

Rancio sec : de Luis Llach à Benoit Danjou

Bien sûr, on dit qu'il supporte traditionnellement la compagnie d'un croquant de Saint Paul ou qu'il est idéalement utilisé pour élaborer les sauces. Mais le Rancio sec mérite plus, beaucoup plus. Car il est rare. Et car il évoque à lui seul notre patrimoine viticole et cette bibliothèque d'arômes si chère au regretté Bernard Saperas.

NOUS sommes chez Benoit Danjou à Espira de l'Agly. Intercesseur incontournable du Rancio sec, l'homme nous conduit dans une cave en terre battue. Ici, dans la lumière du fenestrou, quelques toiles d'araignées passent d'un tonneau à l'autre et les années sont inscrites à la craie sur le bois rouge des barriques. "C'est un vin récolté en surmaturité qui subit une fermentation complète, donc sans mutage ou ajout d'alcool. Et dont l'élevage oxydatif transmet ce gout si particulier" nous explique celui qui est également président des Rancios secs et de l'association "Be Ranci".

Depuis l'antiquité greco-romaine

Autre inconditionnel du Rancio, Luis Llach où, à Porrera, sous les toits de sa cave à étages, l'auteur de l'Estaca nous confiait voilà 5 ans : "Le Ranci c'est le lien avec le passé. C'est ce tonneau qui a peut-être 150 ans, transmis de génération en génération. C'est une certaine attention, car il ne faut pas oublier de renouveler le vin comme j'ai failli le faire pendant la création d'un « Pont de mar blava ». C'est un symbole d'identité qui fixe la famille et conférait autrefois un certain statut social. Oui, je crois que l'on peut parler de patrimoine vivant. Et dire que rien, ni l'histoire des hommes, ni le caprice des éléments, n'a pu venir à bout du Ranci." À l'instar du Vin Jaune d'Arbois, vinifié et élevé dans le Jura, le Rancio sec recèle, depuis l'antiquité gréco-romaine, l'histoire de notre culture viticole. Utilisé comme vin de table par des générations de vignerons, fruits de vendanges tardives, ces vins secs avoisinent naturellement les 16 à 17° alcooliques. Rouges au départ dont la couleur vire très rapidement à l'ambré du fait de l'oxydation, de par leur degré élevé, les rancios s'auto-protègent de l'acidification. Une stabilité qui leur permet de vieillir pendant très longtemps.

Une production confidentielle

Pour Benoit Danjou, la production départementale de 1 500 hectolitres environ demeure confidentielle et doit être préservée, car il faut des années pour faire un bon rancio : "De plus en plus de restaurateurs s'y intéressent comme, dans les P.-O., Via del Vi, La Galinette ou, entre autres, Les Indigènes. Idem pour les cavistes comme, par exemple, La Part des Anges ou les Caves Maillol qui peuvent renseigner le particulier sur les vignerons qui produisent ce type de vin. Précisons également que, le 3 avril, le rancio sec



sera mis à l'honneur dans les allées du Palais Gourmand, tout comme une dégustation est prévue en partenariat avec le CIVR sur Toulouse ou Paris. Sans oublier cette rencontre, avec des professionnels et des prescripteurs, que nous devons évoquer lors de notre assemblée générale". Une AG qui se te-

naît en début de semaine au Domaine de Rombeau à Rivesaltes. Et où il fut question du devenir d'un vin qui, pour magnifier et surprendre papilles expertes ou néophytes, devra toujours, patience oblige, se conjuguer au passé.

Jean-Paul Pelras

PRINTEMPS

> Optimiser VOS RENDEMENTS

NUTRITION

ACTIMUS

NFU 44-204

Engrais organo-minéral, N P K avec Bore, Zinc et stimulateur de croissance racinaire

- Effet starter, activation biologique et nutritionnelle
- Booste la croissance et améliore la floraison
- Optimise l'alimentation et la qualité des récoltes
- +33 % d'azote foliaire*

RÉSISTANCE

OSIRYL

AMM 1030003

Stimulateur de croissance racinaire

- Meilleure résistance aux stress (dégénérescence et déficience naturelle, court-noué...)
- Augmente le développement du système racinaire
- Intensifie l'absorption hydrique et minérale
- +30 % de grappes homogènes**

Plus d'infos sur : www.groupe-frayssinet.com

FRAYSSINET
NUTRITION & STIMULATION
sols et plantes

* Ref. analyse à bourgeon floral séparé.
** Ref. expérimentale.