

2010-1947 : la verticale mythique de rosés des Riceys

Retour sur l'exceptionnelle verticale 2010 à 1947 de rosés des Riceys, organisée le 9 juin 2017 dans cette belle commune atypique de l'Aube. Cet événement a confirmé l'incroyable potentiel de vieillissement, la complexité aromatique et la forte personnalité du pinot noir local. Par Thierry Perardelle

Située dans la côte des Bar méridionale, la commune des Riceys (Aube) cumule les originalités. Non contente de posséder le plus vaste terroir de Champagne avec 866 hectares de vignes en appellation, elle compte trois bourgs, trois églises classées monuments historiques (Ricey-Bas, Ricey-Haute Rive et Ricey-Haut) et le privilège unique d'abriter trois appellations : champagne dès 1927, rosé des Riceys depuis 1947 et coteaux champenois blancs ou rouges à compter de 1974. Les 1.319 habitants, dont 288 vignerons, sont légitimement fiers de leur commune, de leur cépage pinot noir, de leur circuit des cadoles (anciens abris en pierre), de leur nouveau label « Site remarquable du goût » et de la belle vallée de la Laigne...

Plaisir rare (avec 60.000 bouteilles par an en moyenne et selon les années) et vin tranquille réputé, le rosé de saignée des Riceys est élaboré sur seulement 350 hectares dédiés. Ceux-ci recèlent les meilleures parcelles sur calcaires kiméridgiens, pentues, caillouteuses, bien orientées, plantées de vieilles vignes et de raisins qui seront ramassés à forte maturité. Moins de 10 % de ces 350 hectares sont toutefois exploités (priorité à la bulle) avec souvent de faibles rendements, comme lors de la dernière et difficile vendange. L'AOC rosé des Riceys fête en 2017 son 70^e anniversaire. Un événement que la vingtaine de vignerons producteurs a célébré en organisant, en juin dernier, une verticale des millésimes 2010 à 1947*. Cerise sur le gâteau, la dégustation était commentée par Philippe Jamesse, chef sommelier

des Crayères, restaurant gastronomique doublement étoilé de Reims. Portés par les époustouflantes et rassembleuses émotions ressenties, professionnels, dégustateurs nationaux et vignerons locaux se sont enthousiasmés devant l'extraordinaire potentiel de vieillissement des vins, la forte personnalité du pinot noir des contrées aubois et la complexité offerte par ces terroirs argilo-calcaires.

Si, dans sa belle robe rouge garance, le rosé des Riceys se montre gourmand dans sa jeunesse (3 à 5 ans), croquant, finement épicé et fruité (cerise, fraise, framboise et grenadine), les décennies le rendent fabuleux, très proche parfois des meilleurs crus de la Bourgogne voisine.



*La dégustation portait sur les millésimes 2010, 2009, 2005, 2003, 2002, 1999, 1996, 1995, 1990, 1989, 1985, 1982, 1976, 1975, 1969, 1966, 1947



© Olivier Douard



“ Comme tous les dégustateurs, Philippe Jamesse était sous le choc ”

© Olivier Douard

10 millésimes au top

Sur les 17 millésimes servis vendredi 9 juin 2017 lors de cette mythique verticale de 2010 à 1947, la plupart ne baissaient pas la tête, ne courbaient pas les épaules. Ils restaient droits, nobles, grands. Tous ont été présentés avec professionnalisme par Philippe Jamesse. Lequel salua ces vins « qui rayonnent dans l'univers de la gastronomie » et souligna « leur singularité, leur typicité dans l'expression des contrées et le remarquable travail des vignerons ». Près de lui, les dégustateurs savouraient aussi les anecdotes de Pascal Morel, vigneron et président du syndical de défense du rosé des Riceys.

Nous vous proposons 10 coups de cœur avec les analyses du chef sommelier des Crayères.

2010 (encore en vente chez quelques producteurs) : « Puissant sur la pulpe et le noyau de cerise, univers forestier, très légères notes de fève de cacao. Bouche plus resserrée sur les tanins. Structure et joli grain en densité, riche et généreux. »

Déjà délicieux et prometteur.

2002 : « Magnifique équilibre, parfums toujours frais sur le fruit (fraise, framboise) et intéressant contraste avec une ambiance sur la terre humide, la truffe noire. »

1996 : « Somptueux. Sur le fruit généreux, la crème de fruit. Des touches de liqueur, beaucoup de chair et de richesse. Onctuosité et remarquable longueur. »

1990 (record de production) : 100.000 bouteilles en cette année très chaude) : « Épicés, palme orientale, fleurs séchées, datte et pruneau... Un vin suave et sensuel. Quelques notes oxydatives, bouche aux accents de porla... Magnifique signature du millésime. »

1989 : « On touche à la noblesse, à la quintessence du pinot noir. Notes de soja et de viande fumées, allonge très élégante. »



Pascal Mercet et Philippe Jamesse

“ Le rosé des Riceys était le « meilleur rosé du monde » ”

Le vin de Versailles et de la famille Renoir

Au XVII^e siècle, des maçons ricetons qui participaient à la construction du château de Versailles y firent connaître le rosé des Riceys, lequel fit ainsi son apparition à la table royale.

Ce vin représenta, au siècle suivant, jusqu'aux deux-tiers des expéditions d'un négoce local prospère, dont l'actuelle Belgique et les Flandres constituaient les marchés favoris. Dès la première édition de sa *Topographie de tous les vignobles connus* [1816], premier guide systématique des vignobles et des vins, André Jullien [1766-1832], négociant établi à Paris et père de la critique œnologique en France, fait l'éloge des « vins rosés ou claires » des Riceys.

« Vin clair » désigne alors un « vin rouge léger et peu coloré », mais de couleur soutenue, du type « vin vermeil », dominant dans la consommation de la France des XVII^e-XVIII^e siècles, comme le célèbre en 1642 le poète baroque Saint-Amant [1594-1661] : « Baye moi donc de ce vin vermeil ; Bref, c'est mon feu, mon sang et mon soleil. »

Pour le grand critique La Reynière [1758-1837], le rosé des Riceys était le « meilleur rosé du monde ».

Dans la biographie qu'il consacre à son père Auguste (1841-1919), le cinéaste Jean Renoir [1894-1979] évoque un rituel familial lors de ses villégiatures d'été à Essoyes, aux alentours de 1900 : « On attelait le cheval à la voiture pour se rendre aux Riceys, le pays du vin rosé. » Le réalisateur et scénariste rappelle que son père buvait très peu de vin, « ce qui faisait croire [à Essoyes] qu'il était malade » (sic), mais qu'en la circonstance, le célèbre peintre commandait « plus d'une bouteille de pinot rosé ».

Source : RENOIR Jean, *Pierre-Auguste Renoir, mon père*, Falio-Gallimard, 1981, p. 390-391.

www.champagne-les-riceys.com

1985 [millésime très compliqué, record de froid avec des températures jusqu'à moins 32°C] : « Vin subtil qu'il faut aller chercher. Délicat aussi (truffe, humidité maritime, coing, cuir même si moins expressif que le 1989). »

1976 [année de sécheresse, petite récolte vendangée le 28 août. Les vaches brouaient du marc de raisin faute de foin...] : « Puissant, concentré, riche, rien ne dépasse ! Profil d'un Gevrey-Chamberlin avec une jolie signature. »

1969 [année très chaude] : « Une construction qui fait penser à un mille-feuille identitaire. Sur le mousseron, la balade automnale en forêt, un mixte sucrosité-acidulé. Il faut au moins une demi-heure pour le découvrir. Tout en énergie et profondeur, très concentré. »

1964 [deux flacons sont proposés, profils féminin et masculin différents mais avec une même trame gustative] : « Surprenant, nous entrons comme dans un autre vignoble, un autre environnement : Sauternes, Jurançon... Ambiance mistelle et vin d'apéritif (coing, abricot, prune séchée). Encore une autre personnalité du pinot noir des Riceys. »

1947 [année très chaude, première vraie récolte d'après-guerre, vendangée en août. Les vins titraient 14 degrés, les soucis de fermentation se sont multipliés et la moitié des vins sont partis en vinaigrerie...] : comme tous les dégustateurs, Philippe Jamesse était sous le choc. « C'est merveilleux, ce vin nous fait descendre dans les profondeurs de l'âme, dans les profondeurs d'une cave avant de revenir en surface. Caractère entêtant, lié notamment à la fleur de lys. Dimension très fine sur le fumé (grand jambon ibérique), arômes sur la trompette de la mer, la morille. Lien maritime aussi, ambiance terre et mer (bisque de crustacés, angle iodé). Exceptionnel millésime, il faut prendre le temps de vivre avec et d'écrire dessus. » ■

Bulles & Millésimes

LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE

N°9 - DÉCEMBRE 2017



“Les vieux
millésimes
ont la cote”

© Cave de la maison Bollinger



« Trophées Champenois :
le talent récompensé »

ISSN 2272-4311 - Prix France : 8,00 €
BEL/LUX : 8,9 € - CH 14,4 F5 - CAN 13,9 \$ca

L 11396 - 9H - F: 8,00 € - AL

