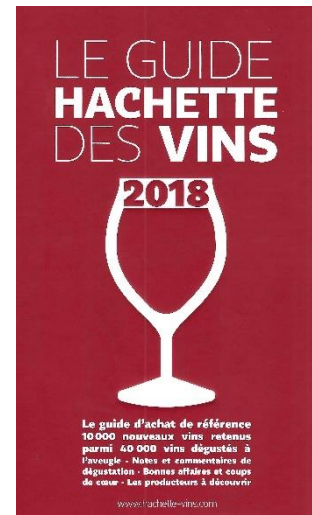


GUIDE HACHETTE DES VINS 2018

Créée en 2004 par François Dauvergne et Jean-François Ranvier, professionnels du vin qui ont décidé d'élaborer leurs propres cuvées après avoir œuvré chez les autres, cette maison de négoce s'affirme d'année en année à travers une gamme de qualité issue de sélections parcelles. En 2013, les deux compères ont repris l'exploitation du Domaine des Muretins (Tavel et Lirac).



DAUVERGNE RANVIER

Côtes du Rhône rouge Vin Gourmand 2016 *

Page 1174

Ce 2016 issu de grenache et de syrah est le « vin plaisir » par excellence. Un vin très gourmand en effet, tout en fruit au nez comme en bouche, souple, rond, tendre et persistant. A croquer et à prix très doux.

DAUVERGNE RANVIER

Côte Rôtie Grand Vin 2015 *

Page 1202

Ce négoce méridional apporte une nouvelle preuve de son sérieux avec cette belle cuvée au nez complexe et intense de cerise, de mûre, d'épices et de notes fumées et torréfiées léguées par dix-huit mois de barrique. Des arômes que l'on retrouve dans une bouche fraîche en attaque, ample, dense, bâtie sur de puissants tanins au grain fin et offrant une longue finale aux accents floraux (iris, violette). De grande garde assurément.

DAUVERGNE RANVIER

Côte Rôtie Vin Rare 2015

Page 1202

Vin cité.



DAUVERGNE RANVIER

Saint Joseph Vin Rare 2015 *

Page 1209

Un Saint-Joseph des plus traditionnels. Le nez évoque le cassis, la violette et le cuir. On retrouve ces arômes dans un palais ample et charnu, aux tanins quelque peu sévères que la garde arrondira. Une belle typicité pour une cuvée en devenir.

DAUVERGNE RANVIER

Vacqueyras Grand Vin 2015 *

Page 1243

Ce vin séduit par son nez gourmand de fruits rouges confiturés, de cuir et d'épices douces, qui ne manque pas d'élégance. La bouche s'avère soyeuse, fruitée et réglissée, campée sur des tanins veloutés. Un Vacqueyras équilibré, bien dans le ton de l'appellation.

DAUVERGNE RANVIER

Costières de Nîmes rouge Vin Gourmand 2016 *

Page 1265

Une cuvée qui porte bien son nom. Au nez, elle dévoile en effet des parfums gourmands de fruits rouges bien mûrs, allant de la cerise confiturée à la tarte à la framboise. Arômes que prolonge une bouche friande, d'une belle rondeur, aux tanins souples et fins.

DAUVERGNE RANVIER

Ventoux rouge Vin Gourmand 2016 *

Page 1272

Ce Ventoux à dominante syrah attire par sa robe grenat sombre, aux reflets violets. Intense, le nez libère des senteurs de fruits noirs, cassis en tête, rehaussées de touches originales de viande fumée et de fruits secs (fruits à coques et figue). Une attaque souple introduit un palais « sphérique » et soyeux : un vin harmonieux et gourmand en effet.



DOMAINE DES MURETINS

Les négociants François Dauvergne et Jean-François Ranvier ont coiffé la casquette de producteur en reprenant en 2013 cette propriété familiale de 10 ha, morcelée sur onze parcelles en Tavel et trois en Lirac. Depuis cette date, le domaine a été entièrement restructuré.

Tavel Domaine des Muretins 2016 *

Page 1263

Outre les classiques grenache, syrah et cinsault, l'assemblage comporte du picpoul. Le vin affiche une robe intense animée de reflets violets. Tout aussi intense, le nez se partage entre la framboise et le cassis. Ces arômes s'épanouissent avec persistance dans une bouche généreuse à souhait, vivifiée par une finale acidulée.