



113 K
✓ J'aime
Partager

DÉCOUVERTE

Le 16/05/2017 par Julie 1

Les rosés des Riceys



Au sommaire du #285
du 15/05 au 21/05



ACTUS 0

Une levée de fonds et des
troc-parties pour Trocwine



PUBLI-RÉDACTIONNEL 0

Nouveau - la cagnotte par
Grands Vins Privés

MAISON DU WHISKY
LMDW

Fête des Pères
Découvrez notre sélection
de whisky, rhum et spiritueux



Acheter en ligne ▶

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE.
A CONSOMMER AVEC MODERATION.

L'automne, ses jours qui raccourcissent, avoir dit adieu aux rosés de l'été... Mais aussi ses couleurs chatoyantes, sa luminosité incroyable, son été indien (parfois), et l'opportunité de retrouver avec plaisir les Riceys et leurs rosés. Le vin rosé des Riceys, c'est en quelque sorte le grand cru des rosés, celui qu'on met à sa table sans la moindre hésitation. Il n'a ni le côté ensoleillé et frais des grands rosés de Provence, ni la puissance de Tavel ou de Lirac, mais il a pour lui la complexité, la finesse et la structure, cadeaux de son cépage emblématique, le Pinot Noir.

Le Rosé des Riceys

Petit rappel pratique: "les Riceys" est une commune de l'Aube où vivent moins de 1500 habitants, mais où l'on compte autour de 800 hectares de vignes, qui pourront donner du vin dans 3 appellations: Coteaux Champenois, Champagne, et l'emblématique Rosé des Riceys.

Parmi les vignobles de France, on trouve les Riceys à l'extrême sud de la Champagne, soit à une distance somme toute assez courte du nord de la Bourgogne et du Chablisien, et à environ 40 kilomètres au sud-est de Troyes. Les Riceys font partie de la Côte des Bar, qui s'étend de Bar-sur-Aube à Bar-sur-Seine, en passant à proximité de Chaource.

Mais les rosés des Riceys sont avant tout des vins rares. Nous sommes très au nord et le pinot noir doit atteindre une excellente maturité pour développer son plein potentiel, aussi les vignerons choisissent-ils de ne pas produire de rosé les années les moins favorables. En revanche, lors de meilleurs millésimes, le Rosé des Riceys se révèle fruité, élégant et complexe, capable de vieillir plusieurs années et de se distinguer par des notes d'épices, de fruits secs voire de fruits confits.

Champagne Devaux - Le Rosé des Riceys 2011

La maison Devaux siège au cœur de la Côte des Bar, il était donc naturel qu'une telle cuvée, si peu éloignée géographiquement, fasse partie de sa gamme. Elle signe ici un rosé à la robe intense, teintée de rubis avec quelques reflets ambrés, au nez délicat et complexe, avec des notes d'épices, de petits fruits rouges, de réglisse et de sous-bous. En bouche, la gourmandise fait la part belle à la finesse et à la longueur. Assurément un grand rosé, dans le plus pur style de la maison Devaux.

Autour de 28€. Liste des cavistes sur champagne-devaux.fr

Image: le village des Riceys - Champagne Guy Lamoureux