



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Article : Vendanges : il y aura du rosé des Riceys...](#)

BAR-SUR-SEINE

## Vendanges : il y aura du rosé des Riceys 2010

[Réagir](#)  
[Envoyer](#)  
[Imprimer](#)

Toutes les conditions étaient réunies pour revendiquer l'appellation rosé des Riceys mais le record de production ne sera pas battu

Une vingtaine de producteurs sur la trentaine que compte le syndicat de défense de l'AOC rosé des Riceys a précisé son intention d'élaborer du rosé des Riceys à l'issue de cette récolte. Ceci ne veut pourtant pas dire que le cru 2010 sera un millésime ou un vin en grande production. Car tout est question de savoir-faire du vigneron pour sublimer « ses jus de raisins » mais aussi de rendement et cette année, les vignerons ont, la plupart du temps, juste satisfait l'appellation champagne.

« On s'achemine vers une production un peu moindre que l'an passé, je pense 50 000 bouteilles mais on verra seulement cela en avril », confie Pascal Morel, président du syndicat de défense des producteurs.

Effectivement, puisque c'est à cette période que, suivant l'évolution de ses vins, le vigneron décidera s'il élabore du rosé des Riceys avec toute la typicité qu'il requiert ou du champagne rosé conformément au nouveau cahier des charges depuis la réforme des AOC.

Le rosé des Riceys ne peut être élaboré qu'avec des raisins du cépage pinot noir cueillis à la main dans des vignes sur le finage riceton les mieux exposés et aux coteaux pentus. « Nous avons eu de la chance, il a fait un temps superbe et nous avons des raisins sains. Néanmoins, nous avons fait un tri à la vigne et un tri à la caisse à l'arrivée. Nous avons 11° naturels, comme l'an passé, mais de l'acidité en plus, ce qui est de bon augure », reprend Pascal Morel.

### Un vin rare et d'une grande finesse

Pour obtenir le rosé des Riceys, les raisins doivent, en effet, être impeccables, faire plus de 10° et être coupés sous le soleil. C'est d'ailleurs pour cela que certaines années, il n'y en ait pas ou peu. Ces raisins sont ensuite mis en cuve et foulés pour démarrer la fermentation.

Ensuite, jour après jour (quatre environ), heure après heure, de jour comme de nuit, le vigneron guette le moment idéal pour stopper cette cuvaison et recourir au pressoir avant que ce vin n'arrive à maturité « dans le calme et la fraîcheur des caves ».

Le rosé des Riceys a des arômes de fruits rouges, de fruits secs, d'épices, une robe plus ou moins teintée selon les années et un goût qui reste longtemps en bouche. Ce vin - contrairement à la plupart des rosés - accompagne les crustacés, les poissons, viandes blanches, grillades, fromages frais et doux. Un vin qui n'aura officiellement l'agrément qu'à l'issue de contrôles, de dégustations rigoureuses et désormais d'une traçabilité sans faille.

Vin recherché, il n'a qu'un défaut dit-on : sa rareté.

### Le rosé des Riceys en quelques dates et chiffres

L'AOC date de 1947 mais Louis XIV, dit-on, l'appréciait grâce aux maçons des Riceys qui participaient à l'édification du château de Versailles.

Le syndicat de défense a été créé en 1968 par Jean Breugnon, conseiller général, pour viser l'amélioration de la qualité des vins, la protection de l'appellation notamment.

Il est présidé par Pascal Morel depuis 1987.

En 1989, la vinification en dehors de la commune fut interdite.

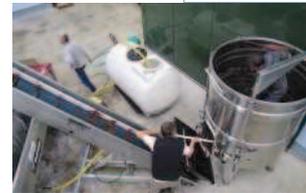
En 1997, une bouteille spéciale, gravée des armoiries des Riceys a été fabriquée.

En 1995, une plaquette a vu le jour.

En 1990, record de production avec 100 000 bouteilles.

En 1989, 82 000 bouteilles mais en 1958, on en comptait 400 ; en 1960 : 5 700 ; en 1962 : 16 500 ; en 1964 : 27 200... en 1987 : 32 000 ; en 1994 : 18 000 ; en 1996 : 80 000... en 2009 : 70 000 bouteilles mais rien

en 2001 et 2007.



Agrandir la photo

Placés en cuve mardi, ces raisins ont été mis au pressoir samedi matin par Pascal Morel et son équipe qui ont dû procéder de même la nuit pour d'autres cuves

Haut de page

Auteur : *Sylvie VIREY*  
 Article paru le : **27 septembre 2010**

[Envoyer cet article à un\(e\) ami\(e\)](#)

[Imprimer cet article](#)

[Articles sur le même thème](#)

[Articles sur la même localité](#)

### Les commentaires (1 commentaires)

**Thô** le 28 septembre 2010 à 17h34

Saravons le Rocé des Riceys!

Ce vin est un des meilleurs vins de France.

Au Brésil, il est déjà bien connu, mais la production est petite, ça c'est bien aussi, car nous donne de la qualité!

J'envoie une bouteille de Rocé des Riceys à notre ambassadeur à Paris.

Super!

O va toujours sarava le " Rosé des Riceys "

Demande attention aussi sur le Rosé des Riceys de Marquis de Pomereuil.

Une vrai magie du gout! Félicitations pour ce vin!!!

Merci à tous et je vous invite au concert "10 Ans de Musique en Europe"

à La Marmite Créole. 6 rue Plithou. Troyes, le 9 octobre, 20h00.

Félicitations au Rosé des Riceys!

Et je pense qu'arrivé le moment d'en parler sur ce Vin.

Sarava!

Heitor de Pedra Azul

[» Tous les commentaires](#)

### Réagir à cet article ou alerter le modérateur \*

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !