

Zone de production

France  
Région Languedoc-Roussillon,  
Département des Pyrénées-Orientales

Producteurs  
Association les Rancios Secs du Roussillon  
Silvio Marocchino  
Tel. + 33 (0)614 934 442  
silvio.marocchino@gmail.com



# Rancio Sec du Roussillon



L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 80.000 personnes dans 104 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

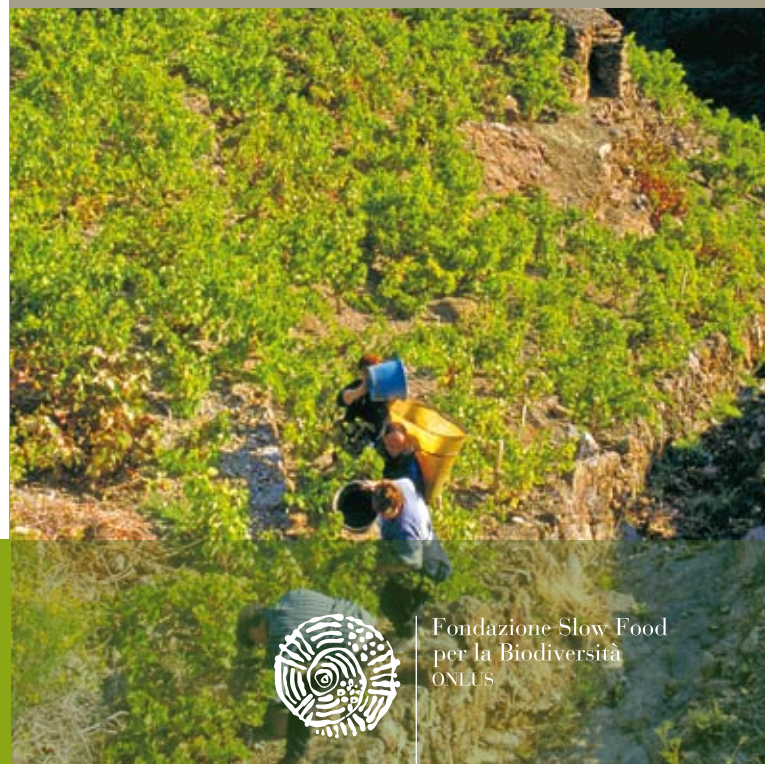
Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Imprimé sur papier recyclé



FRA092008 - Photo Pierre Parcé



Coordinateur de la Sentinelle

Jean Lhéritier  
Convivium Roussillon  
tel. + 33 (0)615 271 922 - lheritierjean@aol.com

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

# Le rancio sec, un vin qui a traversé l'histoire

Petite région française de culture catalane, le Roussillon correspond pour l'essentiel au département des Pyrénées-Orientales, le plus méridional de France. Entourée de montagnes de toute part, la plaine du Roussillon est parcourue de 3 vallées qui portent sur leurs coteaux la majeure partie de ses vignobles (Maury, Rivesaltes, Côtes du Roussillon). A l'extrême sud du Département, là où les Pyrénées plongent dans la Méditerranée, le terroir des Collioure et des Banyuls s'accroche aux pentes abruptes en une succession de terrasses qui soutiennent les pieds de vigne jusqu'aux criques de la Côte Vermeille et à ses petits ports de Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère. Les vins rancios secs ont traversé des siècles d'histoire et constituent un témoignage de la culture viticole de cette région. Bien avant que ne soit réglementée la production des Vins Doux Naturels avec l'apparition du mutage, et bien avant que le grenache ne devienne un cépage emblématique des vins de Collioure et des Côtes du Roussillon, les vigneronniers élaboraient, avec leurs grenaches, carignans ou macabeus, des vins secs de fort degré (plus de 15% d'alcool) qu'ils conservaient sans ouillage dans des pièces de bois, donc au contact de l'air ambiant. Dans un recoin de leur chai, au cours de cet élevage, dit



# La Sentinelle

L'association des producteurs de vins rancios secs du Roussillon a été constituée en 2004. Les producteurs sont une dizaine et la production est faible et très peu commercialisée. En effet beaucoup de vins de ce type n'ont tout simplement pas le droit de porter ce nom et sont confrontés à des questions réglementaires complexes (titre alcoolique...).

La Sentinelle s'est constituée pour mettre en valeur ces vins : communiquer le goût du rancio sec à des consommateurs avisés, spécialement dans les pays où le goût pour les vins de type oxydatif est plus affirmé ; et à terme surmonter les obstacles réglementaires.



oxydatif, qui pouvait durer de très longues années, naissait le bouquet d'arômes très particulier que l'on appelle le « rancio » et qui évoque la noix fraîche et le menthol. Ces rancios secs sont très éloignés de la conception moderne du vin. Ils présentent généralement des robes topaze plus ou moins claires. Au nez l'arôme rancio domine et il est complété de notes de vanille ou de réglisse. En bouche, des attaques nerveuses et fines laissent la place à une explosion aromatique soutenue par une rafraîchissante amertume. Les anciens consommaient ces vins comme vins de soif, souvent coupés d'eau. Ils jouissent également d'une grande réputation pour la préparation des marinades pour les civets de sanglier, delangouste ou pour le coq au vin. La culture gastronomique locale en a fait le partenaire incontournable des fameux anchois salés de Collioure. De manière générale, ils s'associent à des saveurs puissantes dans lesquelles on va retrouver, soit le goût de rance, très prisé dans la culture gastronomique catalane, soit l'amertume. Les fromages présentent dans leur très grande diversité une magnifique palette d'association avec les vins rancio secs du Roussillon. Aujourd'hui, les amateurs dégustent les rancios secs à l'apéritif, avec des tapas et bien sûr toujours avec des anchois salés. Un rancio sec peut aussi remplacer après le repas un cognac ou un armagnac et ils conviennent très bien pour accompagner un cigare.

