

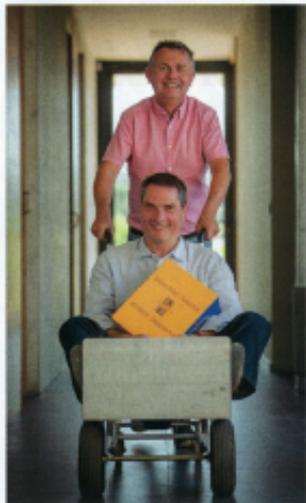
4 stars à la loupe

## Dauvergne et Ranvier

Des têtes bien faites, des chevilles qui n'enflent pas, une bonne pincée d'humanité, une parfaite complémentarité : c'est la formule gagnante de ce duo de négociants du Rhône qui posent leurs initiales sur des vins d'une constance exemplaire.

L'un est zenologue, Jean-François Ranvier, l'autre est rompu au commerce et au marketing, François Dauvergne : des talents complémentaires qu'ils ont parfaitement su mettre en musique au sein d'une maison qu'ils ont cofondée en 2004 après s'être côtoyés des années chez un autre négociant de la vallée du Rhône. « On s'est toujours bien entendus. On a des valeurs communes : l'importance du rapport humain, le partage, la liberté et le plaisir d'offrir des belles bouteilles au plus grand nombre à des prix accessibles. » Sans moyens, ni vigne ni chai, ils ont tissé un réseau vigneron dans toute la vallée du Rhône, leur terrain de jeu de

prédilection : le choix de la parcelle, les dates de vendanges, le suivi des vinifications et des élevages, tout se fait en confiance et en concertation avec les vignerons partenaires. L'affaire a grandi : ils ont acquis un vignoble à Tavel, y ont inauguré un chai, s'aventurent en dehors de la région (Bordeaux, Roussillon) et ont franchi le cap du million de bouteilles. Au moment des foires aux vins, ils mouillent volontiers le maillot : « On est dans les magasins, c'est un vrai moment d'échange privilégié et cela nourrit notre métier de négociants qui consiste aussi à saisir les tendances du jour. » On vous souhaite de les croiser.



De soleil, des fruits rouges et noirs, une touche de plantes aromatiques pour rafraîchir, voilà un rouge juteux mais consistant qui sera très en forme dans quelques mois.  
 > Chipo et barbecue.  
**Vin Gourmand**, costières-de-nîmes rouge, 2022.



Du coffre dans ce côtes-du-rhône à l'accent de baies sauvages et de mûres, charnu, bien mentholé, flanqué de tanins gras qui se détendent avec un peu de garde.  
 > Un pavé saignant.  
**De Natura Rerum**, côtes-du-rhône rouge, 2022. **BIO**



Un millésime frais qui va comme un gant à ce vin fumé et épicé, croquant, porté par des tanins fins et une fraîcheur à l'accent végétal. À boire dans les deux ans.  
 > Un filet de cannette rôti.  
**Vin Rare**, saint-joseph rouge, 2021.



De la classe assurément dans ce Grand Vin qui mérite son nom : complexe, raffiné, très long, frais, de belle garde certes mais déjà délicieux. Une affaire tant les côtes-rôties sont devenues inaccessibles.  
 > Tourmedos rossini.  
**Grand Vin**, côte-rôtie, 2019.

LEUR CUVÉE COUP DE



« C'est un peu notre *pièce Historique*. Depuis 2004, il provient des mêmes parcelles, des terrasses d'altitude qui donnent un gigondas frais et mentholé. On est attaché à Gigondas, une appellation très méritante avec un collectif de vignerons ouverts et entreprenants. »  
 > Avec des côtelettes d'agneau au thym.  
**Grand Vin**, gigondas 2021.

