

Rosé des Riceys : gardez les !

À l'occasion des 70 ans de cette Appellation d'Origine Contrôlée, le syndicat de défense de l'AOC « Rosé des Riceys » et son président Pascal Morel, de la maison de Champagne MOREL Père & Fils, ont organisé la plus belle des dégustations : une verticale du fameux rosé de 2010 à 1947.

Un Vin chargé d'Histoire

Bien connue des grands amateurs, cette appellation mérite aujourd'hui d'être mise en avant. Pour la petite histoire, les maçons du village des Riceys dans le sud de la Champagne, qui ont activement participé à la construction de Versailles, firent découvrir le rosé de leur village à la cour du Roi-Soleil. Vin royal, le rosé des Riceys traversa les siècles jusqu'à l'obtention de l'AOC communale en 1947.



© Olivier Douard

Une seule commune et un vin rare

À peine 350 hectares de vignes sont habilités à porter les raisins de pinot noir qui donnent ce rosé de macération. Ces hectares sont aussi et surtout aptes à produire des raisins pour la production de champagne. Malheureusement, seuls quelques vigneronns maintiennent la tradition de production de ce vin rosé sans bulles, car la facilité commande de champagneriser les parcelles. 60.000 bouteilles sont produites par an, et uniquement dans les belles années.



© Olivier Douard

Un rosé de grande garde

Le rosé des Riceys est sans aucun doute le rosé qui à la plus grande capacité de garde en France, voire dans le monde. Il s'exprime au mieux au bout d'une dizaine d'années, et se bonifie sur cinquante ans. Et pour cause, ce rosé ressemble de près à un Pinot rouge du nord de la Bourgogne. De couleur très soutenue pour un rosé, aux arômes marqués de fruits rouges, il résulte de la longue macération des raisins dans la cuve. Les vigneron, qui surveillent ce nectar jour et nuit, décuvent le vin juste avant que celui-ci ne devienne tannique. C'est pourquoi on le dit rosé et non rouge. Au cours de la dégustation des vieux vins, particulièrement étonnante, il défie le temps, à l'instar des champagnes millésimés produits sur le même terroir.



© Olivier Douard

Un ambassadeur de référence et un rosé de gastronomie.

C'est Philippe Jamesse, chef sommelier du Domaine Les Crayères à Reims, qui animait cette dégustation exceptionnelle. Nous avons pu, avec lui, nous extasier devant de très grands vins, souvent d'une fraîcheur étonnante comme ce 1964 qui restera le grand moment de la dégustation. Le 1947, premier millésime de l'Appellation Contrôlée, s'est montré d'une complexité incroyable. Les millésimes plus récents, 2005, 2002, 1996 ou 1989 offrent une aromatique nette et puissante, une bouche délicate et un équilibre général surprenant.

Philippe Jamesse, qui considère le rosé des Riceys comme l'un des plus beaux rosés de gastronomie, le sert dans son restaurant sur un plat dédié : un œuf mollet cuit longuement à basse température, laqué avec une réduction de vins rouges des coteaux champenois. On peut également tenter des accords sur des bases de champignons ou sur des plats forestiers, sur des préparations épicées à base de safran, sur des gibiers à plumes et évidemment le déguster avec le fromage local : le Chaource.



© Olivier Douard

Des vigneron motivés, en charge d'un sacerdoce

Pour produire ces vins, beaucoup moins rentables que les champagnes, il faut être motivé. Et motivé, Pascal Morel l'est. Depuis trente ans, il dirige cette toute petite appellation communale. Il est aujourd'hui rejoint par de jeunes vigneron qui souhaitent pérenniser le travail de leurs ancêtres. Il faut citer et féliciter notamment : Olivier Horiot, Arnaud Gallimard, Christophe Defrance...qui vous invitent à découvrir le « goût de Riceys ».

À seulement 20 kilomètres de la sortie d'autoroute, le village et les vins méritent largement le détour.

<http://www.vignerons-les-riceys.com>

<http://www.tourisme-cotedesbar.com>

