L'approche très  
sensitive du rosé-des-  
riceys se rapproche de  
la philosophie du  
biodynamiste : il faut  
tâtonner pour  
percevoir d'infimes  
nuances,  
et se souvenir. »**

— **Olivier Horiot** —

acier émaillé ». Autre figure locale, Pascal Morel vient de passer les rênes du syndicat d'appellation après trois décennies de présidence à Arnaud Gallimard, 27 ans, le plus jeune de tous ! « Je crois infiniment au potentiel de ce vin, comparable à aucun autre au monde. C'est une chance unique de se démarquer », dit-il.

Les efforts conjugués de cette poignée de Ricetons, considérés comme les sages et les virtuoses du village, représentent environ 50 000 bouteilles par an, et une quarantaine d'hectares sur les 350 classés en rosé-des-riceys (enchâssés dans l'appellation champagne). Ce sont les vignes hyperboliques : les plus vieilles, les plus ensoleillées, les plus pentues (souvent 30 %), les plus caillouteuses, sur lesquelles le pinot noir parvient à une maturité supérieure. « Il y a deux écoles, dit Olivier Horiot. Ceux qui produisent du rosé tous les ans, en travaillant leurs vignes pour obtenir la qualité de raisin indispensable à l'élaboration du rosé, et ceux qui n'en produisent que dans les beaux millésimes, en plus grande quantité, pour l'écouler sur plusieurs années. » Il appartient à la première, partisan de la difficulté... et de la biodynamie.

« L'approche très sensitive du rosé-des-riceys se rapproche de la philosophie du biodynamiste : il faut tâtonner pour percevoir d'infimes nuances, et se souvenir. »

Dans la vigne, les cahiers des deux appellations emboîtées sont similaires : ainsi, la même parcelle peut servir à l'une comme à l'autre. « Mais en réalité le travail pour le rosé est beaucoup plus lourd, explique le vigneron. Tailler plus court, effeuiller plus tôt, ébourgeonner, vendanger en vert... pour abaisser les rendements et gagner en concentration. » On ne réussit pas le nectar des Riceys avec des baies à effervescent, plus diluées et plus acides.

« En revanche, quand on n'est pas satisfait, que la matière n'est pas au rendez-vous, on a la chance de pouvoir changer d'avis jusqu'en avril et de reconvertir les cuves en champagne rosé. Cela m'est arrivé une paire de fois », confie Sébastien Bauser. Deux dangers guettent le producteur riceton : un rosé trop maigre, converti en bulles sans trop de conséquences. Ou au contraire trop charpenté, plus grave, qui a basculé dans le vin rouge et ne vaudra plus tripette.

Du coup, les vignerons solidaires organisent entre eux une pré-dégustation officielle en février, avant celle définitive de l'Inao, pour s'éviter mutuellement un échec financièrement lourd de conséquence. « Si on va jusqu'au bout, c'est qu'on est convaincu de la qualité », martèle Arnaud Gallimard. « Le volume est pris sur nos quotas de champagne sans qu'on soit bien certain de le vendre », précise Sébastien Bauser. « Avec, renchérit Olivier Horiot, un prix de revient 20 à 30 % plus cher », non reporté sur la bouteille. Au mieux, ces maîtres d'un art quasi compagnonique parviennent à tarifier le rosé au niveau de leur champagne non millésimé, entre 15 et 30 euros.

« On ne le fait pas pour gagner de l'argent », répètent >



▣ en chœur ces passeurs de mémoire, fidèles à l'esprit des Lumières.

Les Riceys, limitrophes entre l'Aube champenoise et la Côte-d'Or bourguignonne, ont connu en première ligne les rivalités incessantes entre les deux grandes régions viticoles, comme le racontent très bien Claudine et Serge Wolikow dans leur ouvrage *Rosé des Riceys*.

*Tradition et exception en Champagne*, paru pour les 70 ans de l'appellation. Mais, au XVIII<sup>e</sup> siècle, alors que la Champagne s'engage dans la voie du blanc, et qu'en France le rouge devient de plus en plus rouge, pour satisfaire le goût anglais épris de bordeaux, Les Riceys, fleuron du vignoble barois avec 1 400 hectares cultivés en 1791, persévèrent dans le produit où ils excellent : un rouge vermeil (on dit alors aussi garance ou rubis),

comme étaient jadis les vins dits de qualité. Sa renommée est attestée depuis deux siècles, et confirmée par les premières encyclopédies du vin de Jules Guyot et André Jullien publiées après la Révolution française. Et aussi par les florissantes affaires des négociants ricetons durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle : ils étaient 35 en 1850 dans le village de 4 000 âmes.

Hélas, l'essor de la méthode champenoise à partir de 1860 tarit progressivement la production de rouge tranquille dans toute la région (l'appellation des coteaux-champenois n'en est qu'un maigre vestige). Les vigneron abandonnent progressivement leur savoir-faire pour livrer leur production au négoce de vins effervescents. L'attaque du phylloxéra qui se déroule entre 1892 et 1906 achève de ruiner le vignoble aubois déstabilisé. Il tente

de se rele  
compens  
Mais, au  
Champa  
exclut le  
déclench  
les deux  
l'injusti  
des Aub  
du pinot  
jusqu'à  
Le mom  
crise de  
roue de  
négocia  
C'est do  
des Rice  
sanctua  
plus qu  
la moiti  
150 hec  
(dix foi  
Le décr  
momen

### Olivie

La cuvée  
et du fr  
cuvée e  
dix ans

### Chan

Vin rub  
vanillée

### Chan

Robe r  
fruitée  
des so

de se relever avec du gamay, cépage productif censé compenser la diminution des surfaces, en chute libre. Mais, au même moment, la première délimitation de la Champagne en 1907, menée par les gens de la Marne, exclut le département de l'Aube de l'appellation, déclenchant une guerre fratricide de vingt ans entre les deux départements. Il faudra attendre 1927 pour que l'injustice soit réparée, en échange de la promesse des Aulois d'arracher tout leur gamay pour replanter du pinot noir, d'ici à 1945 (ultimatum repoussé deux fois jusqu'à 1962).

Le moment de la réconciliation est mal choisi, en pleine crise de débouchés du champagne. L'Aube est la dernière roue de la charrette pour les maisons rémoises et autres négociants qui boudent leurs cuves remplies de gamay. C'est donc comme une roue de secours que les paysans des Riceys font le projet, dans les années 1940, de sanctuariser leur vin tranquille par une AOC. D'autant plus qu'ils ont conservé du pinot : il représente encore la moitié (10 % dans le reste du département) des 150 hectares de vignes réchappées de la débâcle en 1950 (dix fois moins qu'en 1791 !).

Le décret d'appellation arrive en 1947. Encore au pire moment, quand les ventes de bulles finissent par

repartir. Pour couronner le tout, 10 producteurs de rosé sont poursuivis par la Répression des fraudes et inculpés en avril 1967, pour des irrégularités de déclaration de récolte – involontaires. Ils seront relaxés en décembre. Mais, résultat de ce fiasco : pas plus de deux ou trois résistants persévèrent dans les années 1970. Raymond Gillier et Serge Bonnet ont sauvé sur le fil un savoir-faire fragile, relancé à bout de bras dans les années 1980 par Pascal Morel, René Bauser, Laurent Gillet – maison Devaux –, Jean Gallimard et Emmanuel Horiot. Le 18 décembre 1987, millésime effroyable qui ne produit aucune bouteille, ils bénéficient d'un coup de pub inattendu dans l'émission de Bernard Pivot, *Apostrophes*, où un flacon du village, un Alexandre Bonnet 1985, est présenté en direct à la télévision par Fernand Woutaz, auteur de *L'Atlas des vins de France*. L'année 1990 représente un record historique pour l'appellation : 100 000 bouteilles, quasiment égalé deux ans plus tard. Depuis, face aux difficultés de commercialisation, la trentaine de maisons et domaines gèrent leurs stocks avec plus de prudence, malgré leur amour pour ce nectar historique. De l'avis des gens du cru, 2018 serait un millésime comparable au mythique 1947. À bon entendeur... 🍷

---



---

## Notre sélection

---



---

### Olivier Horiot – 2013 (26 €)

La cuvée En Valingrain, ample, souple et charnue, de la soie et du fruit mûr, du bonheur. Et aussi Esquisse 2009, une cuvée de millésimes exceptionnels, gardée sous le coude dix ans.

### Champagne Morel – 2012 (16,80 €)

Vin rubis sur les fruits rouges soulignés d'une pointe vanillée.

### Champagne Devaux – 2012 (22,50 €)

Robe rubis intense, légèrement tuilée, bouche friande et fruitée (griotte, cassis), glissant sur les chemins moussus des sous-bois.

### Sébastien Bauser – 2014 (17,30 €)

Caractère et élégance avec une note dominante de cerise.

### Maison Alexandre Bonnet – 2014 (20,80 €)

Une robe topaze assortie à des arômes de coing et de tapenade.

### Gallimard Père & Fils – 2012 (15 €)

La gourmandise confiturée de fruits rouges écrasés et une douce allonge réglissée.

### Horiot Père & Fils – 2016 (13,30 €)

Rouge grenadine pimpant comme la groseille, avec une profondeur kirchée.