

# La chronique de François Bonal



## Le Rosé des Riceys

Située à l'extrême sud du département de l'Aube, la commune des Riceys est la plus originale de la Champagne viticole. Elle est seule à produire les vins de ses trois appellations contrôlées, "Champagne", "Coteaux champenois" et "Rosé des Riceys". Elle en est le cru le plus étendu, mais de la localité on n'aperçoit aucun pied de vigne. Elle est formée de trois agglomérations distinctes, chacune avec son église Renaissance. J'ajoute qu'elle est particulièrement pittoresque.

Les Riceys ont une longue histoire viticole, qui ne peut être décrite ici en détail. Il faut tout de même noter que lorsqu'au VI<sup>e</sup> siècle Childebert 1<sup>er</sup> a rapporté d'Espagne les reliques de saint Vincent, après être passée à Mâcon la procession s'y est arrêtée, ce qui aurait incité les Riceyons à appeler un de leurs lieux-dits le "Fief Saint-Vincent". Mais ce n'est qu'au VIII<sup>e</sup> siècle que les vignes des Riceys sont mentionnées, dans l'état des biens de la seigneurie de Tonnerre. Dans son *Histoire de la vigne et du vin en France*, Roger Dion donne Les Riceys comme un exemple des lieux viticoles attachés à des têtes de navigation fluviale, ceci dès le Moyen-Age. Et bientôt la vigne en sera la culture principale, y couvrant jusqu'à 1.500 hectares.

Au XII<sup>e</sup> siècle, l'abbaye de Molesme possède les meilleures vignes des Riceys, et nous touchons là à la nature partiellement bourguignonne d'un terroir situé aux confins de deux provinces viticoles et ayant appartenu tantôt à l'une, tantôt à l'autre. Un document de 1674 relate même que dans le bourg les maisons sont tellement enchevêtrées qu'il ne s'en trouve pas deux de suite qui ne soient l'une en Bourgogne et l'autre en Champagne ; même qu'il y a plusieurs maisons dont l'une des chambres est en Bourgogne et l'autre en Champagne, tellement que les propriétaires résidant en icelles n'ont qu'à passer dans la chambre voisine pour changer de province, quand ils y trouvent avantage pour les impositions ou pour le logement des gens de guerre. Dans le *Vigneron champenois* des années 1880, les Riceys figurent dans la rubrique "Bourgogne".

La spécificité des vins du cru des Riceys est établie depuis plus de deux siècles. En 1747, ils figurent comme tels à côté des "vins de Bourgogne", "vins de Reims", "vins de Montagne" et "vins de Rivière" sur les statistiques des expéditions à destination de l'Allemagne établies par les bureaux des traites de la province de Champagne. Dans sa *Topographie de tous les vignobles connus*, qui date de 1822, Jullien place les vins rouges des Riceys dans la première catégorie des vins de France. Il écrit que la localité est environnée de coteaux qui produisent de fort bons vins ; ceux des premières cuvées sont vifs, très spiritueux, d'un goût agréable, pourvus d'un joli bouquet et de beaucoup de sève. En 1868, le docteur Guyot précise dans son *Étude des vignobles de France* que les vins des Riceys sont bien connus et très estimés depuis longtemps. Quant au vin rosé de même origine, on prétend que Louis XIV en aurait été amateur après son introduction à Versailles par le truchement des "canats", les terrassiers riceyons qui ont été employés à creuser les bassins du parc du château.

Les bourgs qui constituent la commune des Riceys s'échelonnent dans la vallée de la Laigne, affluent de la Seine. Ce sont, d'amont en aval, Ricey-Haut, Ricey-Haute-Rive et Ricey-Bas. Ils ont été réunis à la Révolution. Les trois églises sont du XVI<sup>e</sup> siècle et celle de Riceys-Bas conserve de beaux vitraux d'époque. On trouve dans cette dernière localité les restes imposants du château construit en 1550 par Anne de Laval et partout aux Riceys, un des fleurons touristiques du Barséquannais, de belles propriétés ceintes de leur parc, des maisons anciennes en pierre et... des vendangeois.

Le vignoble occupe les hauteurs environnantes, avec des "adroits" bien exposés à l'Est et au Sud. Certains d'entre eux sont particulièrement favorables à la qualité des raisins utilisés pour faire le Rosé des Riceys ; tels sont la Velve, la Forêt, Violette, Valmorin, Val Preuse et quelques autres. Les "envers", qui font face à l'Ouest et au Nord, sont exclus de l'appellation. Certaines pentes abruptes exigent d'être cultivées au treuil. Le sol, argilo-calcaire, est très caillouteux ; l'épierrage des terres à vigne, effectué à la hotte au cours des siècles, a représenté un travail énorme. Les points culminants des plateaux varient de 300 à 400 mètres. Il en résulte des températures assez basses, qui ont pour effet de situer le terroir des Riceys à la limite des possibilités de maturité de la vigne ; la floraison et les vendanges y sont plus tardives que dans le vignoble de la Marne.

L'appellation d'origine contrôlée "Rosé des Riceys" date de 1947. La réglementation en a été modifiée en 1971. Désormais, le Pinot noir est le seul cépage autorisé. Il a toujours constitué l'essentiel de l'encépagement mais autrefois on plantait aussi du Svégnié, variété rose du Jura et du Traminer d'Alsace. Les modes de taille et les limites de rendement sont les mêmes que pour le champagne. Le titre alcoolométrique minimum est fixé à 10 %. Sur les 4.500 hectares de la

commune des Riceys, l'aire délimitée de l'appellation "Champagne" comprend 600 hectares, dont 575 en production. Celle de l'appellation "Rosé des Riceys", qui s'inscrit dans la précédente, couvre 350 hectares, mais les raisins qui en sont issus sont en majeure partie utilisés pour l'élaboration du champagne ; seule la récolte d'une trentaine d'hectares est aujourd'hui consacrée au Rosé des Riceys.

Le Rosé des Riceys est un vin d'une couleur soutenue, élaboré par macération et saignée de cuve, autrement dit par une cuvaison limitée suivie, après pressurage, d'une fermentation en fût ; auparavant, les raisins sont certaines années très légèrement foulés. C'est un procédé délicat et qui exige un grand savoir-faire, mais c'est le meilleur pour obtenir un rosé de qualité. Le vigneron arrête le cuvage au moment où, à la dégustation, il perçoit une amertume particulière qui lui permet de savoir que le stade du "goût de rosé" est atteint. Un retard de quelques heures peut conduire à un échec et il doit surveiller de jour comme de nuit l'évolution de la cuvaison pour déterminer le moment fatidique. C'est donc le goût, et non la couleur, qui est principalement en cause ; chacun comprendra que le Rosé des Riceys puisse être plus ou moins coloré.

Après le deuxième soutirage, qui intervient généralement en août, le vin demeure en fût ou en cuve, pendant une année, au cours de laquelle sa qualité s'affirme. Mais c'est en bouteille que son bouquet se développera. Le Rosé des Riceys se consomme généralement dans les deux années qui suivent la vinification. Certains millésimes, cependant, se gardent avec avantage dix à quinze ans ; ils prennent alors une couleur tuilée.

Le Rosé des Riceys a la fraîcheur caractéristique des vins septentrionaux. Selon le docteur Debuigne (*Larousse des vins*), c'est un vin de race, original, extrêmement fin et délicat, avec un bouquet ample et un goût exquis où se perçoit la noisette, et qui imprègne longtemps la bouche. On ne peut mieux dire, et c'est incontestablement un grand plaisir, visuel, olfactif et gustatif auquel est en droit de s'attendre celui qui ouvre une bouteille de ce vin hors du commun, qui surpasse à mon avis les rosés des autres vignobles de France.

Il s'agit cependant d'un plaisir rare, ce qui d'ailleurs en augmente la valeur. Sept vigneron seulement, en effet, élaborent aujourd'hui le Rosé des Riceys, avec une production annuelle globale de 10 à 18.000 bouteilles. Encore n'en fait-on que dans les bonnes années. C'est un vin relativement cher, ce qui s'explique moins par sa rareté que par les soins que requiert ce produit de qualité et par le fait que le prix des raisins dont il est issu est élevé puisque ce sont les mêmes que ceux dont on se sert pour le champagne.

C'est principalement dans sa province que l'on trouve le Rosé des Riceys, et dans trop peu de restaurants. On le sert à Troyes à La Bourgogne et à La Poste, à Champillon au Royal Champagne, à Reims au Foch, dans quelques autres établissements. Mais il faut surtout citer dans cette dernière ville Le Vigneron, qui s'offre le luxe d'avoir dans sa cave, à côté de ses champagnes de 1911 et 1914, six des sept marques de Rosé des Riceys.

Voilà donc un vin précieux, mais d'une fragilité économique certaine. Une appellation qui n'est servie que par une poignée de vigneron risque de s'éteindre. Quelle tristesse ce serait de voir disparaître celle qui nous occupe et qui, par ses caractères d'ancienneté et de singularité, fait éminemment partie du patrimoine vinicole français. Souhaitons donc que les producteurs de Rosé des Riceys lui restent fidèles, que leur groupe éventuellement s'agrandisse, qu'une centième élargie leur apporte leur soutien. Le bon vin réjouit le cœur de l'homme, c'est la Bible qui nous le dit ; Messieurs des Riceys, conservez-nous votre vin rosé, il est sacrement bon !



La Laigne et l'église de Ricey-Bas

