

Dauvergne-Ranvier

DE GRANDS VINS POPULAIRES

Des vigneron sans terre, voilà ce qu'ils étaient, des cavistes sans chai, des écrivains sans éditeur. Alors ils ont décidé d'aller chercher les terroirs de leur désir chez les vigneron dont ils aiment le travail, des raisins récoltés dans les vignes qu'ils ont choisies. Ils en ont fait des jus vivants, puis de grands vins populaires et sont partis sur les routes pour les faire goûter et séduire avec leurs poèmes du Rhône et leurs sonnets de Gironde. François Dauvergne et Jean-François Ranvier font des vins ambitieux, séduisants, élégants : « *Faire très bon pour tous, à des prix accessibles. Après tout, les grands auteurs sont bien publiés chez Folio...* », métaphorise François Dauvergne.

En douze ans, ils ont créé un négoce haute couture, fondé sur l'excellence relationnelle avec les vigneron, un artisanat de proximité, attentif, sensible, exigeant et concerté. Une quarantaine de vigneron ou de caves les accompagnent, de la Côte-Rôtie aux Costières-de-Nîmes. C'est avec eux qu'ils décident des gestes à accomplir, orientent les choix, réinterprètent les lieux de l'identité culturelle qu'ils veulent retrouver dans leurs flacons. La démarche est fondée sur l'échange, et la définition du style des fruits, des jus, des élevages et les ajustements recueillent l'adhésion entière du vigneron chez lequel tout se fait : « *C'est lui le moteur, sans quoi ça ne marche pas* », précise Jean-François Ranvier, œnologue, dégustateur au flair infallible.



François Dauvergne et Jean-François Ranvier produisent, dans le Rhône et à Bordeaux, des jus vivants et élégants à prix doux, accessibles à tous.

François Dauvergne, quant à lui, porte l'exigeante éthique de la maison sur les marchés séduits par la qualité irréprochable et le charme sensible de leurs vins. La remontée du Rhône est éloquente, à commencer par les Muretins, les petits murs, sur des galets roulés et du sable entre Lirac et Tavel, des microparcelles, prises en fermage en 2013 : « *Une aventure passionnante, nous sommes enfin vigneron, on touche du doigt ce que nous exigeons chez les autres* », remarque Dauvergne.

Un rosé de la tradition du tavel, poème épique. Gigondas 2012, « Face Nord », des épices virevoltantes, l'éloge d'un négoce de haïku. Crozes-hermitage, un végétal vivant, palpitant, à boire à grandes goulées fraîches, un vin disert, élégant et altier. Côte-rôtie, « Face Sud », née sur les pentes à Ampuis, à Besset, une panthère noire, souple, qui se coule dans la lumière et d'un bond s'élève sur une branche au vent frais.

Depuis 2004, ils poussent les feux de leur passion duelle jusqu'à Bordeaux. Aidés de Patrice Hateau, venu du Château Pape Clément, ils ont élaboré des vins qui « *réconcilient les déçus de Bordeaux* », parfait antidote au *Bordeaux bashing* à la mode, avec leur côtes-de-bourg 2014, un 100 % malbec en bio, nerveux, vif, « *un autre bordeaux* », ou leur saint-estèphe, une douceur tranquille et fraîche aux suaves tanins, un plaisir de l'instant délicieux. ❖

JEAN-LUC BARDE