



rescentis

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE
DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 2

<http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>



Organisation de la revue

Rédacteur en chef

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Secrétariat d'édition

Daniel BATESTI – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Charlotte FELIX – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Comité éditorial

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Comité de lecture

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Guilhem FERRAND – FRAMESPA (FRANCE, AMÉRIQUES, ESPAGNE - SOCIÉTÉS, POUVOIRS, ACTEURS) / TERRAE UMR5136, Université de Toulouse

Marguerite FIGEAC-MONTHUS – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Florian HUMBERT – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Stéphanie LACHAUD – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Sandrine LAVAUD – Ausonius UMR5607, Université de Bordeaux Montaigne

Stéphane LE BRAS – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand

Philippe MEYZIE – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Raphaël SCHIRMER – PASSAGES UMR5319, Université de Bordeaux Montaigne

Sommaire

Articles

Christophe Lucand – Le vin, le lieu, la marque par les étiquettes du vin en Bourgogne

Guillaume Grillon, Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé – Le « très loyal pinot » : itinéraire d'un cépage mythique de la Bourgogne

Yoann Rabasté, Vincent Marchaisseau et Claire Pichard, en collaboration avec Sidonie Bündgen – Des traces archéologiques témoins de l'implantation d'un vignoble sur le finage de Cernay-lès-Reims et Saint-Léonard au Moyen Âge

Un document, une trace

Thomas Labbé – À propos d'une nouvelle découverte : quelques réflexions sur l'apparition du pinot dans les archives bourguignonnes (1366)

Recensions

Olivier Jacquet – Stéphane Le Bras, *Le négoce des vins en Languedoc. L'emprise du marché (1900-1970)*, Tours, PUFR, 2019, 496 p.

Guillaume Grillon – Serge Wolikow, Claudine Wolikow, *Rosé des Riceys. Tradition et exception en Champagne, Les Riceys (10)*, Éditions du Syndicat des producteurs de l'AOC Rosé des Riceys, 2018

Sandrine Lavaud – Serge Wolikow et Olivier Jacquet (dir.), *Bourgogne(s) viticole(s). Enjeux et perspectives historiques d'un territoire*, EUD, collection Sociétés, Dijon, 2018

Valentin Taveau – Joseph Bohling, *The Sober Revolution. Appellation Wine and the Transformation of France*, Ithaca and London, Cornell University Press, 2018

L'ensemble des articles de la revue *Crescentis* sont en libre accès sur le portail de la pépinière de revues de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon à l'adresse suivante :

<https://preo-u-bourgogne.fr/crescentis>

Serge WOLIKOW, Claudine WOLIKOW, *Rosé des Riceys*.
Tradition et exception en Champagne, Les Riceys (10), Éditions du
Syndicat des producteurs de l'AOC Rosé des Riceys, 2018

Guillaume Grillon*

* *Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516,*
ARTeHIS UMR 6298, Université de Bourgogne, guillaume.grillon@u-bourgogne.fr

Mis en ligne le 31 octobre 2019

Historiens, universitaires, spécialistes de l'histoire du monde du vin et plus particulièrement de la Champagne, passionnés des Riceys où ils résident, Claudine et Serge Wolikow nous livrent un ouvrage consacré à un vin rare et délicat : le Rosé des Riceys. Initiée à l'occasion des 70 ans de l'appellation (l'AOC Rosé des Riceys étant officiellement reconnue par un décret de 1947), cette publication nous fait découvrir l'itinéraire de ce vin singulier et tranquille au sein d'une appellation mondialement connue pour ses effervescents. Comme l'indique le sous-titre, le Rosé des Riceys oscille entre tradition et exception. Bien que produit sur la plus importante commune viticole de Champagne (866 ha), ce vin n'est aujourd'hui tiré qu'à 50 000 à 60 000 bouteilles par an. Le minutieux travail de Claudine et Serge Wolikow n'a d'autre but que de mettre en lumière ce vin méconnu et son histoire.

Organisé en trois grandes parties chronologiques, l'ouvrage s'ouvre sur les plus anciennes mentions des vins gris, vermeils ou clarets qui conduisent le pinot-rosé des Riceys à se forger une solide réputation, en particulier en Flandres et dans le nord de la France, dès le XVIII^e siècle. Évidemment, la position frontalière des Riceys avec la Bourgogne, le succès grandissant des vins mousseux et le contexte ardent de la délimitation de la Champagne viticole constituent les fils conducteurs du propos. Une large place est aussi donnée à la construction de l'AOC des Riceys, de la loi Capus du 22 juillet 1927 à la formation du Comité régional INAO Champagne (1968-1971), en passant par le décret de 1947 et la délimitation parcellaire qui s'ensuit. Enfin, la réflexion des auteurs s'achève sur la reconnaissance et la notoriété acquises ces dernières décennies par le Rosé des Riceys, notamment sous l'impulsion du Syndicat des Producteurs. Et la transcription de la dégustation verticale menée 9 juin 2017 à l'occasion du 70^e anniversaire de l'appellation offre au lecteur un aperçu de 20 millésimes de 1947 à 2010.

Publié par le Syndicat des producteurs de l'AOC Rosé des Riceys, cet ouvrage s'appuie sur des archives originales et sur le témoignage de la vingtaine de vignerons qui produisent encore ce vin rosé exceptionnel. Étayé par de nombreuses notes de bas de page et abondamment illustré, ce livre s'adresse aux chercheurs comme aux amateurs éclairés désireux de mieux connaître cette production confidentielle, tranquille et colorée au cœur de la Champagne. Car, selon les propres termes du Comité national des appellations d'origine à l'occasion du décret de 1947, le Rosé des Riceys est une « appellation de notoriété très ancienne attachée à des vins colorés, excellents et d'un type spécial que l'on ne retrouve nulle part ailleurs en France, des rosés de grande classe très différents des « Rosés » des autres régions et inimitables ». Là est bien l'objectif des auteurs : rendre aux Riceys et à son rosé ses lettres de noblesse !