



radio  
du goût

"l'expression de la gastronomie"

ACTUALITÉ REPORTAGES PORTRAITS LIVRES PRODUITS RECETTES

A LA CARTE



## Un Rosé singulier fête les 70 printemps de son Appellation

DU 12 JUIN 2017



Rechercher

OK



Il s'appelle **Rosé des Riceys** mais il aurait pu être baptisé *Pinot Rosé des Riceys*.

Ce fruit du cépage *Pinot Noir*, est un Rosé de saignée, un vin rouge léger, tranquille, couleur vermeil, abricot, ou rouge garance, élaboré sous haute surveillance certaines années très ensoleillées.

Né dans ce terroir aubois de la Cote des Bar, en AOP depuis 1947, il est unique par son histoire, son mode d'élaboration, sa couleur, son goût.

Il aurait pu être un vin rosé ordinaire, ni rouge ni blanc, un vin bâtard. Mais cette définition ne convient pas pour un Rosé de cette classe ! Car le Rosé des Riceys est un vin prestigieux d'une appellation presque confidentielle.

Il est né dans un paysage d'exception. Mûri sur les coteaux, petits vallons clos ponctués de Cadoles de pierres sèches, il est accueilli sur ce terroir des Riceys certaines années fastes.

Ce Rosé singulier est produit depuis plusieurs générations par des unités familiales, les Horiot, Lamoureux, Alexandre Bonnet, DeFrance, Morize... pour une petite production de 50 000 flacons en moyenne sur une année !

Les Riceys ? 3 communes Ricey-Bas, Ricey-Haut, Ricey-Hauterive ayant chacune son clocher en une seule paroisse ! Autre particularité.

#### **Vin préféré des Stars, des Rois**

Louis XIV l'appréciait. Les maçons-tailleurs de pierre venus des Riceys terrasser et construire le Château de Versailles, l'ont fait découvrir au Maître des lieux. Vin courtoisé également par l'immense peintre Pierre-Auguste Renoir venu se réfugier dans sa modeste maison d'Essoyes, en Pays aubois, dont sa femme Aline était originaire.

#### **Une dégustation « verticale » d'exception pour cet anniversaire**

Dans les locaux de la Mairie-Château au village des Riceys-Bas, la « verticale » offerte ce 9 juin 2017 restera dans les annales. Commentés par **Philippe Jamesse**, Maître-Sommelier aux Crayères de Reims, les 20 meilleurs millésimes, tous d'exception, ont été dégustés par une poignée de professionnels privilégiés. **Depuis l'année 2010 jusqu'à l'année 1947 !** La **Mémoire de l'Appellation**, comme l'exprime Pascal Morel, son Président depuis 30 ans. Fraîcheur et fruité de ces vins de longue garde. Noblesse et quintessence du Pinot Noir. Certaines cuvées « *pinotent* » comme les grands Crus de Bourgogne, vignoble voisin.

Soulignons les millésimes Coups de Cœur, véritables pépites d'or : **1964, 1989, 1976, 2002.**

Soulignons la générosité des vigneron qui ont offerts ces flacons précieux pour cette magnifique « verticale ».

Le Rosé des Riceys, « ce vin qui s'apprend », ces cuvées conduites à la couleur et au goût, donnent un vin d'émotion inoubliable.

**Geneviève Guihard** pour [laradiodugout.dr](mailto:laradiodugout.dr)

[www.lesriceys-champagne.com](http://www.lesriceys-champagne.com)

Tel : 03 25 29 15 38

[www.vignerons-les-riceys.com](http://www.vignerons-les-riceys.com)