



RHÔNE MÉRIDIONAL

DAUVERGNE RANVIER

(TAVEL)

De la Côte-Rôtie au Luberon, ces deux complices, ténors du négoce rhodanien, démocratisent la gourmandise. Avec leur domaine des Muretins, ils enfoncent le clou.

Le chant strident des cigales offre le plus beau tube de l'été au Château Saint-Maurice. Dans une petite dépendance, François Dauvergne et Jean-François Ranvier, fourmis du négoce rhodanien, y ont établi leur bureau. Agitateurs de saveurs, ils écrivent chaque couplet. Le premier soigne le tempo commercial ; le second, ingénieur agronome et œnologue, le vignoble et les vinifications.

Lorsque les deux complices débutent en 2004, ils se lancent dans un pari fou sans posséder le moindre arpent de terre : *« Comme un restaurateur à la recherche incessante des meilleurs produits, nous nous intéressons de près aux origines de nos raisins. Chez chacun des vigneronnés, nous choisissons les parcelles qui nous intéressent et nous nous investissons dans la culture de la vigne, l'enherbement, la taille, l'ébourgeonnage. Pour bien caler ces instructions chez notre quarantaine de partenaires, je n'hésite pas à parcourir 50 000 kilomètres dans l'année. »*

Dégustant les raisins méthodiquement, Jean-François détermine la date de la récolte. Lorsque arrivent les vendanges, dans chaque domaine, les raisins sont dirigés vers des cuves spécifiques : *« L'élevage se fait chez le vigneron, mais tout se passe comme si c'était chez nous. Si nous étions un film ce serait Viens chez moi, j'habite chez une copine », lance en souriant François. « Le scénario des assemblages se fait dans notre labo. Les jus sont collectés à travers la vallée du Rhône, assemblés puis mis en bouteille par un prestataire. »* Ils se taisent, hument, goûtent, un regard suffit : ils savent lire dans le marc de raisin. Tout réside dans l'art de donner un sens et de l'ampleur à la matière, en la structurant sans lui enlever une texture qui se veut soyeuse. En conservant l'expression des différents terroirs, le profil des vins met en exergue un fruité expressif porté par un élevage approprié. La gamme s'étend de la Côte-Rôtie au nord jusqu'au Luberon et Tavel dans le Sud, en passant par Gigondas, Châteauneuf-du-Pape et les Costières de Nîmes.



TAVEL DOMAINE DES MURETINS ROSÉ 2016

« C'est un rosé de table avec une belle fraîcheur aromatique, une bouche assez moderne. Notre force est d'avoir une mosaïque de terroirs : les sables pour la finesse et les arômes, les galets roulés qui apportent la structure, les argiles qui donnent le charnu. »

Trois types de qualité sont ainsi proposés : les « vins gourmands », sur le fruit, les « grands vins » offrant un potentiel de garde et enfin le « vin rare » pour les cuvées d'exception dans les grands millésimes. Dauvergne Ranvier entend ainsi démocratiser la gourmandise : leurs bouteilles figurent dans les préférées du grand public, qui trouve son bonheur entre 3 et 10 euros dans la grande distribution qui raffole de ce nouveau jeu de Rhône. *« Avec cette méthode de travail, les frontières disparaissent. N'étant pas liés à un seul terroir, une origine unique, nous pouvons concevoir des assemblages inédits en essayant de bien piéger le fruit en bouteille. Comme un couturier, on imagine le vin que l'on veut dans l'absolu, puis on cherche la matière : le bon vigneron, les terroirs et les cépages idoines. Ainsi, nous venons de créer un Côtes-du-Rhône 2016 issu de 13 cépages rouges. »* Ce cru révèle des accents de garrigue et son tanin juteux fait déjà merveille.

Pour faire la pige aux vins sans soufre qui gommement souvent leurs origines, le duo magique vient d'imaginer pour sa prochaine collection un « Vade Retro, bio 2016 » croquant et

poivré qui vous saute au cou. Son nez très expressif met tout de suite dans d'excellentes dispositions : ce cru se boit large, le coude bien dégagé, en chantant les 13 cantiques provençaux.

Depuis quelques millésimes, une gamme pour la grande restauration vient de voir le jour. On invoque Saint-Joseph avec un 2015 délicieusement épicé. Le côte-rôtie Face Sud constitue une petite merveille qui peut aisément jouer dans la cour des grands de l'appellation. Cerise sur la syrah : depuis 2013, le duo possède le domaine des Muretins, sur Tavel et Lirac, qui donne du souffle aux rosés et rouges du secteur.

En vivant ce rêve éveillé, la chenille est devenue papillon et Dauvergne Ranvier s'impose comme l'un des duos les plus ingénieux du vignoble français, toujours en avance d'une idée. ❖

DENIS HERVIER