



Cahier Vinexpo elles & eux

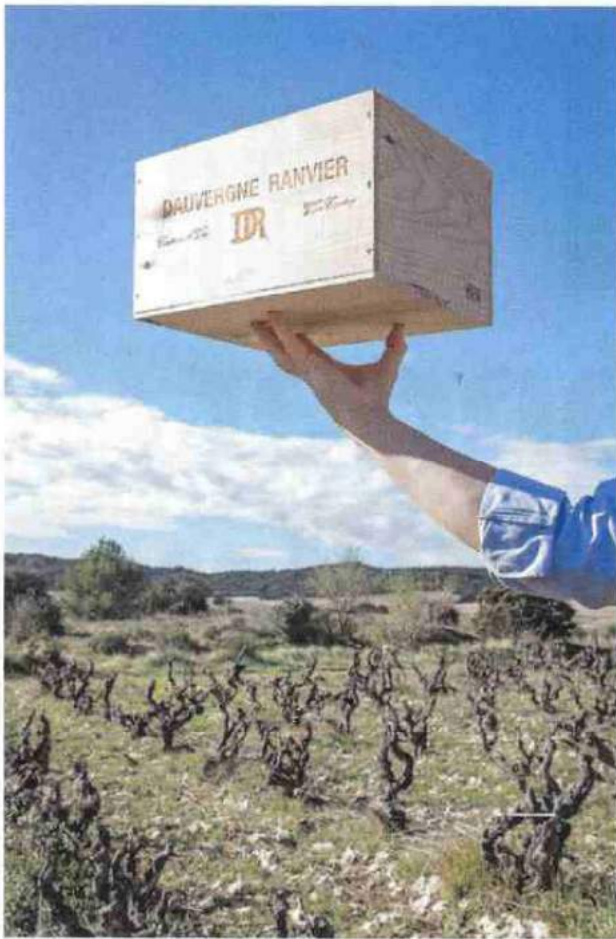
Partir de l'idée d'un goût pour créer un vin : François Dauvergne et Jean-François Ranvier ont su imposer leurs méthodes atypiques, de la vallée du Rhône à Bordeaux.

TEXTE *Maréva Sarauane* PHOTO *Rip Hopkins / VU'*

LES AFFRANCHIS



Les deux créateurs de vin dans leur domaine de la vallée du Rhône.
The two winemakers at their estate in the Rhône Valley.



The iconoclasts

A wine tailored to taste: François Dauvergne and Jean-François Ranvier are successfully using atypical methods from the Rhône Valley to Bordeaux.

They make wine: when it comes to François Dauvergne and Jean-François Ranvier, the verb “to make” takes on its full meaning. Their project began when they realized that it was hard to find the wine they liked. So, they thought, why not make it ourselves? They imagined something fruity and structured, with silky tannins. Armed with this goal and plenty of self-confidence, they managed to persuade a handful of Rhône winemakers to join them in this slightly crazy venture. “We didn’t have any vineyards or background, but we did have a very specific desire, namely to incorporate the best winegrowing land into our vision of wine, and we chose the Rhône Valley, because of the nearly unlimited possibilities for creating wine there,” recalls Dauvergne. The first *cuvée* came out in 2004 and corresponded exactly to what they wanted, while also running slightly counter to what was being made around them. People said that tradition had to be respected, but they retorted that tradition is nothing other than a good innovation that lasts. “I’m better at imagining new things than perpetuating old ones,” says Dauvergne with a smile. Encouraged by their results, the two friends continued to invent wines, reinterpreting appellations and working with more and more winemakers. Their operations extend as far as Bordeaux, where they introduced their winemaking methods. They compose their wines with meticulous care, and when they don’t like a vintage or a *cuvée*, they don’t release it on the market—they are determined to be consistent. “We wouldn’t be true to ourselves if we sold wines we didn’t like,” they say. Taking things to the next logical step, Dauvergne and Ranvier became winemakers themselves in 2013, when they acquired Domaine des Muretins in the Tavel and Lirac appellations, before creating a new estate from scratch at Aniane, where the 12 hectares will be harvested for the first time this year. Yet another creation, and a boldly ambitious venture of the kind they are used to. //

Domaine des Muretins, où sont conçus des vins de Tavel et de Lirac.
Domaine des Muretins, where the Tavel and Lirac wines are created.

Ils font du vin ; lorsqu’il s’agit de François Dauvergne et Jean-François Ranvier, le verbe «faire» prend tout son sens. Les deux complices ont commencé par constater que le vin qu’ils aimaient déguster ne se trouvait pas aisément. Pourquoi alors ne pas le produire ? Ils l’imaginent fruité, s’amplifiant en bouche, avec des tanins soyeux. Munis de ce credo et de leur aplomb, ils parviennent à convaincre une poignée de vigneron rhodaniens de les suivre dans leur douce folie et de travailler avec eux. «Nous n’avions ni vignoble, ni héritage mais une envie précise, celle d’associer les meilleures terres à notre vision du vin, et nous avons choisi la vallée du Rhône car les possibilités de création y sont quasi infinies», se souvient François Dauvergne. La première cuvée sort en 2004, fraîche, singulière, parfaitement en accord avec ce qu’ils avaient pensé et un peu à contre-courant de ce qui se produit autour d’eux. Ils s’entendent dire qu’il faut respecter la tradition, et rétorquent que la tradition n’est rien d’autre qu’une bonne innovation qui perdure. «J’imagine mieux que je ne perpétue», sourit François Dauvergne. Forts de ces résultats, les deux amis continuent à inventer des vins, interprètent les appellations, accompagnent de plus en plus de vigneron, s’étendent jusque dans le vignoble bordelais où ils mettent en place leurs méthodes de travail. Ils composent méticuleusement et lorsqu’un millésime ou une cuvée ne leur plaît pas, ils ne le sortent pas sur le marché – la démarche doit rester cohérente, «on se trahirait si on vendait des vins que nous n’aimons pas». Suite logique de leurs réflexions, François Dauvergne et Jean-François Ranvier sont à leur tour devenus vigneron en 2013, avec l’acquisition du Domaine des Muretins sur les appellations Tavel et Lirac, puis ils ont monté un domaine de toutes pièces, à Aniane. Douze hectares qui seront vendangés pour la première fois cette année ; encore une création, un pari un peu déraisonnable mais dont ils sont coutumiers. //

L’ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
 DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.