

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et des contenus personnalisés en fonction de vos centres d'intérêt. [Plus](#)

L'année idéale pour le rosé des Riceys

PUBLIÉ LE 27/09/2014

Par SYLVIE VIREY

Les Riceys - Vin tranquille et de passionnés, le rosé des Riceys a connu plusieurs années modestes du point de vue de la production. Le cru 2014 devrait pouvoir se faire remarquer.



Il y a tout juste une semaine, les viticulteurs ricetons ont fait couper les raisins de pinot noir qui vont servir à élaborer le fameux rosé des Riceys. « *On scrutait la météo et comme la pluie était annoncée, il fallait faire cela avant* », souligne le président du syndicat de producteurs, Pascal Morel. Ces vendanges 2014 lui donnent le sourire.

Contrairement à l'an passé, comme une vingtaine de collègues vigneron, il va pouvoir assouvir sa passion pour ce vin et en produire. « *Grâce à la quantité disponible dans les vignes, on a bien pu trier les raisins, dans l'ensemble déjà d'une belle qualité. Le degré n'est pas excessif entre 10,5° et 11°, c'est très bien. Il y a un bon équilibre sucre-acidité* », précise-t-il.

Toutes les conditions sont réunies pour que la production remonte. En 2013 et 2011, il n'y en avait quasiment pas eu. En 2012, la qualité était là mais pas forcément la quantité.

Les raisins sont foulés pour démarrer la fermentation

Le rosé des Riceys n'est produit que les belles années en effet et c'est sa rareté qui est son défaut.

Une fois mis en cuves, les raisins « irréprochables », issus des coteaux ricetons, les mieux exposés (représentant 350 des 866 hectares de vignes en appellation champagne du finage) sont foulés pour démarrer la fermentation. Ensuite, le vigneron veille et goûte pour stopper au bon moment la macération – entre trois et six jours – avant d'extraire le jus au pressoir.

Arômes de fruits secs et d'épices pour ce vin tranquille

En cave, le vin évoluera ensuite et le vigneron décidera au printemps, s'il est apte à devenir rosé des Riceys avec la typicité qui lui est propre. De contrôle en dégustation ensuite, jusqu'à l'autorisation de mise en marché, le vin rosé des Riceys prendra corps, avec une finesse qui, au fil des années, exhalera les arômes de fruits secs, d'épices.

Contrairement à la plupart des rosés, ce vin tranquille apprécié, dit-on, de Louis XIV, accompagne crustacés et poissons autant que viande blanche et fromage frais. « *Il a la puissance du vin rouge sans le côté tannique* », conclut Pascal Morel.

À SAVOIR

L'Appellation d'origine contrôlée «rosé des Riceys» existe depuis 1947.

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et des contenus personnalisés en fonction de vos centres d'intérêt. [Plus](#)
Le syndicat de défense, aujourd'hui syndicat de producteurs, est né en 1968. Il regroupe une vingtaine de viticulteurs.

[d'informations](#) [J'accepte](#)

350 hectares sont susceptibles de donner du rosé des Riceys sur les 866 ha du finage riceton.

AILLEURS SUR LE WEB	A LIRE SUR LEST-ECLAIR.FR
 <p>Security through Hardware Isolation All Internet Traffic is routed over the Tor network</p> <p>L'« Anonabox », boîtier qui anonymise simplement une connexion Internet - Le Monde</p>	 <p>Retour à la case départ pour la Bourse du travail</p>
<p>Idées repas : Ne vous creusez plus la tête, voici le menu de votre semaine ! - Ma vie en couleurs</p>	<p>Les poubelles à puce arrivent</p>
<p>Mariages mixtes: et si (pour une fois) Zemmour disait vrai ? - Orange</p>	<p>L'activité du dépôt de munitions appelée à se renforcer</p>
<p>Les astuces pour poser une table de cuisson dans votre cuisine - Lapeyre</p>	<p>Les choristes du Grand Choral arrivent à Troyes</p>
<p>Impressionnant : il parle 9 langues et elle 6. - Babbel</p>	<p>123e Avenue : maintenant, les danseurs de la discothèque vont pouvoir s'asseoir</p>
Recommandé par	



Ajouter un commentaire...

Publier également sur Facebook

Publier en tant que Maxime Bodenan (Ce n'est pas vous ?)

[Commenter](#)

Module social Facebook