

## NOTE DE « RANCIO »<sup>1</sup> DANS UN WHISKY



L'étymologie du mot « rancio », provenant de l'espagnol « **rance** » ou « **vieilli** », **peut prêter à confusion**. Dans le domaine des vins fortifiés et des spiritueux tels que le cognac, le madère ou le porto, les notes de « **rancio** » **ne correspondent pas à une altération désagréable** telle que celle d'une huile avariée !

Le terme « rancio » désigne, au contraire, un arôme complexe qui apparaît après un long vieillissement en fût, lié à un processus d'oxydation lente, très recherché par certains amateurs.

Ce phénomène est dû à une exposition contrôlée de la boisson à l'air, généralement dans des fûts partiellement remplis. L'oxygène modifie certains composés et en génère de nouveaux, tels que des esters lourds et des méthylcétones.

### 1. A QUOI CORRESPONDENT LES « NOTES DE RANCIO » ?

Les arômes de rancio peuvent être difficiles à décrire, car elles évoluent nécessairement avec le temps. La palette aromatique est large :

<b>Doux</b>	miel, cire d'abeille
<b>Fruits secs / séchés</b>	raisin sec, noix, amande, amande, noisette, noix de cajou, figue, datte, pruneau
<b>Fruits exotiques</b>	ananas, mangue, fruits de la passion.
<b>Terre et sous-bois</b>	champignon, truffe, humus
<b>Cuir et tabac</b>	
<b>Notes épicées</b>	pain d'épice, épices douces

Ces notes sont le signe d'un long vieillissement, souvent sur plusieurs décennies. Plus un spiritueux a vieilli, plus ces notes de rancio peuvent être présentes et complexes.

Un « beau rancio » est le signe d'une maturation réussie, apportant une complexité et une profondeur que l'on ne trouve pas dans les spiritueux jeunes.

---

<sup>1</sup> Le terme "rancio" ne désigne pas une seule molécule, mais plutôt un profil aromatique complexe qui est le résultat d'un long processus de vieillissement oxydatif. Le profil aromatique "rancio" est une combinaison de multiples composés aromatiques qui se forment et évoluent pendant l'élevage. On y trouve par exemple le sotolon, molécule considérée comme l'un des principaux marqueurs du caractère rancio, apportant des notes de noix, de curry et d'épices. D'autres molécules, comme les esters lourds, les aldéhydes et les cétones, contribuent à la complexité de l'arôme, donnant lieu à des notes de fruits secs (noix, amande, figue), de fruits confits, de torréfaction, de cacao, de cire, de miel et de bois précieux.

## 2. EXEMPLE D'UN FINISH EN EX-FUT DE COGNAC

Le cognac est l'une des eaux-de-vie où le rancio est célèbre. Ce caractère ne se développe pas sur quelques années, mais nécessite généralement une longue maturation (souvent plus de 20 ans, voire 40 ans pour les très vieux cognac ).

Lorsque le whisky passe d'un fût de bourbon à un fût ayant contenu ce très vieux cognac aux arômes de rancio que se passe-t-il ?

**Le fût de bourbon** a apporté au whisky des arômes doux et sucrés comme la vanille et le caramel . **Le fût de vieux cognac** apporte de nouveaux arômes ( cf tableau ) .Les notes de fruits secs et de fruits séchés typiques du rancio viennent enrichir celles plus fraîches du bourbon. Des touches de sous-bois, de tabac et de cuir peuvent ainsi apparaître, rendant le tout plus complexe et profond.

Au final, on obtient un whisky à la fois riche et raffiné, qui semble avoir beaucoup d'âge, alors qu'il n'a pas forcément passé des dizaines d'années en fût.

## 3. EN CONCLUSION ...

Si vous voyez « notes de rancio » sur une étiquette de whisky, ne fuyez pas ! C'est au contraire une promesse de dégustation d'un produit mature et complexe, avec une palette aromatique qui évoque des fruits secs, le cuir, les noix, et la patine du temps. C'est l'antithèse d'un arôme de « rance » désagréable.

Dr Patoche ( Nice )