

Révéle par Louis XIV, voici l'un des vins les plus rares et les plus insolites de France. A peine une vingtaine de vigneronns le produisent, tant son élaboration exige de patience et d'attention.

## ROSÉ DES RICEYS

# Le coup de cœur *des rois* et *des impressionnistes*

Par Emmanuel Tresmontant  
Photos Olivier Douard



*Très rares, les vieux rosés des Riceys s'accordent bien avec une belle viande rouge en sauce au genièvre ou avec un bon chaurce crémeux.*



*Réunis devant une cadole du XVIII<sup>e</sup> siècle, la crème des vigneronns des Riceys : Frédéric Manchin, Pascal Morel, Frédéric Morize, Arnaud Gallimard, Emilie Morel et Christophe Defrance.*



*L'antique terroir des Riceys est exclusivement voué au fin pinot noir, produit en très petites quantités.*

**N**i rouge ni à proprement parler rosé, le rosé des Riceys appartient à la catégorie méconnue des vins « vermeils », symboles de noblesse, qui furent mis à l'honneur au XVII<sup>e</sup> siècle par Louis XIV. L'histoire mérite d'être contée: alors que le château et le parc de Versailles étaient en plein chantier, ce sont les terrassiers ricetons (originaires des Riceys) qui, buvant leur vin au goulot, le firent découvrir au roi qui passait par là. «Tenez donc, mon bon roi, goûtez ce vin d'chez nous, vous m'en direz des nouvelles!» lui dit un des ouvriers en lui tendant une bouteille. Louis aima ce nectar, tant pour son goût que pour sa couleur, et exigea qu'il fût dorénavant servi à sa table, au même titre que les plus grands vins de Bourgogne. Louis, comme la plupart des Français de son temps, détestait le champagne effervescent qui commençait à faire fureur en Angleterre, les bulles étant perçues comme un défaut du vin. Or le rosé des Riceys est, par excellence, un champagne « tranquille » sans bulles...

Pour dénicher cette pépite, le plus simple est de se rendre sur place, au 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 kilomètres au sud-est de Troyes. Avec ses 866 hectares consacrés au seul pinot noir, cette commune est la plus vaste du territoire champenois! Mais 50 petits hectares seulement sont aujourd'hui cultivés pour produire du rosé des Riceys, dont la minuscule AOC date de 1947. Il vaut d'ailleurs la peine

de relire les termes utilisés à l'époque par le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, qui consacra cette « appellation de 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, très différents des rosés des autres régions et inimitables.» Il n'y a rien à ajouter!

Sur les 288 vigneronnes que compte le village, la plupart se contentent d'élaborer du champagne classique (pétillant). Vingt-cinq seulement, les plus passionnés, continuent à produire le fameux rosé, mais en très petite quantité (60000 bouteilles annuelles pour tout le village), car ce vin tout en finesse est l'un des plus difficiles à réussir qui soient, raison pour laquelle il faillit bien disparaître au siècle dernier au profit du seul champagne.

Pour aboutir à cette merveille, il faut d'abord produire des raisins de pinot noir bien mûrs et parfaits, petits et concentrés, moins acides que ceux utilisés pour l'élaboration du champagne. La vigne est ici labourée *(Suite page 180)*

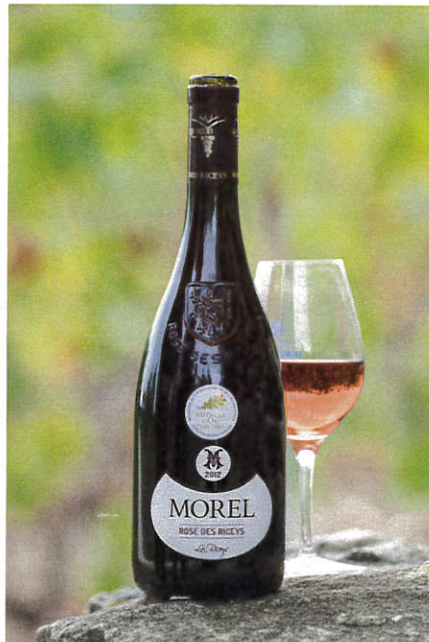


**LA FRAÎCHEUR  
PASCAL MANCHIN**

Rosé des Riceys 2016  
[pascal-manchin.com](http://pascal-manchin.com)

**L'ÉCLAT  
MOREL**

Rosé des Riceys 2012  
[champagnemorel.com](http://champagnemorel.com)



**LA FOUQUE  
JACQUES DEFRANCE**

Rosé des Riceys 2010  
[champagnejacquesdefrance.com](http://champagnejacquesdefrance.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**LE PRIX**

Compter entre 14 et 30 € la bouteille départ cave en fonction des domaines et des millésimes.  
[vignerons-les-riceys.com](http://vignerons-les-riceys.com)

## EN ARRÊTANT TROP TÔT LA MACÉRATION, LE VIN SERAIT TROP PÂLE ET LÉGER ; TROP TARD, CE SERAIT UN VULGAIRE VIN ROUGE...

mécaniquement et taillée de façon à ne produire que quelques grappes par pied (les rendements sont faibles). Comme en Bourgogne, les vigneron distinguent leurs meilleures parcelles à partir de leur nature géologique, celles qui donneront au vin un goût minéral un peu fumé, et privilégient les sols en pente bien ensoleillés, ce qui rend leur travail encore plus pénible. Au moment de la récolte, les grappes sont cueillies à la main et transportées entières jusqu'au chai, où elles sont très vite triées et versées dans des cuves. Des jeunes femmes foulent alors les grappes avec les pieds, comme autrefois: le jus qui s'écoule va lancer la macération, qui durera de quatre à six jours afin d'extraire la couleur des peaux de raisin. Cette manière de vinifier n'a pas d'équivalent, car il faut goûter sans cesse et savoir exactement quand stopper la macération. Certains vigneron dorment même près de leurs cuves! En arrêtant trop tôt, le vin serait trop pâle et léger; trop tard, en revanche, ce serait un vulgaire vin rouge... Or l'essence du rosé des Riceys est d'être d'une belle couleur vermeille, et son goût subtil de fraise n'affleure que fugitivement: tout se joue à la minute près!

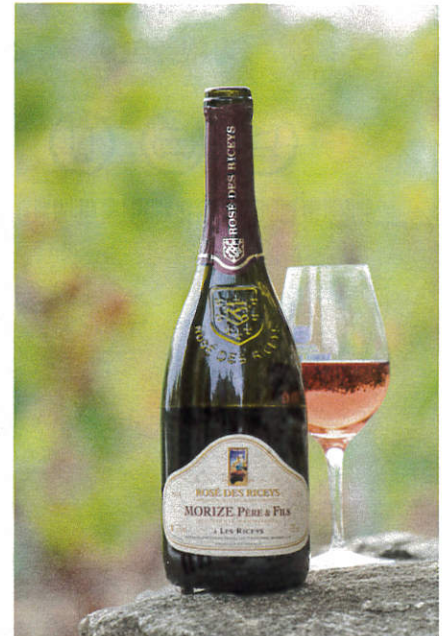
Une fois sa décision prise, le vigneron récupère le jus et le fait s'écouler dans des fûts pour que se déroule la fermentation alcoolique naturelle. L'élevage durera jusqu'au mois de juillet. Après, le vin reposera trois ou quatre ans en bouteilles, dans la fraîcheur des caves du village, dont certaines datent du XII<sup>e</sup> siècle.

Le goût du rosé des Riceys est unique au monde, fruité, vineux, soyeux. On sent la fraise, la cerise et une certaine acidité en fin de bouche. La solidarité entre les vigneron expérimentés et les jeunes qui veulent faire ce vin est totale, une vraie transmission de savoir-faire des uns aux autres. Au XIX<sup>e</sup> siècle, avant la crise du phylloxéra et la Première Guerre mondiale qui ravagea le vignoble et tua ses hommes, le rosé des Riceys était vendu aussi cher que les grands vins de Bourgogne. Car sa force est aussi de pouvoir traverser le temps et de se bonifier au fil des ans, comme le prouvent ces incroyables vieux millésimes de 1964, 1975 et 1982 que nous avons eu la joie de goûter chez les vigneron: ces nectars avaient pris une couleur ambrée et orangée et offraient un nez de tabac, de chocolat et de coing. Des vins d'artistes taillés pour la gastronomie! Renoir, qui possédait une maison de campagne au village d'Essoyes, à 17 kilomètres de celui des Riceys, adorait ce vin délicat et sensuel, aussi rose que les joues de ses modèles préférés: avec sa femme et son fils Jean, il partait pique-niquer l'été à bicyclette, mettait les bouteilles au frais dans la rivière et sortait son cheval, pendant que sa famille faisait griller des côtelettes. Cet été, nous serons nombreux à faire de même... ■

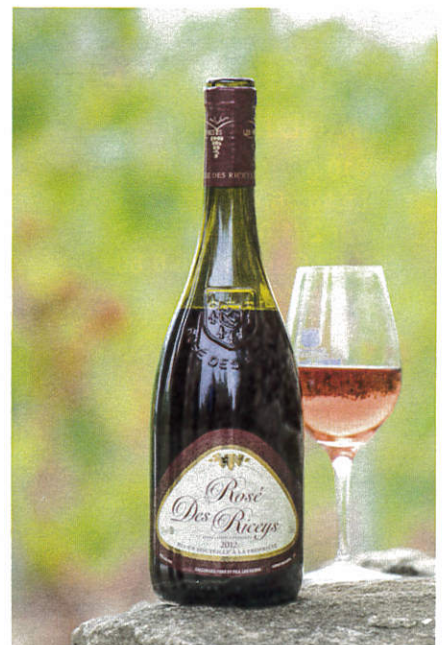
Emmanuel Tresmontant

### OÙ SE RESTAURER

Sur place au village, délicieux accords mets et vins au restaurant Le Magny (menu à 35 €).  
[hotel-lemagny.com](http://hotel-lemagny.com).



LES ÉPICES  
**MORIZE PÈRE & FILS**  
Rosé des Riceys 2014  
[champagnemorize.com](http://champagnemorize.com).



LA JEUNESSE  
**GALLIMARD PÈRE ET FILS**  
Rosé des Riceys 2012  
[champagne-gallimard.com](http://champagne-gallimard.com).



Elevé en fûts  
de chêne  
de 10 à 12 mois,  
le rosé des Riceys  
gagne en finesse  
et peut durer  
des décennies.