

La Pipette aux quatre vins



[La Pipette aux quatre vins](#)

>

[Vignoble live](#)

>

Roussillon 2011 : Domaine de Rancy, à Latour de France

15 août 2011

Roussillon 2011 : Domaine de Rancy, à Latour de France

Latour de France, un village où l'on pourrait rester des lustres!... On a coutume de dire que c'est là que l'on trouve la plus grande proportion de vignes bio, pour un même village du Roussillon. Il faut dire qu'avec des talents comme Jean-Louis Tribouley, Cyril Fhal, Frédéric Rivaton, ou encore Jacques De Chancel, au Domaine de l'Ausseil et Aline Hock, du Domaine des Mathouans, plus un ou deux autres moins connus et ceux qui y disposent de quelques arpents seulement, vous pouvez décider d'y passer quelques temps en villégiature!...

D'autant plus qu'au coeur de ce village, vous trouverez sans peine un caveau qui fleure bon l'histoire et la tradition catalane et, plus précisément celles des vins doux naturels et des rancios : le **Domaine de Rancy**, de **Jean-Hubert Verdaguer** et de son épouse **Brigitte**. Attention!... Trésors et pépites rares... sous le soleil, exactement!...



Dans les trois cuvées du guide **Omnivore** de **Sylvie Augereau**, le domaine est pourtant cité avec des titres éloquentes : "Gardien du temps", "Vin de mémoire" et "Mémoire vive"!... Ce dernier devrait pour le moins nous inciter à un tant soit peu de vigilance, nous, les adeptes de la toile et du web 2.0 réunis!...

Le **Domaine de Rancy** est familial et presque centenaire. Dans les années 70, Marcel Verdaguer (décédé voilà quelques semaines) décide de se consacrer aux Rivesaltes, dont la demande augmente et de laisser ses rouges à la

coopérative locale. Jean-Hubert le rejoint en 1974. Quinze ans plus tard, après un long et nécessaire apprentissage auprès de son père, il prend la tête du domaine, avec l'aide de son épouse Brigitte, qui cesse son activité de comptable. Ils prennent alors l'option de s'installer en cave particulière et de vendre en bouteilles. Un véritable défi!... Passionnés de rancios, ils sont animés par la volonté de maintenir la tradition catalane, soutenus en cela par un des responsables régionaux de l'INAO.



Avec le recul, Brigitte se souvient avec émotion de ces années d'incertitude. Même si elle essaie de rire, ou du moins de sourire, à cette sorte de folie qui les avait amenés, comme poussés par une vigoureuse tramontane, sur des chemins incertains. Mais, peut-être, finalement, était-ce une simple question de survie, additionnée de conviction et de fierté catalane, aidant à lutter contre les rudesses de la vie, dans les montagnes du **Roussillon**.

Dans cette incertitude, ils se lancent donc et commencent par commercialiser le **1950**!... Pourquoi pas?... Ils ignorent alors tout de la mise sur le marché, de la négociation, des bons et mauvais choix, ne serait-ce que pour les étiquettes. Face aux clients potentiels, Brigitte en voit et en entend de toutes les couleurs!... Mais, s'ils sont débutants et pas fiers de l'être, ils se rendent vite compte que la plupart de ceux qu'ils croisent sur les premiers salons, ignorent tout, ou presque, des rancios doux et des rancios secs catalans!... C'est un amateur belge qui est parmi les premiers à les encourager. Ils viennent parfois dans l'Ouest, à Angers par exemple et ils y rencontrent Monsieur Belin, caviste à Nantes, qui leur déclare : "Vous avez de l'or dans les mains!..." C'est lui qui leur donne quelques pistes, quelques conseils, comme celui de faire disparaître cette première étiquette, vantant les rancios comme "vins de cuisine et de sauce"!... Mais, tout en sachant que les grandes tables de France et de Navarre pourraient bien être bigrement intéressées par de tels nectars!...

Longtemps présidente de l'association des producteurs de rancios en Pyrénées-Orientales (une quinzaine de vigneron aujourd'hui), **Brigitte Verdaguer** s'est toujours battue pour l'intérêt de tous et ne recula jamais devant son intime conviction qu'il fallait maintenir des prix raisonnables, afin de rendre ces vins accessibles à tous. Aujourd'hui, elle se réjouit de voir, dès les prochains millésimes, les rancios obtenir le statut de **Vin de Pays des Côtes Catalanes Rancio sec**, à l'instar de ceux de la côte, qui ont obtenu récemment de faire apparaître sur leurs étiquettes, la mention **Vin de Pays de la Côte Vermeille Rancio**. Même si ces derniers atteignent souvent les hautes sphères tarifaires!... Il faut dire qu'avec ni plus ni moins que 2500 bouteilles de rancios secs de maccabeu vendues chaque année, le **Domaine de Rancio** fait figure de base extra-terrestre et n'est peut-être pas tenu par les mêmes contingences, ou la même logique!...



Si les **Verdaguer** peuvent se réjouir aussi de leurs succès (les rancios de Latour de France sont présents chez Guy Savoy et sur quelques belles tables d'Allemagne, de Grande-Bretagne et des États-Unis!...), ils savent, selon la maxime bien connue, d'où ils viennent!... Ils n'ont pas oublié certains sarcasmes, lors de leur installation, alors qu'ils faisaient une demande de droits, en vue de la plantation de maccabeu, au moment même où les primes à l'arrachage pour ce même cépage étaient substantielles!... Et cette curieuse impression de ramer à contre courant...

Le domaine compte aujourd'hui une quinzaine d'hectares (dont 11 de maccabeu) de vieilles vignes bénéficiant d'un travail du sol constant et de la mise à l'écart de tout intrant chimique. Terroir argilo-calcaire et schistes bruns typiques de la vallée de l'Agly. Petits rendements et vendange manuelle de raisins récoltés en surmaturité, pressurage direct. Un rancio sec est à base de maccabeu, un autre à base de carignan.

Les rancios doux sont proposés en **Rivesaltes ambrés**. Le plus jeune est un 4 ans d'âge. Les autres sont des 1996 (élevage de 12 ans), 1993 (élevage de 10 ans), 1985 (cuvée Lucie, mise en 2008), 1982 (cuvée Delphine, mise en 2006), 1970 (mise en 2004) et 1959 (mise en 2008). Pas de chronologie définie pour l'élevage, simple question de feeling du vigneron!... Après le pressurage, lente fermentation de trois semaines en cuves béton et sous levures indigènes, puis, lorsqu'il reste 120 gr de sucre, mutage à 8% d'alcool. Les Rivesaltes restent ensuite sur lies fines pendant quelques mois en cuves béton. Ils sont ensuite transvasés en (très) vieux fûts de chêne, pour une durée de quatre à... cinquante ans!...



Pour les **Rancios secs**, la vinification est la même, sauf qu'il s'agit, bien sur, de laisser les vins fermenter (10 à 15 jours avec contrôle des températures) jusqu'à épuisement des sucres. La fermentation peut donc reprendre à la fin de l'hiver, puis élevage en fûts centenaires, avec

recherche de l'oxydation pour un rancio de maccabeu et de "type solera" pour un rancio de carignan. Ce dernier, proposé actuellement, est issu de la vendange 2001 (mise en 2010), le maccabeu de 2003.

Après, bien évidemment, c'est une palette de robes dorées et ambrées qui s'accommodent de l'éclat du soleil ou d'une lumière tamisée, face à la cheminée. L'expression aromatique permet à notre imaginaire de voyager : curry, fruits secs, tourbe, orange confite, abricot, avec parfois du chocolat, du caramel ou de la noix, sans oublier réglisse, havane ou amande grillée... Ces vins procèdent d'une sorte de magie!... A ce niveau de qualité, il n'est plus possible de les ignorer. Et les passionnés d'accords mets-vins se purlèchent les babines de recettes telles que salade de foies de volailles au rancio sec, ou soufflé d'artichauts aux gambas, parmi toutes celles à découvrir dans le dernier numéro de **Terres Catalanes**, consacré à la cuisine aux vins. A table!...

Posté par PhilR à 13:50 - [Vignoble live](#) - [Commentaires \[1\]](#) - [Rétroliens \[0\]](#) - [Permalien \[#\]](#)

Tags : [Domaine de Nancy](#), [Latour des France](#), [Roussillon](#)

