



DAUVERGNE RANVIER

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 des vins de qualité** issus de sélections parcellaires. En 2013, les deux compères ont repris l'exploitation du Domaine des Muretins (Tavel et Lirac), et ont développé en 2014 une gamme de vins bordelais en collaboration avec Patrice Hateau.

DAUVERGNE RANVIER

Page 1263

Luberon rouge, Vin Gourmand, 2018

★★ Ce vin soutenu de robe se montre d'entrée jovial avec ses évocations de petits fruits rouges et de cerise noire. Intense, construite autour de tanins croquants, sans aucune dureté, la bouche séduit et déroule une matière tendre, fruitée, dynamisée par une fraîcheur préservée.

DAUVERGNE RANVIER

Page 1161

Côtes du Rhône rouge, Vin Gourmand, 2018

Vin biologique

Une base de grenache complétée par la syrah et le carignan dans ce rouge bien nommé et ouvert au nez sur les fruits rouges bien mûrs, les épices et le cuir. D'une légèreté de bon aloi, nanti de petits tanins croquants, la bouche déroule ses franches saveurs de griotte et de poivre, relevée par une finale acidulée. Le Côtes du Rhône gouleyant par excellence.



DAUVERGNE RANVIER

Page 1225

Gigondas rouge, Grand Vin, 2017

★★ **Une des nombreuses cuvées très fiables, et souvent remarquables, de ce négociant dynamique** qui charme dès l'entame par son nez fleurant bon les fruits rouges, le fruit à noyau, les épices et la garrigue, avec un boisé très subtil. De la rondeur, de la suavité, des tanins présents et enrobés, une belle fraîcheur en soutien, la bouche ne manque de rien et offre un Gigondas d'un classicisme réjouissant, à la puissance maîtrisée. **Une belle bouteille à ouvrir dès l'automne ou à garder.**

DAUVERGNE RANVIER

Web

Saint-Joseph rouge, Vin Rare, 2017

Une robe grenat, un nez discret mais agréable, fruité et boisé, une bouche franche, douce, déjà épanouie, dotée de tanins fermes mais sans dureté : un Saint-Joseph friand.

DAUVERGNE RANVIER

Page 1196

Sélections Parcelles

Saint-Joseph rouge, Les Racines du Ciel, 2017

★ Après seize mois d'élevage, ce 2017 s'ouvre sur de belles notes de fruits rouges surmûris, de garrigue et de muscade. Une maturité de fruit que l'on retrouve dans une bouche ample, arrondie par un fruit très confit et chaleureux, tapissée de tanins gras. Un rouge solaire, consistant et généreux.



DAUVERGNE RANVIER

Page 1190

Côte Rôtie, Grand Vin, 2017

★ Cerise noire, cassis, figue, menthol, Zan ou poivre noir, ce 2017 ne manque pas de nez. Avec sa texture onctueuse, ses tanins fins et fermes, son élevage sur mesure, son acidité intégrée, la bouche ne déçoit pas et restitue toute la palette perçue en bouche. **Grande élégance.**

DAUVERGNE RANVIER

Page 192

Côtes de Bourg rouge, Vin Rare, 2017

Vin biologique

N'attendez pas de ce vin une grande mâche et des tanins musclés. Son style, c'est une légèreté friande et le fruité. Sous une robe pourpre sombre se dévoilent ainsi des arômes de fruits de début d'été, comme la cerise.



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 hectares morcelés sur dix parcelles en Tavel et trois en Lirac. Depuis cette date, **le domaine a été entièrement restructuré et est en cours de conversion bio.**

DOMAINE DES MURETINS

Page 1249

Tavel Domaine des Muretins, 2018

★★ Coup de cœur sur le millésime 2017, ce tavel n'a pas à rougir de sa version 2018. La robe est élégante et bien typée, tirant vers le rouge clair. Si le nez apparaît assez discret, la bouche séduit pleinement par son côté gras et vineux, comme par ses arômes de cassis et de mûre.

DOMAINE DES MURETINS

Page 1246

Lirac rouge, Domaine des Muretins, 2017

Avec ses notes complexes de fruit confituré, de camphre, de café et sa touche végétale, le nez laisse poindre un début d'évolution. Discrète à l'attaque, la bouche déploie des notes complexes d'épices, de résine et de café dans un palais agréable soutenu par des tanins fondus.