

Rosé des Riceys
2002

Cépage : Pinot Noir
Lieu dit : 'La Forêt'
Age de la vigne : 32 ans
Taille : Guyot simple
Vendange en vert fin juillet, début août.
Rendement : 10 400 kg/ha.

Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Le degré naturel de 12°40 nous a contraint à demander une dérogation auprès des services de l'INAO.
L'état sanitaire était parfait, l'équilibre sucre acidité laissait entrevoir un millésime d'exception.
Ce qui se confirmera par la suite.

Cuvaison : 5 jours - grappes entières 4/5^{ème} - raisins foulés 1/5^{ème}
Composition de la cuvée : - 75 % élevé en cuve
- 25 % élevé en fûts environ 5 mois (5^{ème} vin)
L'élevage se termine fin juillet 2003.

Caractéristiques du vin :

- Titre alcoométrique : 12,34
- Acidité totale : 3,87 g/l H₂SO₄
- PH : 3,39
- Acidité volatile : 0,33 g/l H₂SO₄

Note de dégustation

La couleur rosée, légèrement saumonée associée à une belle brillance, lui donne une profonde intensité.

L'agitation dans le verre révèle, outre des larmes abondantes, un nez expressif et fin où apparaissent les arômes délicats de baies fraîches : mûres, fraises et framboises.

La bouche est remarquable. C'est à la fois un vin ample et frais. Les tannins fondus lui ont donné une souplesse et une certaine élégance.

C'est un vin 'bien né', subtil et long, tout à fait dans la typicité 'Rosé des Riceys'.

Au cours d'un repas, il peut accompagner :

- *Des poissons :*
 - *Daurade aux lentilles*
 - *Lotte au curry*
 - *Dos de cabillaud et langoustines*
 - *Coquilles St.Jacques rôties*
 - *Saint Pierre grillé et sa julienne de légumes*
- *Des viandes :*
 - *Curry de sanglier*
 - *Filet de chevreuil sauce chasseur*
 - *Salmis de pintade*
 - *Tournedos sauce au vin rosé*
 - *Suprême de volaille*
 - *Andouillette de Troyes à la graine de moutarde*
 - *Ris de veau forestière*