

Tavel

Dauvergne Ranvier, vitrine du Cru

PREMIER NÉGOCIANT À TAVEL, la Maison Dauvergne et Ranvier s'est installée en décembre 2019. Les bâtiments accueillent les bureaux, ses nouveaux chais et des salles de réception pour des visiteurs. Ils ont été conçus "pour y être bien" souligne François Dauvergne.

D'abord, "Il était hors de question que des murs coupent cette vue magnifique". Ils ont donc été remplacés, côté sud, par des parois de verre qui offrent une vue à couper le souffle sur le vignoble. Puis l'attention a été portée à tous les détails, en particulier, les matériaux. À l'intérieur, le béton brut des parois rappelle le calcaire gris du terroir des lauzes. Et le bois, très présent dans les

locaux, crée une harmonie avec les barriques des chais.

Le toit terrasse porte une ombre calculée pour préserver la fraîcheur durant l'été. Et il est recouvert de panneaux photovoltaïques fournissant 1,5 fois la consommation du bâtiment.

De la transparence

Après le chai à barriques, équipé de brumisateurs pour éviter l'évaporation, la première pièce visible, toute en transparence, est le "laboratoire", où arrivent les échantillons et où sont composés les assemblages de cuvées.

La création de cuvées est faite chaque année. Pour cela, au

Dauvergne Ranvier est la première Maison de négoce installée à Tavel. Ses nouveaux chais se veulent une vitrine de ce magnifique terroir.

vignoble, Jean François Ranvier suit près de 400 hectares d'une quarantaine de vigneronnes partenaires, en majorité en Vallée du Rhône et à Bordeaux: sélection de parcelles, conseils de vinification et d'élevage des cuvées. "Les vins sont financés, et les fûts fournis" précise-t-il.

Avec 15 000 hectolitres, dont 7 000 hl sous marque propre, la Maison commercialise plus de 50 % de ses volumes en bio. Le Domaine des Muretins, acquis en 2015, vient d'obtenir

sa certification AB et Dauvergne Ranvier prévoit de lancer ses premières cuvées Haute valeur environnementale cette année. "Tavel a un énorme potentiel. C'est un terroir magnifique, proche d'Avignon. Nous avons envie de participer au développement de l'appellation" lancent les associés. Un appel du pied aux vignerons. ☺

Cécile Poulain

Gervans

Séquence solidarité

UNE NOUVELLE ACTION de solidarité des vignerons gervandois a eu lieu du 26 au 28 mars 2021. À cette occasion, ils ont sollicité deux restaurateurs, Bistrot La Treille et Pizza 7, pour élaborer "une recette vigneronne". Pour l'achat d'un plat vigneron d'une valeur de 40 euros par commande et par restaurant, une bouteille de Crozes Hermitage a été offerte. Au total, les vignerons ont donné 108 bouteilles de l'appellation aux deux restaurateurs.

Ce soutien concret leur a permis d'accroître leurs ventes à emporter. On se souvient qu'au mois de mai 2020, ces mêmes vignerons avaient pris

l'initiative d'apporter leur soutien aux personnels soignants de l'Hôpital de Saint Vallier en leur offrant quelques bouteilles de leurs vins afin de leur apporter un peu de convivialité et de reconnaissance.

Cette opération s'inscrit dans des valeurs de solidarité, de simplicité, de convivialité mais aussi de fédération. D'abord, entre les vignerons, mais aussi entre les restaurateurs, durement touchés par la crise, et les villageois.

Chapeau bas aux Domaines qui ont joué le jeu: Laurent Fayolle, les Martinelles, Mucyn, Rousset, Vin de FFLO, Laurent Habrard, Maxime Chomel, Jean Claude et Nicolas Fayolle et la Cave de Tain l'Hermitage. ☺

Bravo aux vignerons de Gervans pour le soutien apporté aux restaurateurs dans le cadre de l'action des Viti'Restos solidaires.