

ROSÉ-DES-RICEYS

LE NECTAR DU ROI-SOLEIL

Par Emmanuel Tresmontant



Bien qu'il soit produit en Champagne, le Rosé-des-Riceys est dépourvu de bulles et ne peut compter que sur son caractère vineux pour plaire. C'est un vin rare, exigeant, dont le goût subtil n'affleure que fugitivement au cours de sa vinification, raison pour laquelle certains vigneronns dorment près des cuves pour s'en emparer, au bon moment !

Né au XVII^e siècle, le Rosé-des-Riceys est un vin de Champagne bon marché quoique extrêmement difficile à élaborer. Ce rosé pris de Louis XIV a traversé le temps en échappant aux calibrages du marché et de la technologie dominante.

Connaissiez-vous le Rosé-des-Riceys ? L'un des vins les plus rares, confidentiels et insolites de France. Peu de cavistes en ont et ses amateurs fervents, triés sur le volet, font d'ailleurs tout pour ne pas divulguer son nom, tant sa production est minuscule et son prix encore très étonnamment accessible (de 14 à 25 euros la bouteille pour un millésime récent). Bernard Pivot, en 1987, fut le premier journaliste à en parler à la télévision, lors d'un « Apostrophes » mémorable digne d'un film de Claude Sautet, où vigneronns et hommes de lettres n'hésitèrent pas à boire, à trinquer et à fumer en direct, l'œil pétillant, le nez rose et la lippe humide. Rétrospectivement, ce spectacle paraît hallucinant et inimaginable, maintenant que la sinistre et stupide loi Évin (du 10 janvier 1991) interdit que l'on fasse l'apologie du vin à la télévision (alors qu'en Espagne, la promotion télévisuelle des terroirs est non seulement autorisée, mais aussi encouragée par le gouvernement), celui-ci étant assimilé à une vulgaire drogue. Moyennant quoi, nos « d'jeunes », maintenus dans l'ignorance de ce qui est bon, et ne pouvant être initiés à la dimension culturelle du vin, se rabattent sur des cocktails violents à base de vodka, bus le plus vite possible sur le trottoir, dans des bouteilles en plastique : on appelle ça le « binge drinking »).

Inclassable et unique, difficile à fabriquer, non rentable financièrement, le Rosé-des-Riceys a bien failli disparaître au XX^e siècle. Car, bien que produit en Champagne, ce vin n'est ni un champagne (au sens conventionnel du terme : c'est-à-dire un vin mousseux) ni un rosé pâlichon sans saveur (comme on nous en vend des palettes entières l'été venu) ! Allez donc y comprendre quelque chose... Non. Le Rosé-des-Riceys est un mutant, né au Grand Siècle, quand la Champagne et la Bourgogne se livraient une guerre à mort pour le contrôle du commerce des vins rouges à base de pinot noir, un champagne tranquille, sans bulles, à la belle couleur vermeille, et, selon la légende, l'un des vins préférés de Louis XIV. C'est pour cela qu'on l'aime...

Pour trouver ce vestige archéologique singulier, le plus

simple est encore de se rendre sur place, au beau village médiéval des Riceys, niché au fond d'une vallée entourée de forêts et de coteaux qui comptent parmi les plus pentus et ensoleillés de toute la Champagne.

On est ici dans la Côte des Bar (Aube), à 50 km au sud de Troyes. Avec ses 866 hectares dédiés au seul pinot noir, cette commune est la plus vaste du territoire champagnois. Mais, dans cet océan de vignes, 50 petits hectares seulement bénéficient de la confidentielle AOC Rosé-des-Riceys qui date de 1947. Relisons les termes choisis par lesquels le Comité national des appellations d'origine (CNAO) consacra alors, en plein marasme viticole (après-guerre, les Français n'avaient plus un rond pour s'offrir du champagne), cette appellation méconnue : « notoriété très ancienne, attachée à des vins colorés excellents, et d'un type spécial que l'on ne retrouve nulle part ailleurs en France, des rosés de grande classe, différents des rosés des autres régions, et inimitable ». Tout est dit...

Sur les 60 vigneronns que compte ce charmant village de carte postale, à proximité duquel Pierre-Aurélien Renoir venait passer l'été avec sa femme et ses enfants, en s'adonnant à la bicyclette et à la pêche à la ligne, la plupart se contentent d'élaborer du champagne pétillant de bonne facture. Une vingtaine seulement (la plupart passionnés) continuent à produire le fameux rosé en très petite quantité (60 000 bouteilles pour tout le village, chaque année). Voici en effet un vin extrêmement difficile à élaborer, exigeant un vrai savoir-faire, une sensibilité d'artiste et, disons-le, une certaine dose de passion affranchie des impératifs mercantiles. Ces vigneronns d'exception, le travail commence en amont, à la vigne, où le but est de produire un vin un peu différent, avec des petits grains, bien colorés et moins acides que ceux utilisés pour le champagne habituel. La vigne est donc cultivée différemment, avec des tailles particulières (dites « en royat ») favorisant de petits rendements. On distingue les parcelles de vignes en Bourgogne, pour élaborer des cuvées séparées, auront chacune un goût et une couleur spécifiques. On identifie la nature géologique des sols, et on plante sur des pentes très fortes à plus de 30 %, bien exposées (là où les raisins arriveront le mieux à maturer). Le travail entraîne un travail de labourage harassant et traditionnel, à la pioche ou avec le cheval... Certains vigneronns aiment ainsi labourer la nuit, pour ne pas cuire au soleil et rentrent le matin, fourbus. La récolte suppose l'attention de tous les instants, les raisins sont transportés entiers très rapidement, dans des paniers ou des cagettes percées permettant l'écoulement du jus des baies déjà écrasées. La vinification est longue, fondée sur la macération des grappes entières entre deux et cinq jours, et n'a pas d'équivalent ailleurs.

Mais avant d'aller plus loin, revenons aux origines de ce nectar oublié. Dans les années 1600, que le château de Versailles était en construc-



Antique cabane de vignerons des Riceys construite à partir des pierres extraites lors des labours. On vient y prendre le frais et y casser la croûte lorsque le soleil tape fort...

rrassiers originaires des Riceys (les Ricetons) ent les bassins de Versailles, et buvant leur vin en plein cagnard, l'auraient fait découvrir à venu inspecter le chantier, et qui, ravi par son goût et sa délicate fraîcheur, en serait immédiatement amoureux au point de le faire

de Bourgogne. Le Roi-Soleil, en effet, détestait le champagne effervescent qui commençait à faire parler de lui dans toute les cours d'Europe, en Angleterre en particulier, mais d'une façon encore totalement embryonnaire (c'est un fait peu connu, mais certain : le champagne mousseux n'éclipsera définitivement le vin rouge

universel de cette région qu'au milieu du xx^e siècle).

Pierre-Auguste Renoir, qui possédait une maison au village d'Essoyes, à 17 km des Riceys, adorait, l'été, faire des pique-niques au cours desquels il buvait ce vin léger et délicat, à la belle robe brillante (comme les joues de ses modèles), au nez de fraise et de cerise, et à la bouche bien vineuse.

À la fin du xix^e siècle et au début du xx^e, toutefois, c'est l'apocalypse : le village se dépeuple, le mildiou et le phylloxera ravagent ses vignes, la guerre de 1914-1918 tue des hommes, pendant que les grands négociants de champagne de la Marne s'efforcent de marginaliser la production de Rosé-des-Riceys au profit du seul vin mousseux. Pourtant, le fait est là : une poignée d'irréductibles Gaulois continuent à élaborer le fameux vin rosé sans bulles... contre toute raison ? Pas sûr. En 2012, une découverte extraordinaire a défrayé la chronique locale et jeté un éclairage nouveau sur l'obstination « déraisonnable » des Ricetons à vouloir exister coûte que coûte : au cours de travaux, on découvrit un trésor caché dans la charpente d'une maison du bourg, 497 pièces d'or américaines frappées des années 1850 à 1928 ! Preuve que le Rosé-des-Riceys, oublié chez nous, était exporté et apprécié aux États-Unis, jusqu'à la crise de 1929...

Voici pour le flash-back. Où en étions-nous ? Aux vendanges. Gorgés de soleil, petits, serrés et concentrés, les raisins, donc, ont été récoltés à la main un par un (et non à la machine qui ramasse aveuglément baies pourries, feuilles, brindilles et insectes). Il arrive que l'on voie encore de nos jours d'appétissantes jeunes femmes, sorties d'un tableau de Renoir, fouler les grappes avec les pieds, jambes nues, dans les cuves. Le jus qui s'écoule va lancer la macération qui permettra d'extraire la couleur. Pendant quatre ou cinq jours, on remonte le jus pour le faire redescendre à travers le chapeau. Certains vignerons dorment même près des cuves... Car il faut goûter sans cesse et savoir exactement, presque à l'heure près, quand stopper la macération : trop tôt, le vin serait trop pâle et léger, trop tard, ce serait un vulgaire vin rouge... Pour faire du Rosé-des-Riceys, la couleur est déterminante, car elle est aussi facteur de goût. Il faut savoir capturer l'instant au cours duquel le goût et le parfum de raisin frais seront à leur summum. Une fois sa décision prise, le vigneron sort le raisin de la presse et verse le jus dans des cuves pour que se déroule la fermentation. L'élevage en fût dure jusqu'au mois de juillet. Après, le vin doit reposer au moins trois ou quatre ans en bouteille.

Le goût du Rosé-des-Riceys est unique au monde, fruité, frais, vineux, puissant parfois, mais sans le côté tannique des vins rouges habituels.

Quel plaisir de descendre dans les caves voûtées du village des Riceys, où les vignerons hors norme, qui parlent

de leur vin chéri avec amour. Sa force est en effet de pouvoir traverser le temps et d'être un grand vin de garde, comme le prouvent ces incroyables millésimes de 1911 (à base de gamay, plus acide et plus fruité que le pinot noir), 1964, 1975 et 1982 que nous avons eu la joie de pouvoir goûter sur place, en décembre dernier : quelle fraîcheur ! Avec le temps, ces nectars prennent une couleur ambrée et orangée, avec un nez de tabac, de chocolat et de coing. Des vins de fêtes taillés pour accompagner une belle volaille rôtie aux champignons, un foie gras d'oie au chutney d'abricot et au pain d'épices, ou même un bon chaource crémeux qui est le fromage de la Champagne.

Cette excursion au village des Riceys nous a plongés dans l'univers des vins insolites et différents, non calibrés par le marché et l'œnologie dominante, nectars qui ont échappé à la standardisation du goût et qui, ce faisant, exigent une grande ouverture d'esprit et une intelligence des papilles. Nous aurions pu tout aussi bien aller dans le Jura à la découverte du sublime vin jaune, ou en Andalousie, où se fabrique son lointain cousin, le xérès, que l'on déguste à l'apéritif avec des tranches de jambon *pata negra*, ou en Hongrie, à Tokay, ou en Afrique du Sud, dont le vin de Constance est une merveille absolue... Enracinés dans des terroirs et des traditions séculaires, tous ces vins font un pied de nez à la bêtise ambiante, dont la chaîne BFM est devenue le symbole (n'importe qui y venant pérorer pour dire n'importe quoi). On rêverait ainsi de pouvoir initier nos lycéens à ce monde fabuleux du vin qui est, depuis Athènes, Rome et Jérusalem, l'un des piliers de notre civilisation. Mais le puritanisme actuel, relayé par nos élites politiques et médiatiques, pour qui le vin n'est qu'un alcool parmi d'autres, aussi nocif que n'importe quelle anisette, rend impossible ce genre d'initiative alors qu'il n'y a pas de meilleur antidote à l'alcoolisme que l'amour et la connaissance du vin : boit-on du Clos-de-Vougeot ou du Rosé-des-Riceys pour bourrer la gueule ou pour éprouver une émotion particulière dans le cadre d'un bon repas partagé avec ses proches ? Lorsqu'il transforma l'eau en vin, lors des noces de Cana, pour manifester sa puissance et honorer ses hôtes, le Christ prit-il la précaution ridicule de dire : « Voici le vin de Dieu, mais... consommez-le avec modération » ?

Pour en avoir plus, lire : Claudine et Serge Woillemont, *Rosé des Riceys : tradition et exception en Champagne*, éditions Syndicat des producteurs de Riceys, 2018.

Merci aux vignerons des Riceys pour leur hospitalité : champagne-gallimard.com, pascal-morin.com, champagnejacquesdefrance.com, champagne-morize.com, champagne-morize.com (cultivés en biodynamie).

Sur place, accords mets et vins au restaurant l'Éclaircie (menu à 35 euros, hotel-lemagny.com). •