

92/100

**CIMS DE PORRERA**

Priorat Ranci de Cims de Porrera 90 % carignan et 10 % grenache du millésime 1998, assemblage élevé au contact de "mères" centenaires. Jolie robe vieil or, très sauternaise... Nez également très séduisant, biscuité, subtil, distingué. La bouche confirme, avec une acidité vivifiante mais sans agressivité, une présence forte et loquace, un profil tranchant, décidé, mais demeurant élégant et accessible de bout en bout. 50-60 €

90/100

**HERICAMPS CELLER CUBELLS I CUBELLS**

A Tort i a Dret Ce grenache noir récolté très mûr a passé sept ans en barriques (sans variations brutales de température) puis trois ans en bouteilles. Capiteux, autoritaire (17°), bien sec, il est encore, malgré un caractère oxydatif affirmé, proche du vin rouge par son expression terrienne et de fruits noirs rôtis. 25 €

90/100

**MAS MARTINET**

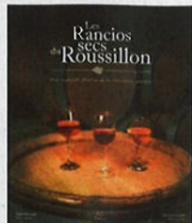
Priorat Ranci Jove Bota Unica 2011 Droit, vigoureux mais sans



Antecessor Les Bruguers 1997 de La Conreria d'Scala Dei: de la tenue et de l'élan.

**Deux ouvrages pour aller plus loin**

Pour explorer plus avant l'univers des rancios catalans, et même plus largement des vins oxydatifs secs qui sont aujourd'hui produits dans de nombreux vignobles, nous vous recommandons la lecture de deux ouvrages parus ces dernières années aux éditions perpignanaises Trabucaire : *Les Rancios secs du Roussillon* (2016) et *La Nouvelle épopée des vins oxydatifs secs* (2021). Riches en témoignages directs, proches des vins, abondamment illustrés, ces ouvrages collectifs et éclectiques éclairent l'histoire, souvent plus intime que commerciale, plus secrète qu'exotérique, de la grande famille des rancios et consorts. P. Citerne



aspérités, ce rancio de grenache noir vaut par sa présence, son aplomb, autant que par sa saveur pleine évoquant le pruneau, la terre battue et le camphre. N. C.

90/100

**ORTO VINS**

Montsant Vi Ranci Clàssic Grenache blanc et macabeu vieillis pendant douze ans composent ce rancio aimable et convivial, où l'on retrouve sous une patine harmonieuse le fruit anisé des cépages blancs catalans. Le domaine produit aussi un rancio beaucoup plus oxydatif, sombre et réglissé, de grand caractère (93/100), mais ne le commercialise pas. 31 €

89/100

**AGRÍCOLA SANT JOSEP**

Terra Alta Ranci Clot d'Encis Issu d'une solera (de taille non négligeable - 15 000 litres en tout), alimentée de 1962 (date de la fondation de cette cave coopérative) à 2019 en vin de grenache blanc, cépage roi de l'appellation Terra Alta, ce rancio "initiatique" offre une expression dégagée,

accessible par sa saveur encore fruitée, légèrement fumée, davantage en élégance qu'en force. 10 €

**2 Rancios de confirmation Place aux sensations fortes**

100/100

**CELLER BALAGUER I CABRÉ - ARRELS DEL PRIORAT**

Priorat Vi Ranci de mare de 100 anys Ca d'A. Cabré i Brú Extraordinairement profond, bibliothèque et sellerie, cachou et vieux jambon de grande race, chairs embaumées, retour au minéral... La puissance alcoolique fougueuse (20,5°) se met entièrement au service de l'intensité de la saveur. Puissance, feu interne mais se consommant avec grande sérénité, rémanence qui n'abdique jamais : ce vin est un moment d'éternité, mais aussi de pur plaisir. 600 €

96/100

**MAS MARTINET**

Priorat Ranci del Molar Bota Unica 50 Anys Intense, lumineux, expressif, profond, c'est un rancio accompli, très typé Priorat, avec ces notes récurrentes de thym. L'alcool est flamboyant mais c'est une impression de droiture qui domine la dégustation, un vin à la fois strict et complexe, nuancé et profond. Sortant un peu du cadre "rancio sec" mais fidèle à cet esprit, le Ranci Dolç du domaine (96/100) est également remarquable ; issu de grenache noir passerillé, non muté à l'alcool, il associe la puissance et la saveur perçante du rancio à une irrésistible gourmandise de sucre d'orge. Pas en vente

95/100

**CELLER ABADAL**

Pla de Bages Vi Ranci Sagristia R-2 Issue d'une seule barrique (en châtaignier) où le vin est resté une soixantaine d'années, cette cuvée à la robe ambrée solaire offre encore davantage de profondeur et de caractère que la cuvée d'assemblage Sagristia C-4, tout en conservant la finesse dans la suggestion aromatique et la douceur tactile éblouissante qui caractérisent cette dernière. Une révélation ! 130 €



Ànima del Cal Pagès de L'Antic Magatzem: un rancio radical à la saveur pénétrante.

95/100

**COSTERS DEL PRIORAT**

Priorat Memòries Vi Ranci Cal Borràs Voici un exemple de valorisation de barriques "familiales", demeurées pendant des décennies dans la sphère privée, par une structure viticole et commerciale moderne. La famille Borràs, de Bellmunt-del-Priorat, a débuté cette barrique perpétuelle en 1941. Clair et fin, éthéré, balsamique, avec de prenantes senteurs d'encens et de thym, de bois précieux, sans aucune violence, ce rancio résonne comme une subtile incantation, quittant sa dimension charnelle pour un certain mystère. 116 €

94/100

**COSTERS DEL PRIORAT**

Priorat Memòries Vi Ranci Cal Marcelino Le premier grenache noir de cette cuvée perpétuelle date de 1929. Belle couleur ambrée, saveur confite, fondue au fil d'une trame tendue mais douce, sans heurt : finesse et nuance davantage que puissance ou éloquence. 117 €

93/100

**CELLER L'ANTIC MAGATZEM**

Priorat Vi Ranci Ànima del Cal Pagès Un rancio radical, composé d'un vin de 1968, grenache noir et carignan, avec une base plus ancienne, une "mère" de 1945, vieilli pendant cinquante-cinq ans en barriques de chêne et de châtaignier. La robe est saisissante, bordure ambrée lorgnant vers le vert d'une vieille chartreuse. L'acidité domine la dégustation, irrépressible, avec une grande force de percussion, une touche de sécheresse, une puissance difficile à contenir. La saveur est pénétrante (le mot est faible), on est aux limites du plaisir et de l'inconfort. Et la note chiffrée paraît bien vaine... 80 € (20 cl)

92/100

**CELLER BALAGUER I CABRÉ - ARRELS DEL PRIORAT**

Priorat Vi Ranci Arrels Grenache noir en solera de plus de 30 ans de moyenne d'âge. Aspect trouble, robe brune, profonde saveur marquée par le thym et le cuir. Matière tendue, exigeante mais sans agressivité ni amertume. Beaucoup de caractère et de tension sur le fil d'une acidité concentrée. 50 €

92/100

**HERICAMPS CELLER CUBELLS I CUBELLS**

Vi Ranci de Garnatxa Negra 2004 Fondé sur le grenache noir et élevé dans un grenier, soumis à de fortes variations de température, ce rancio du Priorat (mais le domaine ne revendique aucune appellation) marie son profil oxydatif flamboyant, profond, particulièrement riche de nuances, à une réelle gourmandise. On sent encore parfaitement la générosité des raisins vendangés à 17°. 50 €

**Celler Balaguer i Cabré, à Gratallops L'ethnographe du palais**



Avec les vins de Jaume Balaguer, l'émotion est au rendez-vous.

En 1997, Jaume Balaguer et René Barbier - l'un des acteurs essentiels de la renaissance du Priorat - se sont mis en tête de parcourir le vignoble afin de découvrir et d'identifier les barriques familiales de rancio encore existantes, un patrimoine alors en grand danger d'oubli. En 1998 sont commercialisés sous la bannière Arrels del Priorat (racines du Priorat) sept vins provenant de sept maisons différentes, ainsi qu'un vin d'assemblage. Ce travail d'ethnographie du goût est certainement à l'origine de la mise en valeur actuelle par de nombreux producteurs du rancio du Priorat, peut-être le grand vin originel de cette région, qui, depuis trente ans, a paradoxalement joué de toutes les modernités pour intégrer l'élite des vignobles mondiaux et des vins de luxe. Au-delà de cet aspect historique, il faut goûter les vins patrimoniaux sauvegardés par Jaume Balaguer, l'émotion est au rendez-vous ! P. Citerne



Memòries Cal Borràs de Costers del Priorat: il est issu d'une barrique perpétuelle débutée en 1941.

92/100

**VINYA FERRER**

Ranci Do'r Carretell #4 Beau rancio complexe, plein, mentholé, élevé en solera sur lies centenaires. Il y a de la chair dans ce vin non filtré, ce qui permet à la matière d'exprimer toute sa dimension. Autre cuvée, dans le même esprit entier, issu d'une solera (plus jeune mais 50 ans tout de même !), le Ranci Jamaica équilibre un léger sucre résiduel par une acidité volatile un peu plus présente (90/100). 28 €

91/100

**GRAMONA**

Vi Ranci de Gramona La Solera La célèbre maison dévoile enfin son rancio, qui entre depuis longtemps dans les liqueurs d'expédition de ses effervescents (ex-cava, aujourd'hui Corpinnat). Élevé en solera (débutée en 1910) et fondé sur une majorité de xarel-lo, c'est un vin tendu, arqué sur l'acidité, offrant un équilibre élégant et original, où le rancio explore les nuances du fruit sec grillé, allant de la noisette à l'amande. 115 €