

Assemblage ou saignée : de la bonne manière de faire du rosé en Champagne

Publié le 05/07/17 par Roger Pourteau



Photo : Isabelle Levy-Lehmann

Pour son précieux vin, chaque maison choisit sa technique. L'assemblage et la saignée ont chacun ses partisans. Explications.

La **Champagne**, terre d'abondance pour les bulles roses ? À n'en pas douter, la réponse est oui, sans omettre de préciser que la diversité est également de la fête. Car selon un sondage effectué par nos soins sur un panel d'une soixantaine de marques, aucune d'entre elles ne s'abstient d'élaborer au moins un rosé. La tendance en effet est plutôt de les multiplier, totalisant près de **150 variantes de ce champagne** autrefois si décrié. Il est vrai que sur les **coteaux champenois** la recette n'est pas une et indivisible. **La plus abondamment pratiquée est celle de l'assemblage**, dite parfois de « coupage » de jus blanc et d'un pourcentage (de 10 à 20 %) de vin rouge AOC en provenance du pinot noir. Un procédé unique en son genre, imaginé au tout début du XIXe siècle chez la **Veuve Clicquot**, et qui sera officialisé en 1974 par la Communauté européenne.

Les adeptes du triplé

À tout seigneur, tout honneur, donc, la maison fondée il y a 245 ans fait partie de celles qui affichent jusqu'à trois rosés à leur palmarès. Deux stars en ce lieu: le **Vintage rosé**, illustre pour ses vieux millésimes (ah le 1928 !) et la version rosée de la "**Grande Dame**", créée en 1988, colorées l'une et l'autre au rouge de Bouzy (14 à 15 %), où la plus célèbre des veuves de la Champagne possédait un vignoble. Le troisième larron, un non-millésimé, date de 2006, alors que le Vintage avait été créé en 1868. Trilogie aussi chez **Taittinger**, avec un **Comtes de Champagne rosé** depuis 1970 (actuellement millésimé 2006), un **Prestige rosé non millésimé**, tous les deux fortement marqués par le **pinot noir**, et une étonnante **cuvée "Nocturne"** dosée à 17 g/l. Même surprise chez **Gosset**, à Épernay, où "La Petite Douceur", avec le même dosage, est un remarquable rosé de dessert. Là encore, les champagnes colorés vont par trois, avec un **Grand Rosé** imaginé naguère par Suzanne Gosset, une maman de huit enfants, et la **cuvée de prestige Celebris** qui font largement appel au **chardonnay** et au vin rouge d'Ay. Trois cuvées également chez **Lanson**, où le rosé représente près de 18 % des ventes et qui fait appel pour la couleur à des rouges de Bouzy, de Cumières et des Riceys, ce village de l'Aube titulaire d'une AOC unique en son genre puisqu'on y **élabore un rare rosé non effervescent qui est l'affaire d'une quinzaine de viticulteurs seulement**. Mais aussi chez **Moët & Chandon** où Napoléon Bonaparte et sa mère achetèrent en 1801 "cent bouteilles de rosé". Le Vintage totalise plus de quarante millésimes. Ça marche par trois encore à Ay, où Deutz colore ses rosés avec un vin rouge en provenance des coteaux environnants. Chez **Pommery**, enfin, on ne dénombre pas moins d'une demi-douzaine de rosés en tout genre, dont un consommé en quart avec une paille "**Pink Pop**").

Les mystérieux

Et puis il y a ces "**rosés mystère**" qui jonglent avec la recette classique en y ajoutant **leurs propres secrets d'élaboration que l'on se transmet de génération en génération**. Motus et bouche cousue, par exemple, chez **Billecart-Salmon** sur la vinification d'un **Brut Rosé**, l'un des meilleurs de sa catégorie. Discretion aussi chez **Alfred Gratien**, à Épernay, où le rosé "**Paradis**" vieillit en fûts de chêne de 228 litres. Mystère encore à Dizy, où les frères Chiquet produisent pour la **maison Jacquesson**, fondée en 1798, moins de 10 000 flacons d'un rosé plus rouge que rose sur une parcelle baptisée "**Terres Rouges**".

L'**assemblage permet tout, y compris de préférer parfois le chardonnay au pinot noir** dont la présence est pourtant essentielle dans la composition d'un rosé. Dans le "Blanc teinté de rose" de **Leclerc-Briant**, le chardonnay représente 95 % de la composition de la cuvée, chez les Barons de Rothschild, 5 à 6 % de vin rouge suffisent pour "roséfier" le chardonnay, alors que le **Dom Ruinart rosé**, né en 1966 et surnommé "blanc de blanc de rosé", assemble 81 % de raisins blancs et 19 % de vin rouge. Plus sophistiqués encore, les 75 000 bouteilles du rosé de la **maison J. de Telmont**, à Damery, qui a recours à un rouge issu d'une saignée partielle pour donner de la couleur à 85 % de chardonnay.

Les partisans du rosé unique

On s'en voudrait de ne pas citer, dans ce recensement non exhaustif, le cas de **marques qui s'en tiennent rigoureusement à l'élaboration d'un rosé unique**. La situation la plus connue est celle de **Krug**, une maison fondée en 1843, qui a attendu 140 ans avant de sortir **son premier rosé**. C'était donc en 1983 et il est toujours produit en quantité limitée (10 000 à 15 000 bouteilles). **Non millésimé, vinifié en petits fûts de chêne, il se veut "unique et cuvée de prestige"**, mais aussi "racé et mystérieux". Durant soixante années, **Mumm** a traversé une situation analogue, puisque son rosé date de 1957 et il a connu la célébrité grâce à la rose emblématique du peintre japonais Foujita. Elle figure toujours sur la plaque de muselet de cette cuvée issue de soixante-dix-sept crus.

Un second rosé "à déguster extrafrais dans des coupes givrées" a fait son apparition cette année. Il en faut pour tous les goûts... Parmi les adeptes du rosé solitaire, il faut également ranger : **Pol Roger** et son **assemblage millésimé** tiré en quantité limitée ; **Bruno Paillard** et son "**Rosé 1re Cuvée**", qui représente plus de 20 % des ventes et dont la recette est tenue secrète ; ou bien encore le "**Rosé Terroirs**" d'**A.R.Lenoble**, à Damery, élaboré seulement les meilleures années.

Comment passer sous silence qu'il existe aussi une aristocratie incarnée par la version rosé de bon nombre de cuvées de prestige. Parmi les quatre-vingts plus grandes marques (maisons et coopératives), **elles sont 35 à élaborer cette catégorie élitiste de rosé**. Avec à leur tête, la plus célèbre d'entre elles : **Dom Pérignon** et ses vingt-cinq **millésimes de rosé** dont le plus ancien, le 1959, fut servi douze ans plus tard à Persépolis pour célébrer le 2.500e anniversaire de la fondation de l'Empire perse. Un nouveau venu parmi ces stars du rosé, le premier millésime en rose (2007) de **la cuvée "Rare"** de **Piper-Heidsieck**.

Les irréductibles de la "saignée"

Le moment est enfin venu d'évoquer le cas des **maisons restées fidèles à l'autre façon de faire du rosé en Champagne**. Qu'on l'appelle "**de macération**" ou "**de saignée**", la méthode assez délicate consiste à effectuer une courte macération (de 8 à 12 heures en général, mais parfois plus) des jus avec les peaux des raisins rouges jusqu'à l'obtention de la couleur désirée. Un travail d'orfèvre pratiqué notamment chez **Laurent-Perrier** pour sa "**Cuvée Rose**" créée en 1968. **La macération est effectuée cru par cru** de parcelles de pinot noir. Même régime pour "**L'Alexandra Rosé**" en procédant à une macération conjointe des grands crus de noir et de blanc.

Plus complexe encore la méthode de **Roederer** utilisée pour le **Brut Rosé millésimé** et "**Cristal Rosé**", une version créée en 1974. Ici **la saignée intervient après 5 à 8 jours de macération à froid**. Autres adeptes irréductibles du rosé de saignée: **Drappier**, à Urville, pour ses trois rosés (son ancien client, le général de Gaulle, aurait aimé) ; **Philipponnat**, à Mareuil-sur-Aÿ, dont les trois rosés représentent de 6 à 7% de sa production, tire notamment de son **Clos des Goisses** 3 000 bouteilles d'un "Juste Rosé" à la belle couleur pâle ; Henri Abelé, dont le rosé "Sourire de Reims" est un 100 % pinot noir des Riceys qui macère de 36 à 72 heures en cuve ; Delamotte, au Mesnil-sur-Oger, la coopérative Esterlin (avec sa cuvée "Cléo"), **Nicolas Feuillatte**, à Chouilly ("Palme d'Or"), **Pierre Mignon**, à Le Breuil ("Prestige Rosé"), **Duval-Leroy** à Vertus ("Cuvée Femme"), **Louis de Sacy**, à Verzy, **Lallier** à Aÿ, et **Leclerc-Briant**, à Épernay, pratiquent eux aussi la saignée, moins chirurgicale que gourmande. Faites votre choix, les bulles champenoises se marient avec tout, surtout l'été.