



*HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022*

## **Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls**

### **Rancios secs du Roussillon – EL VI RANCI**

En 1996 la propriétaire du Domaine de Rancy raconte qu'un « professionnel » a goûté son Rancio sec de macabeu, ne l'a pas du tout apprécié et lui a dit qu'il serait bon d'arrêter de produire ce genre de vins car c'était très peu valorisant pour le département...Le Rancio sec, on l'aime ou on ne l'aime pas !

Les rancios secs ont connu une longue période d'oubli, au point où ils avaient même été considérés à partir de 2004 comme des "Sentinelles" par l'association Slow Food (les sentinelles sont des produits considérés comme menacés ou en voie d'extinction). Pourtant en 2012, L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) reconnaît enfin une IGP Rancio Sec (IGP vin de pays des Côtes Catalanes, Rancio sec et IGP Vin de pays de la Côte Vermeille, Rancio sec). Ces vins secs reviennent à la mode : alors que tous les vigneron du Roussillon produisaient du rancio sec au moins pour leur consommation personnelle, il n'y avait plus qu'une petite douzaine de producteurs en 2011 et l'on peut en dénombrer maintenant plus d'une quarantaine.

Une des erreurs les plus communes concernant les rancios secs, consiste à les confondre avec leurs cousins "les rancios doux". Or les rancios secs restent des vins tranquilles, ils ne sont pas des vins doux, ils ne s'obtiennent pas par mutage. Le résultat ? Contrairement aux vins doux, il n'existe pratiquement pas de sucre résiduel dans les rancios secs. La seule chose qu'ils partagent avec les rancios doux est la manière dont ils sont élevés : en effet qu'il s'agisse des secs ou des doux, les rancios sont élevés en milieux oxydatifs pendant au moins 5 ans, c'est à dire qu'on les place dans des contenants qui respirent et qui sont donc en contact avec l'air. Les dames-jeannes qui prennent le soleil sur le toit des caves sont un exemple.

Afin de ne plus jamais confondre le rancio sec et le doux, il est utile de comparer leur cahier des charges respectif. Alors que dans le rancio sec, le taux de sucre ne peut pas dépasser 4 grammes par litre, le rancio doux (le vin doux naturel) doit, au contraire, contenir au moins 45 grammes de sucre résiduels pour pouvoir revendiquer l'appellation. C'est ça, la principale différence entre rancio sec et doux !

En revanche les rancios secs comme les doux, se font à partir des mêmes cépages, c'est ce que précise le cahier des charges : "Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Côtes Catalanes » suivi de la mention « rancio » sont produits exclusivement à partir des cépages suivants : carignan B, carignan G, carignan N, cinsaut N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B (malvoisie du Roussillon), mourvèdre N, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B".

Il existe des rancios secs en blanc et en rouge.



HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022

## Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls

### RIVESALTES

L'**AOC Rivesaltes** définit un **vin doux naturel** (V.D.N.) à ne pas confondre avec l'appellation « Muscat de Rivesaltes ». Il est produit sur une vaste partie des Pyrénées Orientales (85 communes sur 226) et une petite partie du département de l'Aude (9 communes). L'appellation couvre **5.200 hectares** et produit environ **127.000 hectolitres** par an. Le climat est comme dans tout le Roussillon, de type méditerranéen. L'appellation Rivesaltes regroupe depuis 1972, les anciennes AOC Rivesaltes (vin doux naturel), côtes d'Agly et côtes de Haut Roussillon telles qu'elles étaient définies dans le décret de 1936. Elle bénéficie également d'une AOP européenne. Le territoire de cette appellation est traversé par trois fleuves, l'Agly, la Têt et le Tech, qui ont dessiné un relief composé de terrasses étagées et de collines, aux types de sols variés : des galets, du granite, des argiles et des limons ainsi que des schistes.

Tous les vins de cette AOC doivent subir un **mutage**, procédé initié par Arnau de Vilanova (Arnaud de Villeneuve) au XIII<sup>ème</sup> siècle qui consiste à stopper la fermentation alcoolique du moût par un apport d'alcool vinique à 96° minimum. Les vins ayant droit à l'appellation d'origine " Rivesaltes " devront être obtenus avec des moûts possédant obligatoirement une richesse naturelle initiale en sucre de minimum 252 grammes par litre, dans lesquels a été fait en cours de fermentation un apport évalué en alcool pur, de 5 % minimum et de 10 % maximum du volume de moût mis en oeuvre à l'aide d'alcool de mutage ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 96 %, donnant aux vins faits un titre alcoométrique volumique total de 21,5 % minimum dont 15 % minimum acquis.

Cette opération traditionnelle, qui caractérise les Vins Doux Naturels (V.D.N), permet de mieux conserver les sucres et de **valoriser les arômes naturels propres aux cépages utilisés**. Les Rivesaltes sont élaborés avec cinq cépages principaux : le **grenache blanc**, le **grenache gris**, le **grenache noir**, le **macabeu**, et le **tourbat** (Malvoisie du Roussillon) et deux cépages accessoires qui sont le **muscat blanc à petits grains** et le **muscat d'Alexandrie** qui ne doivent pas dépasser 20% de l'encépagement.

Densité minimale 3 700 pieds à l'hectare, écartement entre les rangs 2.50 mètres maximum. Rendement inférieur à 30 hectolitres par hectare.

On peut trouver différentes catégories de vins à Rivesaltes qui dépendent essentiellement des techniques d'élevage.



*HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022*

## **Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls**

---

Le **vin rivesaltes grenat**, est issu du cépage grenache noir qui doit être présent au minimum à 75%. Conservation en milieu réducteur 12 mois minimum dont 3 en bouteilles. C'est un vin à la robe rubis soutenu, très marquée par des arômes de fruits rouges comme la cerise, le cassis, la framboise et la mûre. Il est formidable à accorder sur des desserts au chocolat. On le sert à une température de 15°C. C'est un vin solide qui peut patienter en cave.

Le **vin rivesaltes ambré** est élaboré avec des cépages blancs ou gris comme le grenache blanc ou gris, le macabeu, le malvoisie du Roussillon et le muscat. Après le mutage, les vins sont élevés en milieu oxydatif pendant au moins 2 ans, dans des cuves ou des foudres de chêne. Cela leur confère une robe ambrée, le nez s'ouvre sur des notes de fruits secs comme la noisette, l'amande, la noix, mais aussi des arômes de fruits confits comme les agrumes, et des inimitables fragrances de torréfaction. On l'accorde très bien sur un foie gras. Il peut se garder plus de 30 ans facilement. Sa température de service est de 10°C.

Le **vin rivesaltes tuilé** peut être élaboré avec l'ensemble des cépages noirs et blancs (grenache noir, blanc ou gris, macabeu, malvoisie du Roussillon et muscat). Le vin subit ensuite un élevage en fûts au contact de l'air (en milieu oxydatif) pendant au moins 2 ans. La robe deviendra alors tuilée, orangée. Le nez se distinguera par des notes de fèves de cacao, de café, de boîte à tabac ainsi que par des fruits confits comme la figue et le coing. C'est un vin qui s'accorde à merveille avec les cigares, en digestif. Il peut se garder très longtemps en cave, plus de 50 ans. Il se consomme à une température de 14°C.

La mention " hors d'âge " peut être rajoutée aux mentions " ambré " et " tuilé " pour les vins de l'appellation " Rivesaltes " ayant subi un élevage de cinq ans minimum après élaboration.

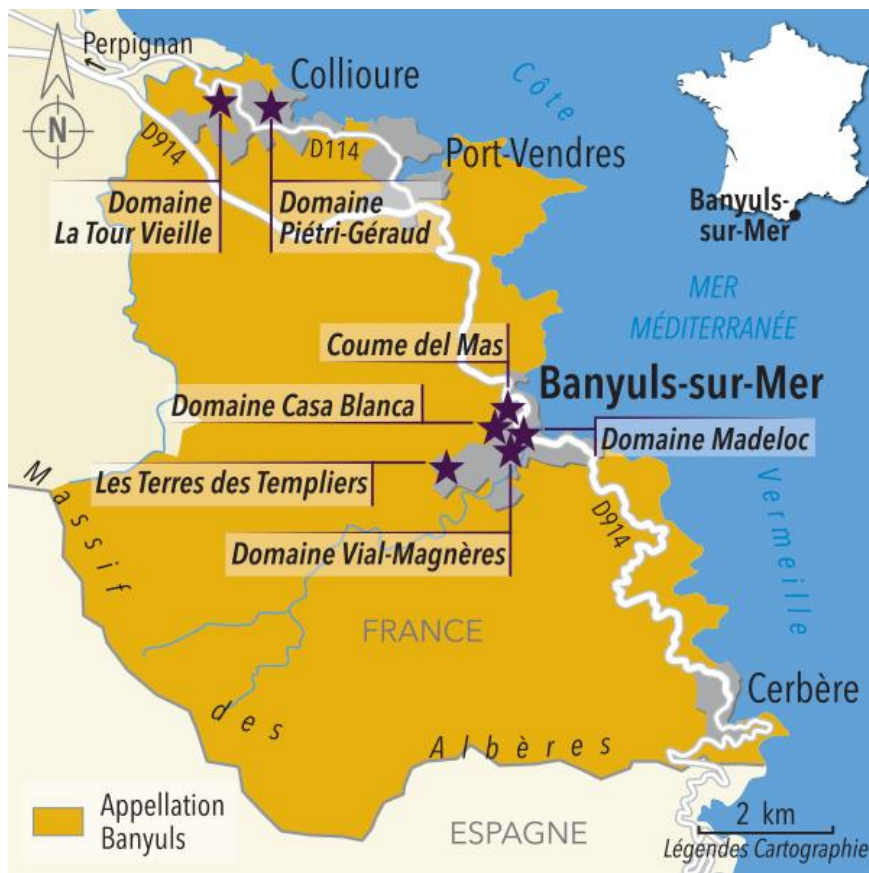
La mention " Rancio " est réservée aux vins doux naturels blancs ou rouges à appellation d'origine " Rivesaltes " qui ont, en raison de leur âge et des conditions particulières à ce terroir, pris le goût de " Rancio ".

**Les Rivesaltes blancs sont de teinte ambrée en vieillissant** avec un arôme de **vanille, cerise cuite ou miel**. **Les Rivesaltes rouges sont plus puissants** et peuvent être gardés beaucoup plus longtemps.

## Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls

### BANYULS

Le **banyuls** est un vin doux naturel d'appellation d'origine contrôlée (Le décret de l'AOP **Banyuls** date de 1936 et celui en vigueur aujourd'hui date de 1972) produit sur quatre communes des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Port-Vendres et Cerbère.



Il est issu de vieilles vignes cultivées en terrasses sur les coteaux pentus de la côte Vermeille, où la partie française du massif des Albères (extrémité orientale des Pyrénées) rejoint la mer Méditerranée.

Les 1 750 hectares de vignes sont structurés en terrasses soutenues par plus de 6 000 km de murettes de pierres sèches. Elles constituent, associées à des canaux obliques et verticaux, un réseau de filtrage et de canalisation des rares mais violentes eaux de pluie. Cet ouvrage gigantesque, qui façonne tout un paysage, a été construit il y a plus de sept siècles et entretenu par les vignerons pour préserver de l'érosion la fine couche de terre et de schiste en décomposition qui recouvre le sol.

*HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022*  
**Rancios secs du Roussillon,  
Rivesaltes, Banyuls**

---



**Domaine de la Tour Vieille - Collioure**

Le sol y est presque exclusivement constitué de schiste en strates verticales dans les profondeurs desquelles la vigne plonge ses racines. Elle partage ce maigre et aride terroir avec les pins, les oliviers, les chênes-lièges et la garrigue aromatique et sauvage.

Les cépages principaux sont grenache noir, minimum 50 % pour les banyuls et 75 % pour les banyuls grand cru, grenache gris et blanc, macabeu, malvoisie et muscat. Il peut être utilisé trois cépages complémentaires : carignan, cinsault et syrah.

Architecture en terrasses qui impose une viticulture traditionnelle sans recours à la mécanisation. Vendanges manuelles. Le rendement est limité à 30 hl par hectare. Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucres de 252 grammes par litre.



*HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022*

## **Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls**

L'élevage est d'une durée minimale de 10 mois pour les banyuls et de 30 mois pour les banyuls grand cru. Il existe deux grandes méthodes d'élevage qui définissent les types de vin élaborés.

Pour les banyuls et banyuls grands crus traditionnels : en milieu oxydant.

Les vins sont élevés plus ou moins longtemps dans divers contenant de bois, foudres, cuves, barriques ou demi-muids. Ces pièces de bois sont généralement très anciennes. Le vin y est laissé au contact de l'oxygène. Cette oxydation en rancio est parfois accélérée par un élevage en plein air. Au fil du temps, les arômes de fruits mûrissent puis cèdent le pas à un complexe aromatique très riche de fruits secs, tabac, cuir, épices... C'est ainsi qu'apparaît peu à peu l'arôme rancio caractéristique de cet élevage.

Pour les banyuls rimage et certains banyuls blancs : en milieu réducteur.

Les vins sont élevés en les préservant de toute oxydation. On peut procéder à une mise en bouteille précoce après conservation en cuve parfaitement ouillée, ou bien on souligne la structure du vin par un élevage plus ou moins long en barriques et une mise en bouteilles plus tardive. L'objectif est ici de préserver la fraîcheur aromatique et les qualités vineuses du Banyuls. Les spécificités de chaque millésime vont définir son évolution et son potentiel de garde.



**Domaine de La Tour Vieille – Bonbonnes au soleil**



HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022

## Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls

### Les vins de la dégustation

#### **RANCIO SEC L'OUBLIE 1999 – DOMAINE DES CHENES**

100% Macabeu 17.5°

**Robe** : soutenue, couleur brun tuilé, reflets caramel.

**Nez** : intense, complexe, amande, noix, fruits secs, notes truffe, tabac. A l'agitation, sur des arômes d'agrumes confits.

**Bouche** : attaque pleine et franche, évolution ronde, avec de la fraîcheur et du gras, on retrouve les arômes du nez plus des notes de torréfaction, de fumé, de curry. Finale très longue, interminable, la noix, le réglisse, le café.

**Synthèse** : vin surprenant par son côté très sec, mais procurant un grand plaisir.

#### **RANCIO SEC L'ANCETRE 2007 – DOMAINE FONTANEL**

100% Grenache Blanc et Gris 16°/17°

**Robe** : jolie, limpide, brillante, couler jaune ocre.

**Nez** : net, moyen intense, avec des arômes relativement discrets de noix, d'orange confite, avec des notes iodées et torréfiées.

**Bouche** : attaque ronde, évolution ronde, fraîche, dynamique, avec du minéral et des notes de noix. Finale de bonne longueur, sur la noix, et un début de note « rancio ».

**Synthèse** : Vin présentant un bel équilibre entre amertume, minéralité et le côté iodé.

#### **RIVESALTES AMBRE LE BARRAL 1989 – DOMAINE COMELADE**

Macabeu Grenache Gris 16°

**Robe** : jaune ambre, limpide.

**Nez** : net, intense, fruit sec, raisin sec, abricot sec. A l'agitation évolue sur la cire, le miel.

**Bouche** : attaque souple et ronde, évolution sur de l'onctuosité, presque pâteuse, des arômes de figue, de fruits exotiques. Finale de longueur moyenne, évoquant le miel, le bonbon au miel.

**Synthèse** : vin assez simple, dominé par sa douceur, mais quand même d'un bon niveau de conservation.



HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022

## Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls

---

### **RIVESALTES AMBRE 17 ANS D'AGE 2001 - PARCE FRERES**

Grenaches Gris, Grenache Blanc et Macabeu 15.5°

**Robe** : brun doré intense, « cognac », avenante.

**Nez** : net, complexe, fumé, fruit sec, de la noix, du sous-bois, du tabac blond et une note caramel.

**Bouche** : attaque ample, évolution sur un bel équilibre de sucre, d'acidité et d'alcool, les notes aromatiques sont épicées, curry, une pointe de noix, de tabac et de pruneau. Finale longue, minérale, soyeuse, toujours dans un sucre discret, pâte de fruits.

**Synthèse** : un bel ensemble de complexité aromatique et d'équilibre. Une réussite !

### **RIVESALTES 1989 - DOMAINE JOLLY FERRIOL**

**Robe** : ambre, brun acajou, un peu terne.

**Nez** : net, moyennement intense, épicé, curry, note d'orange confite et de gelée de coing.

**Bouche** : attaque ample, évolution sur de la matière assez riche, arômes de coing et de sous-bois. Finale de bonne longueur, tapissante, aidée par la sucrosité.

**Synthèse** : vin assez puissant, équilibré malgré une sensation un peu lourde amenée par le sucre.

### **BANYULS TRADITIONNEL RESERVA - DOMAINE LA TOUR VIEILLE**

90% Grenache 10% Carignan 16°

**Robe** : rouge tuilé, reflets évolués.

**Nez** : moyen intense, fruité, fruit rouge confit, cerise, et aussi des fruits noirs comme le pruneau, la figue.

**Bouche** : attaque pleine, évolution sur une structure tannique élégante, des arômes de fruits rouges, cerise, liqueur de framboise, de figue. Finale de longueur moyenne, tenue par un côté tannique et une belle mâche.

**Synthèse** : bel ensemble, cohérent, équilibré.





*HAPPYCUVIN 33 - 15/12/2022*

## **Rancios secs du Roussillon, Rivesaltes, Banyuls**

---

### **BANYULS GRAND CRU 2010 – CAVE L'ETOILE**

Grenache Noir 75% Grenache gris 15% Carignan Noir 10% 17°

**Robe** : brun, noir, assez intense.

**Nez** : net, assez intense, en finesse, complexe, sur l'empyreumatique, chocolat noir, café, avec du champignon noble, du pruneau.

**Bouche** : attaque ample, évolution pleine, puissante, jolis tanins élégants, des arômes de cacao amer, pruneau. Finale longue sur une belle allure tannique, et sur le chocolat et le tabac.

**Synthèse** : vin plein, complet. Encore sur sa jeunesse. Un vin qui peut encore évoluer positivement.