# 70 ANS POUR UN PRÉCIEUX HÉRITAGE

**AOP Rosé des Riceys** > Suite de la page 28.

Pascal Morel dans sa vinothèque devant une bouteille de Rosé des Riceys datant de 1947.

Quant à la notoriété du Rosé des Riceys, des registres de vente des années 1860 de vins issus de vignes, situées sur les coteaux les mieux exposés alors qu'à cette époque (avant les ravages du phylloxera) le vignoble des Riceys comptait plus de 1 500 ha, font état de prix aussi élevés que ceux de grands crus de Bourgogne.

### Un vin exigeant et de passion

En évoquant le cahier des charges de l'appellation et le fait qu'elle ne dispose pas de la possibilité de blocage pour créer une réserve, Pascal Morel souligne : *« l'important pour le Rosé des Riceys, c'est que c'est une appellation unique sur un village. On ne vise pas les volumes c'est un vin de passion. Dés la vendange, en fonction des conditions climatiques et de l'évolution des raisins, on décide ou pas de faire du Rosé des Riceys. Ce vin exige une récolte par temps sec, des raisins très sains et mûrs, peu manipulés, ce qui suppose un tri à la vigne par des personnes expérimentées. Il exige un degré plutôt près des 11° que des 10°, mais sans être trop élevé non plus. Son élaboration est compliquée. C'est un vin uniquement millésimé. Il résulte d'un travail d'orfèvre qui s'appuie sur l'expérience, la mémoire du goût de ce vin atypique dans la famille des rosés. L'objectif est de flirter avec les arômes de rouge mais en allant à la limite de l'extraction des tanins, avant qu'ils ne se dissolvent dans le vin. On vise la puissance du rouge sans le côté tanique. On cherche à fixer le goût en stoppant la macération à un moment précis. En aucun cas on ne tente d'arriver à une couleur. C'est d'ailleurs souvent en pleine nuit qu'il faut découver le vin et arrêter la macération. Mais les vignerons qui proposent sur leur carte un Rosé des Riceys, le font car ce vin contribue à élever la notoriété de leur maison. »*

**F. NOEL**

## LE 9 JUIN 2017
## UN ÉVÈNEMENT DE PRESTIGE

**Après avoir changé de logo pour marquer les 70 ans de l'appellation, le Syndicat des producteurs de Rosé des Riceys a souhaité organiser un évènement destiné dans un premier temps aux professionnels et aux médias spécialisés nationaux . Celui-ci se tiendra le 9 juin prochain et il aura pour objectif de donner un nouvel élan à la notoriété de ce vin avec pour fil conducteur son histoire, d'hier, aujourd'hui et ce que des jeunes veulent écrire pour demain. Concrètement le syndicat a fait appel à à l'agence SV Marketing, l'équipe de Sabine Verley spécialisée dans le marketing gastronomique et les relations presse pour l'organisation de ce rendez-vous. Ainsi le matin sera réservé à la presse spécialisée et elle aura pour temps fort une dégustation verticale, allant d'aujourd'hui à 1947, en s'appuyant sur la dégustation d'une quinzaine de millésimes. Celle-ci se déroulera dans le cadre du Château St Louis et sera accompagnée d'un circuit dans les vignes puis suivie d'échanges et de dégustations avec les producteurs au château de Riceys Bas. Cette manifestation, qui compte une vingtaine de partenaires, est parrainée par le chef sommelier d'un établissement champenois réputé de Reims, Philippe Jamesse du restaurant les Crayères. Le soir, un cocktail dînatoire sera tenu à la Halle avec les vignerons, les partenaires et des invités.**

## TÉMOIGNAGE

### CHRISTOPHE DECHANNES

Sur les 8,5 ha de vignes qu'il exploite, Christophe Dechannes compte 3,5 ha de vignes en appellation Rosé des Riceys. En 1990 lorsqu'il élabore sa première cuvée de rosé des Riceys, il fait partie de la nouvelle génération de vignerons ricetons à vouloir donner un nouvel élan à cette production traditionnelle locale qui avait été quelque peu mis en sommeil en raison du succès commercial du Champagne en pleine croissance dans cette décennie. C'est donc pour lui le début *« d'un apprentissage de savoir-faire délicats à maîtriser et totalement différents de ceux de l'élaboration du Champagne »*. Il confie : *« c'est passionnant, mais il faut être déjà très rigoureux avec son équipe lors de la vendange, pour effectuer un tri sévère. Puis il y a un foulage mesuré des raisins aux pieds dans la cuve pour lancer la macération, et ensuite c'est le stress avec les dégustations qui se succèdent pendant quelques jours. Même avec l'expérience que j'ai maintenant et les indicateurs du densimètre je ne sais jamais à l'avance quant il y aura la dernière, qui déclenchera la saignée, c'est-à-dire la décuvation. Se lancer dans l'élaboration du Rosé des Riceys, c'est relever un vrai challenge toujours rempli de suspens, qui se poursuit lors des séances de dégustation et des contrôles et qui va même jusqu'à la commercialisation du vin. Car notre vin, dont les volumes sont confidentiels et qui ne peut pas être produit tous les ans, a en plus une place très particulière dans la famille des Rosés. Personnellement, quand toutes les conditions sont réunies je consacre un marc à cette production, et je produis environ 1500 à 2000 bouteilles. Produire du Rosé des Riceys, c'est partager une belle aventure avec les autres producteurs et montrer son attachement à un fleuron de notre patrimoine local et de notre culture. C'est pourquoi j'espère que la mise à l'honneur de cette production à l'occasion des 70 ans de son appellation, sensibilisera les amateurs de vins à cette pépite de notre terroir façonnée avec énormément de passion. »*

**F. NOEL**

# 70 ANS POUR UN PRÉCIEUX HÉRITAGE

**AOP Rosé des Riceys >** Par décret du 8 décembre 1947, le Rosé des Riceys devenait une Appellation et confirmait sa notoriété. Pour les 70 ans de leur appellation les vignerons du Syndicat des producteurs de l'AOP Rosé des Riceys, rendent un hommage particulier à ceux qui leur ont transmis ce précieux héritage.

## REPÈRES

### LE ROSÉ DES RICEYS EN QUELQUES POINTS

■ Une appellation à part entière au même titre que l'appellation Champagne, mais dont l'aire (350 ha)se situe à l'intérieur de l'appellation Champagne (866 ha sur les Riceys) et qui implique à la vendange soit le choix de l'appellation Champagne ou de l'AOC Rosé des Riceys.
Sur ces 350 ha, seulement 10% sont réellement exploités pour la production de Rosé des Riceys, ce qui représente autour de 50 000 bouteilles élaborées par environ 25 producteurs, quand l'année le permet. Le rendement de base en appellation est de 10 400 kilos et révisable chaque année par INAO. Il suit celui de l'appellation Champagne, mais contrairement à celle-ci il ne dispose pas de la possibilité de bloqué pour constituer une réserve.
De plus cette appellation n'autorise qu'un seul cépage, le Pinot Noir.
La production de Rosé des Riceys s'accompagne du respect très strict d'une traçabilité jalonnée d'étapes déclaratives et de contrôles.

*« Pour être reconnue une appellation, il faut avoir une histoire. Or en 1947, les vins des Riceys étaient connus depuis bien longtemps. Cependant aujourd'hui, chacun ici a un peu sa propre histoire de nos vins et sans doute une part de légende. C'est pourquoi à l'occasion des soixante dix ans de notre appellation, nous avons souhaité retrouver sa vraie histoire, ses origines, les raisons qui ont motivé cette candidature pour être une appellation. Nous avons confié ce travail à Claudine et Serge Wolikow, deux historiens qui connaissent bien notre vignoble et qui adoptent une méthode précise s'appuyant sur leurs recherches de faits réels. »* Retourner aux sources *« pour connaître d'où l'on vient pour savoir où l'on va »*, tel est le fil conducteur du 70ème anniversaire de l'appellation Rosé des Riceys. Un fil conducteur que Pascal Morel, président du Syndicat des producteurs de Rosé des Riceys, évoque avec l'enthousiasme et l'impatience que peut susciter la découverte du vrai chemin qui a accompagné cet élément unique du patrimoine viti-vinicole local et champenois. Ce besoin d'avoir des repères et des points d'ancrage sur ce vin très identitaire s'accompagne aussi du besoin de rendre hommage à une chaine de vignerons ricetons persévérants. Et dans l'histoire compliquée, et marquée de périodes de misère de l'appellation Champagne et du vignoble de la Côte des Bar, cet hommage prend encore plus de relief et une belle légitimité.

### Une notoriété ancienne

Car, sans dévoiler les résultats du travail des historiens, Pascal Morel rappelle que des traces des rosés des Riceys se retrouvent vers 1860, voire 1634 avec des anecdotes sur Louis XIV, mais tout en précisant : *« derrière ces éléments il y a des faits réels à vérifier. Mais l'existence du Rosé des Riceys et de ses pratiques spécifiques, telle la macération de 3 à 6 jours et le décuvage à un moment bien précis, sont anciennes et ont joué un rôle déterminant pour prétendre à l'appellation en 1947. »*

SUITE PAGE 29