

TROC – 19 décembre 2019

Claude SAUZET

Annick VALETTE

Marie-Line SAUZET

Jean-Guy VALETTE

Le plus grand terroir de Champagne : Les Riceys

- Les Riceys se situe dans la Côte des Bar. Cette région est la plus méridionale de Champagne et représente 25% de l'appellation.
- Délimitée par une loi en 1927, l'aire de production de l'A.O.C Champagne couvre quelques 34000 hectares avec 1600 vigneron en 2019.
- Avec ses **866 hectares de vignes** (791 ha de Pinot Noir, 58 ha de Chardonnay, 7 ha de Meunier, 10 ha d'autres vignes), LES RICEYS est la commune qui possède **la plus importante superficie viticole de toute la Champagne**. Elle est **la seule commune viticole** de Champagne à posséder les **3 A.O.C** : Champagne, Coteaux Champenois, Rosé des Riceys.
- Le rosé des Riceys ne peut être produit que sur 350 ha – les mieux exposés – des 860 ha en appellation champagne du finage des Riceys, chaque année dans la limite du rendement champenois, seulement si les conditions sanitaires et météorologies sont favorables.

❖ Historique

- Le Rosé des Riceys aurait été présenté au roi Louis XIV, par les ouvriers Ricétons (les habitants des Riceys) employés à la construction du château de Versailles
- **Le Rosé des Riceys, issu du pinot noir**, est un vin récolté sur les coteaux les plus pentus et les plus ensoleillés. Vin royal (le préféré du Roi Soleil), au goût unique et rare, il est considéré comme **l'un des meilleurs rosés de France**.
- Village de caractère implanté à mi chemin entre la Champagne et la Bourgogne, Les Riceys rayonne par la richesse d'un patrimoine diversifié, qui en fait un lieu atypique. On peut noter des maisons vigneronnes, en pierre blanche, dont les plus anciennes remontent à la **Renaissance**.
- Formée de trois bourgs, la cité possède donc trois églises renaissance, autrefois liées à trois évêchés différents de Champagne et de Bourgogne. Il y a Ricy Bas, Ricy Haute Rive et Ricy Haut qui s'échelonnent dans la vallée viticole de la Laigne.
- Dans le vignoble, on observe les anciens abris de vignerons en pierres sèches : les **cadoles**.



- **TERROIR D'EXCEPTION**

- ❖ [TRAÇABILITÉ DU ROSE DES RICEYS](#)

L'inattaquable traçabilité du Rosé des Riceys

En 1942-43, pendant la seconde guerre mondiale, une Commission locale de délimitation, présidée par le maire des Riceys, formule le premier vœu en faveur d'une appellation spécifique « Rosé des Riceys ». Une liste de 48 contrées du terroir communal est dressée afin de « rechercher la qualité de ce vin qui a fait la gloire de notre Cité depuis un temps immémorial ». Au lendemain de la Libération, l'INAO examine le dossier avec attention et prend en considération cette « appellation de notoriété très ancienne », autant que sa perspective économique : « Cette région est assez éloignée du centre du commerce champenois. Les viticulteurs ont intérêt à vinifier en rosé dans les années de mévente en Champagne. »

Le décret fondateur du 8 décembre 1947 affirme le caractère exclusivement communal de l'appellation, pour ces « **vins colorés, excellents, et d'un type spécial que l'on ne retrouve nulle part ailleurs en France** ». L'aire parcellaire délimitée pour le Rosé des Riceys, emboîtée dans l'aire d'appellation Champagne, est approuvée en février 1949 et inchangée depuis. Le rendement maximum admis pour le Rosé est de 30 hl/ha, contre 50 pour les parcelles déclarées en AOC Champagne.

Le décret du 2 février 1971 définit le **pinot noir fin** comme cépage exclusif du Rosé, à l'instar du Champagne. Il instaure le dépôt obligatoire d'une « déclaration d'intention de production » des parcelles destinées au Rosé au moins 15 jours avant la vendange, afin de pouvoir y contrôler le degré suffisant de maturité des raisins, garantissant le minimum requis de 10° de teneur alcoolique pour les moûts (contre 8° seulement pour le Champagne).

La production de Rosé des Riceys résulte donc explicitement d'une **option** alternative à la production de Champagne, laissée chaque année à la liberté de l'exploitant, quand il estime les conditions réunies. Il y a des années sans Rosé, où le froid et la pluie ont fait désespérer de pouvoir atteindre le 10° degré naturel (1957, 1972, 1974, 1984, 2007). Le vin ROSÉ DES RICEYS n'a qu'un défaut : sa rareté : Issu d'une vendange traditionnelle, le vin n'est élaboré qu'en année ensoleillée.

Le rendement et la taille pour le Rosé sont alignés sur ceux du Champagne, et en conséquence... le prix, indexé sur « le raisin le plus cher du monde » ! Une Commission mixte de Dégustation est mise en place, dont l'agrément est nécessaire à la commercialisation de l'appellation.

Les exigences de la production, conjuguées à la concurrence immédiate alternative du Champagne, ont de fait restreint l'offre à une quinzaine d'élaborateurs réguliers opérant tout au plus sur 35 à 50 ha (60 000 bouteilles en moyenne). Production et consommation restent élitistes sinon confidentielles.

Les vieilles vignes sont plus appropriées à l'élaboration de ce vin (entre 30 et 50 ans).

- **L'ORGANISATION PROFESSIONNELLE**

Les Riceys

Le syndicat de défense de l'appellation rosé des Riceys est né en 1968. Après être devenu syndicat de producteurs, il est aujourd'hui un organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine protégée (AOP) qui regroupe les producteurs.

Le Rosé des Riceys a tourné une page de son histoire en 2018. Les jeunes vignerons s'investissent pour mieux faire connaître ce vin si particulier.

Le syndicat est aujourd'hui présidé par Arnaud Gallimard qui reprend le flambeau tenu depuis le début par Pascal Morel. Arnaud Gallimard est issu d'une longue lignée de viticulteurs riceyons : la sixième génération exactement...

Autour de lui, se sont rassemblés d'autres jeunes viticulteurs ainsi que quelques anciens. Un juste dosage et un assemblage au service d'un grand cru, pourrait-on ajouter.

Le Bureau de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine protégée rosé des Riceys vient d'être renouvelé et est composé de :

- Président, Arnaud Gallimard ;
- Vice-président, Christian Jojot ;
- Trésorier, Christophe Defrance,
- Secrétaire, Émilie Morel.

**Syndicat des producteurs de l'AOC Rosé des
Riceys
93 rue du Général de Gaulle
10340 LES RICEYS
Tel : 03 25 29 10 88
Fax : 03 25 29 72 66**



❖ LES SOLS RICETONS - PÉDOLOGIE – PAYSAGES

• Paysage viticole

Le vignoble des Riceys fait partie du vignoble de l'Aube. Dans l'Aube, le vignoble est implanté dans la Côte des Bar dans un paysage de vallons, entaillés par de nombreuses vallées: vallée de la Sarce, de la Laignes, de la Seine, de l'Ource, de l'Arce, du Landion et de l'Aube. Les coteaux qui portent les vignobles sont pentus. La pente est de l'ordre de 14%. Les parcelles de vignes larges de quelques centaines de mètres implantées sous les sommets boisés des plateaux calcaires surplombent des vallées étroites.

Seules les meilleures parcelles, pentues, caillouteuses, bien orientées et plantées de vieilles vignes de pinot noir, sont aptes à produire des raisins suffisamment riches en sucre pour être vinifiés en Rosé des Riceys.

Au moment du classement de l'AOC, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) présente ainsi la nature des sols du vignoble des Riceys et en particulier des terrains retenus pour le rosé.

• Géologie - Pédologie

Sous-sol

Situé sur les versants de la Côte des Bar, le vignoble de l'Aube repose sur les coteaux datant du Jurassique supérieur (étage kimméridgien) constitués par des alternances de marnes et de bancs calcaires.

Sols

Les sols sont bruns calcaires, caillouteux issus des formations marno-calcaires du jurassique supérieur et de colluvions argilo-calcaires de couleur grise ayant recouvert les pentes.

« Le vignoble repose sur les éboulis de pente dérivant de l'étage kimméridgien sous-jacent. Cette formation géologique, qui occupe les parties hautes et moyennes collines, est composée de bancs calcaires très gélifs plus ou moins fissurés et mélangés de petites couches de marnes. Les éboulis de pentes qui recouvrent le kimméridgien et supportent le vignoble sont mélangés de produits de ruissellement rougeâtres provenant des plateaux. Ils sont constitués par des terres très pierreuses, argilo-calcaires et riches en éléments fins. Le relief accentué de la falaise contribue aux phénomènes d'érosion et de ruissellement qui rajeunissent le sol soit par destruction soit par des apports nouveaux.

Les sols ont été fortement remaniés par les générations successives et les apports de terre. L'épierrage des terres à vignes, au cours des siècles écoulés, représente un travail gigantesque, tant par le transport des pierres, longtemps à la hotte et à dos d'homme, que par leur accumulation massive en divers endroits dénommés « mergers ». Les meilleurs crus, situés généralement dans une série de vallons perpendiculaires à la Laigne sont exposés au sud ou sud/sud-est à forte insolation ».

La pente des versants et la réverbération du soleil sur les cailloux de calcaire réchauffent les grappes de pinot noir qui confère au rosé ses notes typiques de fruits confits et d'épices.

Types de vins produits : Vins rosés secs

- **La production**

La zone géographique de l'aire d'appellation des Riceys est située dans le département de l'Aube. Les vignes sont plantées avec une densité de 10000 pieds/ha.

Les vignes sont plus aérées, moins chargées avec des raisins très sains. Les grappes entières triées très sévèrement (pas de raisins éraflés) sont déposées en cuve, un foulage léger démarre la fermentation semi-carbonique. Celle-ci est surveillée jour et nuit, d'heure en heure afin de déterminer l'instant précis mais imprévisible où naissent les arômes particuliers au vin Rosé des Riceys.

- **Caractéristiques des vins**

Titre alcoométrique volumique acquis (nouveau)* :

Vins	Maximum en % vol.
Rosé des Riceys	13% - Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13%.

Teneur en sucres résiduels des vins* :

- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Maturité du raisin, richesse minimale en sucre des raisins*

- Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.
- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%.



Récolte du raisin

- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
- Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.
- Les raisins sont transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage.
- Les paniers, caisses et cagettes utilisés pour le transport des raisins du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de vinification comportent au fond et sur tous les côtés des orifices permettant l'écoulement rapide et complet du jus dans l'attente de la vinification.

*Rendement de base - Nombre d'hectolitres à l'hectare**

Le rendement de base est fixé à 12 400 kilogrammes de raisins à l'hectare. Le rendement butoir est fixé à 15 500 kilogrammes de raisins à l'hectare.

"La tradition champenoise ne détermine pas la production en hectolitres mais en kilogrammes de raisins à l'hectare"



Vinification, assemblage, élaboration, élevage des vins

- Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.
- La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu d'encuvage.
- Les vins sont vinifiés en vendange entière (raisins non éraflés) avec macération semi-carbonique.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

Potentiel de garde : Vin élevé en fûts 3 à 10 ans - Vin élevé en cuve 1 à 3 ans.

Grâce à la finesse de son palais et à sa mémoire, le vinificateur détermine le moment propice de la décuaison. Le vin Rosé des Riceys est obligatoirement millésimé. Il peut se garder de 3 à 10 ans.

Sa **couleur vermeil** peut être plus ou moins soutenue d'un millésime à l'autre.

Mise en marché à destination du consommateur,

Caractère des vins : « L'AROME D'UN VIN ROUGE AVEC LA FRAICHEUR D'UN ROSÉ »

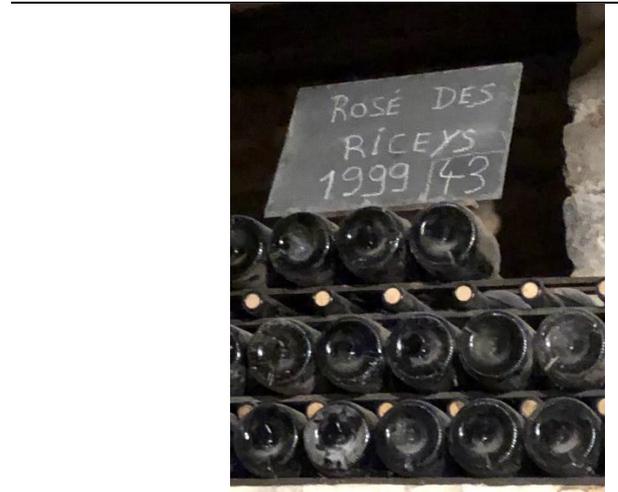
Vin rosé sec de couleur saumon clair - vermeil , fin avec une bonne persistance en bouche. Jeune, le vin peut présenter des arômes de fruits rouges, puis avec l'âge, il évolue vers des arômes de fruits secs et d'épices.

Mets et vins :

Apéritif, charcuteries, volailles et viandes blanches rôties.

Température de service : Vin élevé en fûts 10 à 12 °C - Vin élevé en cuve 8 à 9 °C.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins sont conditionnés dans des bouteilles neuves.
- L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.



Étiquetage

- Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.
- Les vins sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.
- - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
 - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré ;
 - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
- L'indication d'un lieu-dit n'est autorisée que si tous les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins sont des raisins provenant du lieu-dit considéré.

DEGUSTATION

1. FAMILLE BAUSER



2. DOMAINE GALLIMARD



3. DOMAINE MOREL Père & Fils



4. DOMAINE Jacques DEFRANCE



Domaine Famille Bauser

❖ UN DEVELOPPEMENT AVEC VOLONTÉ ET PROFESSIONNALISME

Né de père français et de mère belge, René Bauser ne voyait son avenir que dans son village, Les Riceys.

Pari osé : son optique la vigne....Ouvrier vigneron pendant plusieurs années, il était sûr qu'il deviendrait viticulteur. Planter son vignoble, bâtir son cellier, produire ses vins. But à atteindre... Ses premiers champagnes arrivent sur table en 1975.

Pari réussi, de son mariage naissent trois enfants qui suivent le même chemin.

- Exploitation de 20 Ha majoritairement en Champagne – Récoltant Manipulant
- La production et le suivi « vigne » est assuré par Frédéric, vigneron accompli travaillant en lutte contrôlée depuis de nombreuses années, permettant au vignoble d'être certifié TERRA VITIS.
- La vinification et le suivi « vin » est sous la responsabilité de Sébastien, œnologue intarissable sur le sujet et toujours en recherche de qualité et de nouveauté.
- Le suivi de la commercialisation est effectué par Sophie, responsable vente, ainsi qu'à Florence pour l'accueil clients et les visites....

Famille de vigneronniers alliant tradition, modernité et qualité

❖ **Production de ROSÉ DES RICEYS** sur maximum 1 Ha

- Pas de production tous les ans, uniquement les années qui garantissent la qualité
- Pas de production en 2015 -2016

❖ **DEGUSTATION ROSE DES RICEYS 2017**

❖ **DEGUSTATION ROSE DES RICEYS 2014**

❖ **Domaine BAUSER**

**36 Rue de la voie Pouche
10340 LES RICEYS**

Tel 03 25 29 37 37

Mail contact@champagne-bauser.com

Domaine CHAMPAGNE GALLIMARD

❖ LA VITICULTURE DEPUIS 6 GENERATIONS

Le Domaine Gallimard est une maison familiale qui s'est transmis son savoir-faire de père en fils, depuis déjà six générations. Situé en plein cœur de la "Cote des Bar" et plus particulièrement dans le célèbre village des Riceys.

Aujourd'hui, **Didier et Arnaud GALLIMARD conduisent ensemble le vignoble de 12 Ha** animés par une viticulture de conviction et de raison.

- Le vignoble est, situé sur la commune des Riceys, plus grand village viticole Champenois mais aussi l'unique détenteur des 3 Appellations Champenoises (Champagne, coteaux Champenois et le fameux Rosé des Riceys).
- Un pinot noir atypique, un terroir spécifique et unique apportant une maturité exceptionnelle à nos pinots noirs, révélant ainsi des raisins particulièrement adaptés aux macérations pelliculaires « La saignée » pour la vinification de notre Champagne rosé ainsi que de notre rosé des Riceys.
- La vigne est conduite dans le respect de l'environnement par une viticulture raisonnée. Notre vignoble est majoritairement planté en Pinot Noir 85 % et 15 % de chardonnay, taillé en Guyot, cordon de Royat et Chablis.

❖ Production de ROSÉ DES RICEYS sur maximum 1 Ha

- Production issue de cépage Pinot noir, uniquement les années qui garantissent la qualité dont le degré alcoolique ne peut être inférieur à 10 degrés.
- Récolte à la main –à parfaite maturité
- Pressoir pneumatique – écoulement par gravité – cuverie thermo régulée...
- Vinification semi carbonique par macération courte –fermentation dans la baie...
- Vin décuvé à l'aromatique – « avec le goût...transmis entre génération...»
- Pas de production en 2015 -2016

« LE ROSÉ SE FAIT PAR CONVICTION... » dit Arnaud GALLIMARD

❖ DEGUSTATION ROSE DES RICEYS 2017

❖ Domaine GALLIMARD

18/20 Rue Gaston Cheq

10340 LES RICEYS

Tel 03 25 29 32 44

Mail champ.gallimard@wanadoo.fr

Domaine MOREL Père & Fils

❖ LA VITICULTURE DEPUIS 5 GENERATIONS

Le domaine familial se situe au cœur du terroir singulier des Riceys au sud de la Champagne dans la côte des Bar.

Amoureux du Pinot Noir depuis très longtemps (plus de 5 générations!!), nous élaborons nos cuvées pour vous garantir originalité, élégance et raffinement.

Les **vignes** sur une surface de 8Ha sont situées sur les **coteaux**, à une altitude d'environ 300m. Elles sont orientées sud/sud-est. **Environ 0.8 ha est consacré à la production du Rosé des Riceys...**Le terroir est caractérisé par des sols **argilo-calcaires du Kimméridgien** qui donnent aux **raisins leur finesse aromatique & leur minéralité**. **90%** du vignoble est planté en **Pinot Noir** et **10%** en **Chardonnay**.

❖ Suivi de la production avec Certification HVE

Les vignes sont cultivées dans le plus **grand respect de l'environnement: enherbement naturel**, la **vie biologique du sol est respectée** et la **préférence** est donnée aux **méthodes de travail naturelles et mécaniques**. Aucun herbicide, ni aucun insecticide ne sont utilisés. Tout ce travail se fait avec une recherche d'une grande biodiversité dans nos vignobles.

La certification **Haute Valeur Environnementale (HVE)**. a pour objectif d'identifier les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

❖ Une vinification qui respecte les traditions pour un vin élaboré avec passion...

La vinification se fait à partir des grappes entières avec une macération semi-carbonique entre 4 et 6 jours...la maturation se reconnaît aux arômes –« *l'impression sensorielle est majeure ! la fin de la macération se fait en goûtant tous les ¼ d'heures...on arrête quand le vin mâche...avant, c'est trop tôt...après c'est trop tard !!!il faut arrêter avant que les tanins arrivent... »*

Le vin est alors soutiré et les grappes fermentées –le fond de cuve est pressé pour obtenir le jus de presse qui est ajouté au jus de goutte pour donner la couleur...

❖ **Production de ROSÉ DES RICEYS** sur 0.8 Ha – environ 5000 bouteilles

❖ **DEGUSTATION ROSE DES RICEYS 2014**

❖ **Domaine MOREL Père & Fils**

93 rue du Général De Gaulle

10340 LES RICEYS

Tel 03 25 29 10 88

Mail info@champagnemorel.com

Domaine Jacques DEFRANCE

❖ LA VITICULTURE DEPUIS 4 GENERATIONS

Quatre générations sur des climats renommés. Depuis un siècle, Louis, Roger, Jacques et aujourd'hui **Christophe Defrance** tirent de leurs terroirs les meilleurs assemblages. Au-delà des perles effervescentes, la famille DEFRANCE a depuis de longues dates le privilège et l'art de vinifier le fameux "Vin Rosé des Riceys".

❖ La production

Christophe Defrance est à la tête du vignoble depuis 1988, le domaine s'étend sur 12 Ha et est situé exclusivement sur le "finage" des Riceys, il est composé essentiellement des cépages pinot noir et chardonnay. Le terroir est caractérisé par des sols **argilo-calcaires du Kimméridgien** qui donnent aux **raisins leur finesse aromatique**.

Les **vignes** sont situées sur les **coteaux et les parcelles consacrées au Rosé des Riceys sont toutes répertoriées et bien identifiées**. Elles sont orientées sud/sud-est.

Environ 1 ha est consacré à la production du Rosé des Riceys...

❖ Suivi de la production avec certification TERRA VITIS

La certification **TERRA VITIS** a pour objectif la **protection des ressources naturelles** est l'un des enjeux majeurs, mais ce n'est pas le seul.

Terra Vitis s'appuie de manière égale sur les trois piliers du **développement durable** : l'environnement, le social et l'économie. Par la méthode de la **Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)**, Terra Vitis s'est lancé dans l'analyse de l'impact d'une exploitation viticole sur ses parties prenantes (salariés, fournisseurs, consommateurs). Objectif : faire des exploitations Terra Vitis des modèles en matière de responsabilité sociétale.

Les vignes sont cultivées dans le plus **grand respect de l'environnement** avec **enherbement naturel en fin de saison** puis labour au printemps. Aucun herbicide, ni aucun insecticide ne sont utilisés. Tout ce travail se fait avec une recherche de zéro résidu dans le vin

❖ **DEGUSTATION ROSE DES RICEYS 2010**

❖ **DEGUSTATION ROSE DES RICEYS 2009**

❖ **Domaine Jacques DEFRANCE**

28 rue de la plante

10340 LES RICEYS

Tel 03 25 29 32 20

Mail champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr

