

A close-up photograph of a man with grey hair, wearing a light-colored polo shirt, looking through a handheld microscope. He is smiling broadly, showing his teeth. The background is a blurred landscape of green hills and vineyards.

D&R

DAUVERGNE ET RANVIER

REVUE DE PRESSE
RENTREE 2025



DAUVERGNE ET RANVIER

- > Le guide Bettane + Desseauve 2025
- > Guide Hachette des vins 2026
- > La Revue du Vin de France
- > Le point
- > Capital
- > Vigneron
- > Alain Marty - Forbes
- > Wine Enthusiast
- > Robert Parker - Wine Advocate
- > AirFrance - Le Figaro
- > Les Wineries du Rhône
- > L'autre côté du Vin - Marcon
- > CWB - Wine Club Cercle



bettane + desseauve



Le Guide Bettane + Desseauve 2026 - SEPT 2025

bettane + desseauve

Dauvergne et Ravier



François Dauvergne et Jean-François Ravier ont créé très jeunes leur maison éponyme et sont aujourd'hui des références accessibles des vins du Rhône. Très impliqués dans la production de leurs vins, ils travaillent avec leurs amis vignerons tout au long de l'année et conservent les expressions des terrains. Le style est structuré sans excès, d'une parfaite définition aromatique. Le duo ne cesse d'évoluer et la gamme s'étend de l'Hermitage au nord jusqu'au Luberon dans le sud, en passant par Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape et Costières-de-Nîmes, avec des partenariats jusqu'en Roussillon et dans le Bordelais. A côté de cette impeccable et large gamme (sous l'étiquette « DR ») facilement accessible en grande distribution, le duo s'est attaché à proposer une autre gamme de vins, à la fois personnelle et excitante, destinée aux cavistes et restaurants : on y trouvera de beaux vins, produits en particulier sur la partie gardoise de la vallée du Rhône (Tavel, Laudun, Lirac, etc.).

91/100



Côtes du Rhône
Vade Retro
2024

91/100



IGP Ardèche
Le Voisin d'en Face
2024

92/100

Côte-Rôtie
Cote d'Amour
2022

93/100



Lirac
Domaine Liravel
2023

92/100

Crozes-Hermitage
Granite & Galets
2023

90/100

Côtes-du-Rhône
De Natura Rerum
2024

92/100



Côtes du Rhône Villages
Sélection
2023

90/100

Saint-Joseph
Les Racines du Ciel
2023

90/100



IGP Ardèche
Le Voisin du Dessous
2024

92/100



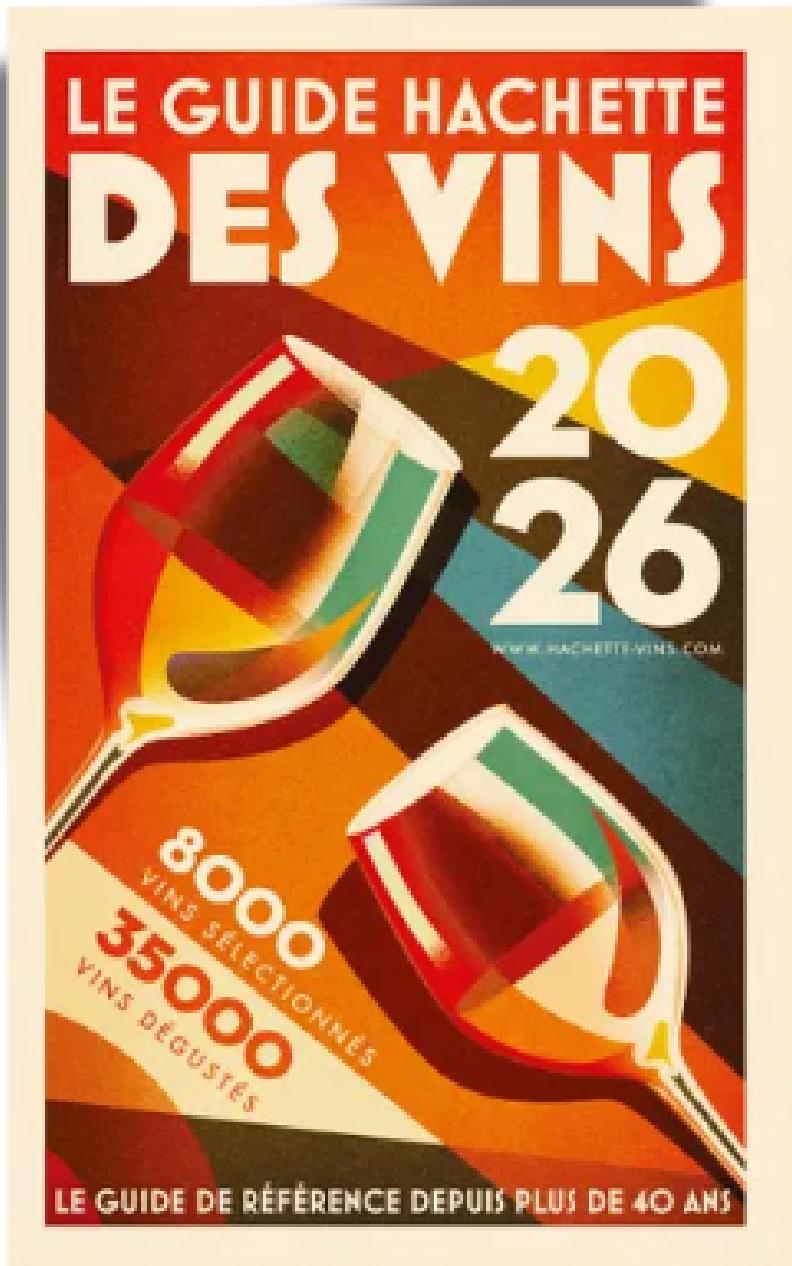
Condrieu
2023

92/100



Tavel
Domaine Liravel
2024

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Le Guide Hachette des Vins - SEPT 2025



1★

Côtes du Rhônes
De Natura Rerum
2024



1★

Côte Rôtie
Sélection
2023



Le Guide Hachette des Vins - SEPT 2025



1★

Luberon
Les Pitchounes
2024



1★

Ventoux
Vin Gourmand
2024



Le Guide Hachette des Vins - SEPT 2025



VINS DE LORRAINE • BANDOL TOUR DU BON ET BASTIDE BLANCHE • TRIMBACH • CHÂTEAU DE VINZELLES

LA REVUE DU Vin DE FRANCE larvf.com
Nouvelle formule

CHABLIS PREMIERS CRUS
La belle Bourgogne encore accessible

FOIRES AUX VINS

NOS BONNES AFFAIRES

Hypers, cavistes, sites internet... dans toutes les régions de France

1600 bouteilles à saisir dès 3 euros

Dropstop offert

BORDEAUX 2022
La grande année jugée en bouteille

ENQUÊTE BIO
Le temps des doutes

BIEN-POIRE À JOURNAUX.fr
les inspirées

L 13477 - 005 F. 670 € : 30

La Revue du Vin de France - SEPT 2025 n°693



90/100

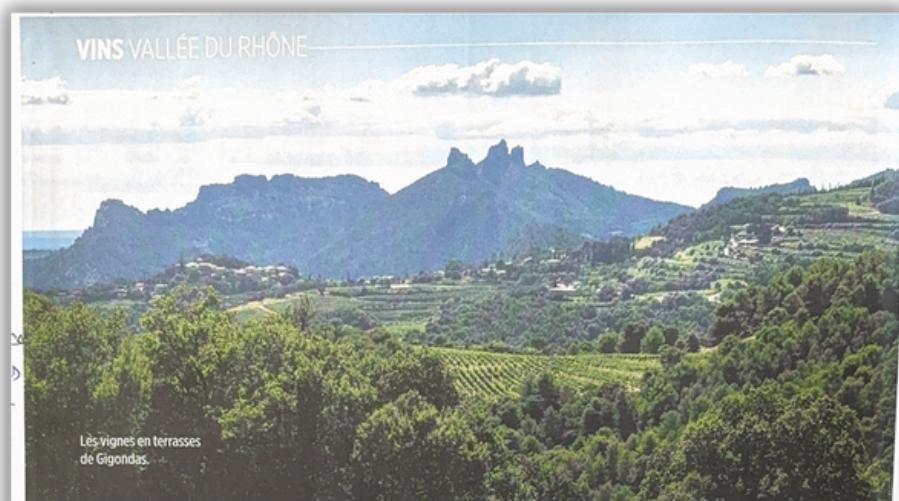
Côtes du Rhône
Vin Gourmand
2024



LES
PÉPITES
DE LA REVUE DU
VIN DE FRANCE

La Revue du Vin de France - SEPT 2025 n°693

Le Point



Gigondas : le cru dans la dentelle

Altitude et calcaire, deux particularités de ce terroir qui lui permettent de proposer des vins frais dans une vallée du Rhône en proie au réchauffement. PAR OLIVIER BOMPAS

Dauvergne Ravier

en conversion 

Tavel (30)

04.48.24.00.41

15 - Grand Vin. Fruits rouges, baies sauvages, feuillage, tanins fins, vin harmonieux, savoureux. 18,50 €.

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

n°62 C E U X Q U I F O N T L E V I N

SEPT.
OCT.
NOV. 2025

VIGNERON

Bordeaux
CHÂTEAU LATOUR

Bourgogne
DOMAINE FAIVELEY

Provence
LES ROSÉS D'AUTOMNE
GRANDS VINS DE GARDE ET DE TERROIR

Antoine & Quentin
PAILLARD

Leurs cuvées comptent désormais parmi l'élite des vignerons de Champagne : Antoine et Quentin, les deux frères du Champagne Pierre Paillard, nous ont ouvert les portes de leur domaine et de leur Table du Chef, un œnotourisme qui fait des émules. Reportage à Bouzy.

Cahors
CHÂTEAU DU CÉDRE

Valais
CAVE DES AMANDIERS

L 19054 - F 15,00 € - RD

The cover of VIGNERON magazine features a central photograph of a wine tasting. In the foreground, a man in a dark blue sweater and light-colored pants stands behind a white marble bar counter, holding a glass of wine and a bottle. To his right, another man in a light-colored shirt is seated at the same counter, also holding a glass. Several bottles of wine and glasses are on the counter. In the background, there's a kitchen area with a chef working, and a bookshelf filled with books and wine bottles. The overall atmosphere is sophisticated and professional. The magazine title 'VIGNERON' is prominently displayed at the top in large, bold letters. Below it, the subtitle 'C E U X Q U I F O N T L E V I N' is written in a smaller, all-caps font. The issue number 'n°62' and the month 'SEPT. OCT. NOV. 2025' are at the very top. The left side of the cover has several wine region and estate names listed vertically: 'Bordeaux CHÂTEAU LATOUR', 'Bourgogne DOMAINE FAIVELEY', 'Provence LES ROSÉS D'AUTOMNE GRANDS VINS DE GARDE ET DE TERROIR', 'Antoine & Quentin PAILLARD', 'Cahors CHÂTEAU DU CÉDRE', and 'Valais CAVE DES AMANDIERS'. A barcode and the price 'L 19054 - F 15,00 € - RD' are at the bottom right.

VIGNERON - SEPT 2025

VIGNERON



VIGNERON
PARIS DANS LEUR 62
AUTOMNE 2025

LES ROSÉS D'AUTOMNE LE TEMPS MÉDITÉ

LIRAVEL - DAUVERGNE & RANVIER

S'il n'en restait plus qu'un... serait-ce lui, le « roi des rosés » selon Balzac : le tavel ? Chez Liravel, une signature Dauvergne & Ravier, il est tout en retenue et en profondeur, complexe et habillé par les ans.

t

avel : au cœur de la vallée du Rhône méridionale, entre garrigue, galets et silences de pierre, un vent nouveau souffle avec ardeur. Celui de deux hommes, François Dauvergne et Jean-François Ravier, qui ont décidé, à rebours des modèles, de créer encore et toujours à l'aventure un vin singulier : le rosié de garde. Une rareté, un véritable élément de grande trop prime. À Liravel, leur démission certifiée bien depuis 2021, ils ne se sont pas arrêtés. Ils ont pris leur bâton de pêcheur : il se servent et se garde. C'est d'abord François Dauvergne qui m'accueille, avec cette simplicité charmeuse propre à ceux qui ont écrit leur vir à la force de leurs convictions. Il parle de cette aventure entamée en 2004, de ce régime pensé comme une maison de création, et dit cette seconde vie, plus intime, amorcée en 2013 avec le rachat d'un ancien domaine familial rebaptisé Liravel. Il n'oublie pas bien sûr les doutes et les obstacles sur le chemin : « Tavel est une appellation exigeante. Elle souffre parfois d'un manque de fiabilité. On nous attend sur un rosié de gastronomie, complexe et ambiguë, mais ce n'est pas ce que le marché réclame aujourd'hui. Pourtant, il faut continuer à défendre ce style. Nous savons qu'il a du sens. »

Le vignoble, à peu près sur plus de 10 hectares, dont 7 situés à Tavel avec une diversité de terrains remarquable des marnes calcaires, des galets roulés, une matrice sableuse-argileuse. Sur ces différents sols, 70 % du vignoble a été replanté, reconstruit dès les premières années. C'est Jean-François Ravier qui nous emmène dans les vignes. Vrai bell-lumière dès lors qu'il s'agit de parler exposition ou porte-greffe. Pour cet ingénieur agronome de formation, pédagogique dans l'âme, le végétal est un compagnon de route. Il marche vite, connaît chaque coin, chaque nuance de sol, chaque cépage replanté. Son rapport à la vigne est visuel : « Je peux passer une heure à observer une souche, à tâcher de comprendre comment elle vit. Le vignoble nous parle. A moins de l'écoutera. » Seul ses pas, les galets roulés du plateau de Vallongue, plus loin les calcaires clairs de la plaine des Vestiges, les sables qui

entourent le château d'Aqueria. Il désigne un alignement de jeunes plants : « Là, on a mis du mourvèdre. Ce sol argilo-calcaire lui va bien. Il faut de la retenue, de la profondeur, mais aussi du temps. »

Dépuis deux ans, le duo prolonge les macérations – environ 48 heures – pour gagner en complexité aromatique et en volume. Une autre partie de la fraîcheur est conservée. Dans cette maturation de sols et d'assemblages, c'est lui qui pense les équilibrées, devine les assemblages : « Il n'y a pas de bon vin sans précision parcellaire. Un bon vigneron est un géologue astucieux ! » Plus loin, on traverse une vieille vigne en gobeté, plantée en 1968. Du grenache, bien sûr, mais aussi quelques cinsaults et, au milieu, une rangée oubliée de piquepoul. Jean-François s'arrête, caresse une feuille, comme on salut un vieil ami : « C'est ça qui me plaît : faire avec l'histoire du lieu, et lui donner un dessin. » De retour à la cave, ou plutôt à l'Assemblée – un nom imaginé lors d'un brainstorming collectif –, de grandes baies vintives ouvrent sur un théâtre naturel, les collines tavelaises. On grignote, on déguste, on parle. Et puis doucement on remonte le temps.

Arrivé au sommet, au bout de 400 marches, c'est le 2024 qui l'on voit dans les verres. Une robe plus soutenue, presque ambre, des notes de rose fané, de fruits secs, d'écorces et de thym. La bouche a gagné en texture, en ampleur, en dosage aussi, sans jamais perdre sa ligne fraîche et saline. Le vin s'est paré, mais reste tendu. Un tavel de caractère, habillé par les ans sans s'adosser. Une démonstration éclatante du potentiel de garde. On sort aussi un livre : Tavel, des hommes et des vins, signé Rolf Bidzinski. La lecture appelle à l'autre. « Au début du xxe siècle, le vin de Tavel compte parmi les plus grands vins de France [...] ; il est fermé, plein en bouche, mais très fin, et se bonifie en vieillissant, signe absolus de qualité à l'époque. » Balzac, déjà, appelait le tavel « le roi des rosés ». Un titre de noblesse qui se maintient encore aujourd'hui. Chez Liravel, il regend même tout son sens. / 

DOMAINE LIRAVEL ROSÉ 2024 – TAVEL

« Issu majoritairement de grenache noir, complété par la syrah, le mourvèdre, le grenache blanc et le piquepoul, il affiche une bouche droite, tendue, presque ciseyenne. Domaine le fruit rouge se dessine déjà une trame d'évolution : il promet de s'ouvrir sur des notes de rose séchée, d'herbes méditerranéennes, de fumé distillée. À oublier quelques années pour en explorer la plénine complexité. »

AUTOMNE 2025 | POURQUOI | 153

Forbes



FEMMES CEO
KELLY MASSOL, BUSINESS ENGAGÉ

LE TOP 40
DES AVOCATS
D'AFFAIRES

WOMEN POWER À DUBAÏ
IMMOBILIER EN IDF

FRANCE

Forbes

Caroline Garcia
—
Reconversion grand chelem

PALMARÈS

LES 40 FEMMES FORBES 2025

Journaux.fr

FORBES - 07/2025

Forbes

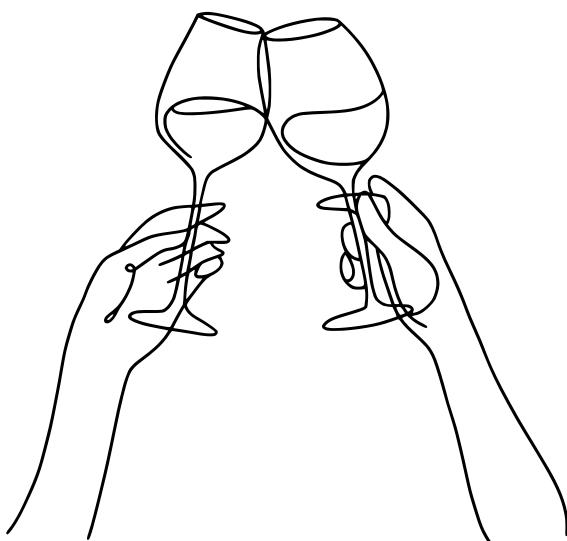
5. DAUVERGNE ET RANVIER Ventoux 2024

Créateur de vins hors-cadre, le domaine Dauvergne et Ranvier explore chaque année de nouvelles appellations avec audace. Son rosé 2024, né sur les terres du mont Ventoux classées Réserve de biosphère par l'Unesco, reflète un terroir riche de nature et d'histoire. Ce vin, majoritairement composé de grenache, séduit par sa robe rose pâle et son équilibre entre gourmandise, rondeur et structure. Au nez, il développe des arômes délicats de pêche blanche et de framboise, rehaussés par des notes florales de jasmin et de rose. Une cuvée authentique et expressive !

8,90 € la bouteille - 47 chemin des Vestiges, 30126 Tavel - 04 48 24 00 41

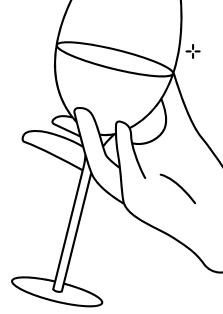


Une cuvée Authentique et expressive



FORBES - 07/2025

WINE ENTHUSIAST



92/100

Un bouquet précis et envoutant



*Anna Christiana Cabrales
Gigondas Sélection 2022 & 2023*



WINE Enthusiast - 2025



92/100



The sort of Négociant
bottling that surprise you in
a blind tasting

*Joe Czerwinski,
29th of September 2023*

WINE ADVOCATE - 09/2024



92/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE



Châteauneuf-du-Pape Dauvergne Ranvier
Du Soleil à la Terre 2020

92

The sort of négociant bottling that surprises in a blind tasting, Dauvergne-Ranvier's 2020 Chateauneuf du Pape du Soleil a la Terre captures the elusive floral and spice essences of garrigue and adds them to black cherries, red raspberries, plus hints of clove and licorice. A blend of 70% Grenache, 20% Syrah and 10% Mourvèdre, it's full-bodied and slightly tannic yet not overdone, ending with outstanding inner-mouth perfume.
Joe Czerwinski, 29th September 2023

Le genre de cuvée de négociant qui surprend lors d'une dégustation à l'aveugle, le Châteauneuf du Pape Du Soleil à la Terre 2020 de Dauvergne-Ranvier saisit les essences fugaces florales et épiciées de la garrigue, et les mêle aux cerises noires, aux framboises rouges, ainsi qu'à des notes de clou de girofle et de réglisse. Assemblage de 70 % de Grenache, 20 % de Syrah et 10 % de Mourvèdre, il est corsé et légèrement tannique mais sans excès. En finale, le parfum en bouche est exceptionnel.

DAUVERGNE RANVIER – Novembre 2023

*Joe Czerwinski,
29th of September 2023*

WINE ADVOCATE - 09/2024



Côte-Rôtie, Bourgogne 1er cru... Ces vins prestigieux servis dans la nouvelle première classe d'Air France

Par **Martin Lemaire**

Publié le 20 mars 2025 à 09h44, mis à jour le 20 mars 2025 à 09h45

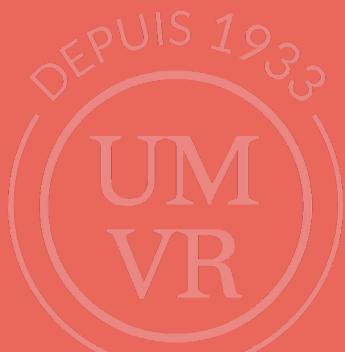
l'honneur. Ainsi, pour accompagner «les célèbres coquillettes jambon-truffe noire du chef», l'un des plats qui sera à la carte comme nous l'indique Air France, il sera possible de déguster la cuvée 2013 de la maison Rare Champagne, un château Talbot 2016 (Saint-Julien), un sauternes 2013 du château Doisy Vedrines, un chablis 1er cru «Vau de Vey» de Pascal Bouchard ou encore la côte-rôtie de Dauvergne Ranvier. À noter qu'Air France consacre également une partie de sa carte à des propositions sans alcool. Xavier Thuizat «s'attache également à composer une nouvelle offre de bières artisanales, de spiritueux et de digestifs français», nous indique la compagnie.



Union des Maisons
de Vins du Rhône

Les Wineries du Rhône

Dauvergne Ranvier



UMVR.FR / PORTRAIT - 03/2025

Union des Maisons de Vins du Rhône



Union des Maisons de Vins du Rhône

PORTRAIT – CRÉATEURS HORS CADRE

François Dauvergne, le commercial, Jean-François Ranvier, l'oenologue créent des vins à leur image : droits, libres et ambitieux. Fiers d'être négociants, ils sont passés en 15 ans d'une chambre de bonne à leur nouveau chai, « l'Assemblière », minéral, et transparent, niché dans un superbe vallon aux portes de Tavel.

En 2004, après 8 ans au sein de la maison Louis Bernard, Jean-François Ranvier et François Dauvergne décident de voler de leurs propres ailes. Leur ambition : produire les vins qu'ils ont en tête en étant libres de leurs choix. Trois vignerons leur font confiance pour élaborer leurs premières cuvées. « Des fous » sourit François. Il fallait l'être pour les suivre alors qu'ils n'avaient ni trésorerie, ni client. Les trois premiers assemblages, un Côtes-du-Rhône, un Côtes-du-Rhône Villages et un Gigondas sont élaborés avec les moyens du bord, dans la cuisine de François.

Démocratiser le plaisir

La grande distribution leur donne leur chance. Ce secteur permet de toucher tout le monde, de rencontrer des professionnels très ouverts qui ont souvent démarré en bas de l'échelle. « Ils sont un peu à l'image de notre aventure, explique François. Ils ont envie d'aider et nous ont permis de nous développer. Nous leur sommes très reconnaissants ». Grâce à la grande distribution, ils se font remarquer par des grossistes en hôtellerie-restauration qui les

appellent et leur disent : « j'ai acheté vos bouteilles en foires aux vins ; c'est bon. On pourrait travailler ensemble ? ».

Négociant, c'est passionnant

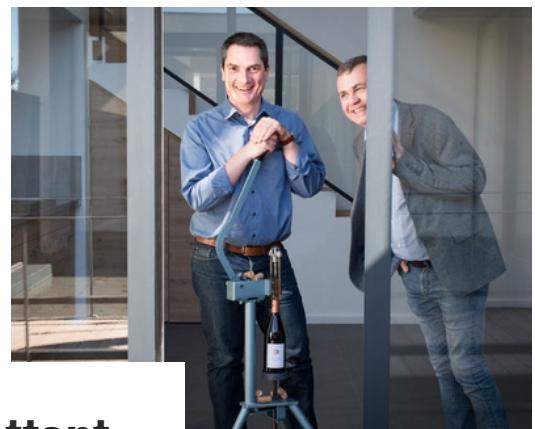
« L'intérêt du métier de négociant, c'est que l'on peut être très créatif, assure Jean-François. On peut élaborer un Côtes-du-Rhône en assemblant des raisins qui viennent de la Drôme, du Vaucluse, du Gard et de l'Ardèche. Plutôt que de nous limiter en n'exploitant que nos vignes, nous choisissons les raisins avec lesquels nous travaillons. Et puis il y a la relation. Je me régale d'aller voir les vignerons, de goûter les raisins avec eux, de donner des conseils et d'apprendre à leur contact. C'est un métier très enrichissant et très diversifié ». Travailant avec une cinquantaine de producteurs de toute la Vallée du Rhône, le duo intervient très tôt dans l'élaboration du vin pour sélectionner les parcelles, s'investir dans la culture de la vigne, l'enherbement, la taille, l'ébourgeonnage... . « Le dialogue et l'écoute sont essentiels pour que les vignerons aient envie d'être créatifs avec nous » souligne Jean-François.

Assembler et magnifier

François et Jean-François comparent leur métier à celui de restaurateur. Comme dans les grands restaurants, ils recherchent et assemblent les meilleures matières premières. Comme en cuisine, il s'agit de transcender un bon produit en le magnifiant. Selon eux, négocier c'est savoir sélectionner, assembler, éléver, mais aussi savoir expliquer, présenter et séduire pour démontrer que tout le travail fait conjointement avec les vignerons a une valeur qui est acceptée par les clients.

François Dauvergne
(à g.) et Jean-François
Ranvier

🔍
Maison créée
en 2004.
8 salariés.
CA 2018 : 10 m€
dont export : 25%.



« En mettant nos noms sur l'étiquette, nous créons une marque de confiance. »

Défendre la diversité

Pour ces deux amis, la Vallée du Rhône a un potentiel phénoménal. Sa diversité de terroirs, de climats et de cépages, conjuguée à un grand nombre de petites exploitations, permet d'imaginer énormément de profils différents, à l'opposé des vins standardisés. Pour cela, ils misent sur le bio, qui représente plus de 50% de leur volume, et sont convaincus que l'intérêt des consommateurs pour le Rhône va s'accroître encore. Leur nouveau chai, à visiter, leur permettra d'étoffer l'équipe pour continuer à avancer avec passion et humilité. « Je ne crois pas à une tradition inamovible », énonce François. « La tradition n'est qu'une innovation qui a perduré. Je crois à la création et à la diversité comme autant de reflets des personnalités des vignerons et des négociants. Beaucoup de styles peuvent exister. A nous de donner à nos vins le style qui nous ressemble et de le faire apprécier par ceux qui les dégusteront. ».

UMVR.FR / PORTRAIT - 03/2025

Union des Maisons de Vins du Rhône



Union des Maisons de Vins du Rhône

Dauvergne Ranvier

47 chemin des Vestides 30126 Tavel
+33 (0)4 48 24 00 41
contact@dauvergne-ranvier.com
www.dauvergne-ranvier.com

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18
presse@umvr.fr
www.umvr.fr

Photographies © Anne Loubet - Crédit bandeapart.fr

UMVR.FR / PORTRAIT - 03/2025

Union des Maisons de Vins du Rhône



MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

L'AUTRE CÔTÉ
DU VIN



VINSMARCON.COM - 01/2025
DE L'AUTRE CÔTE DU VIN



MARCON

L'AUTRE CÔTÉ DU VIN



IGP ARDÈCHE
DAUVERGNE RANVIER
Le Voisin du Dessous
Blanc - Bio
Viognier

En 2013, François Dauvergne et Jean-François Ranvier ont franchi un nouveau cap en devenant vignerons à part entière, en reprenant l'exploitation de l'ancienne propriété familiale de François Dauvergne, le Domaine des Muretins, rebaptisé Domaine Liravel en 2022. Situé sur une dizaine d'hectares, le domaine regroupe plusieurs parcelles de vignes sur les communes de Tavel et de Lirac, offrant une mosaïque de terroirs de grande qualité. Entre 2013 et 2015, les vignerons ont restructuré le vignoble, en procédant à des coplantations et en installant un nouveau palissage.



En 2018, ils ont entamé la conversion de leur domaine vers l'agriculture biologique, et 2021 a vu leur premier millésime certifié bio. La collaboration entre Dauvergne Ranvier et les Vins Marcon repose sur une confiance et une passion communes pour le vin et la gastronomie. C'est cette amitié et cette complicité professionnelle qui se retrouvent dans chaque cuvée.



IGP ARDÈCHE
DAUVERGNE RANVIER
Le Voisin d'en Face
Rouge - Bio
Syrah

VINSMARCON.COM - 01/2025

DE L'AUTRE CÔTE DU VIN



MARCON

L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

Vallée du Rhône - Nord

DAUVERGNE RANVIER



ARTISANS DE VINS D'EXCEPTION

Aux Vins Marcon, nous avons une relation particulière avec la Maison Dauvergne Ranvier. Fondée par François Dauvergne et Jean-François Ranvier, deux hommes passionnés, cette maison a vu le jour après plusieurs années d'expérience dans de grandes entreprises viticoles. En 2004, ils prennent un tournant audacieux en démissionnant pour lancer leurs propres cuvées. Sans vignoble, sans cave, et avec peu de moyens financiers, mais avec un réseau de vignerons de qualité tissé au fil de leurs carrières, ils fondent leur société de négoce. Ce qui nous a particulièrement séduits, c'est leur démarche unique de « créateurs de vins hors cadre ». À l'image d'un grand chef qui choisit avec soin ses produits, François Dauvergne et Jean-François Ranvier sélectionnent avec attention les raisins chez des

vignerons partenaires, qu'ils accompagnent tout au long de l'année. Ensemble, ils déterminent les meilleures dates de récolte et gèrent l'élevage des vins, avec un grand respect pour le travail de chacun. Leur approche collaborative, transparente et de conseil constant dans toutes les étapes de la production fait la différence. C'est cette proximité et ce respect mutuel qui rendent leur travail exceptionnel. Bien que la gamme de Vins Marcon soit principalement constituée de vignerons propriétaires, notre amitié et notre confiance professionnelle avec Dauvergne Ranvier nous ont naturellement rapprochés d'eux. Leur approche, alliant exigence et authenticité, fait écho à nos valeurs, et nous sommes fiers de travailler avec eux. Ensemble, nous partageons la même passion du terroir et la volonté de créer des vins d'exception.



VINSMARCON.COM - 01/2025

DE L'AUTRE CÔTE DU VIN

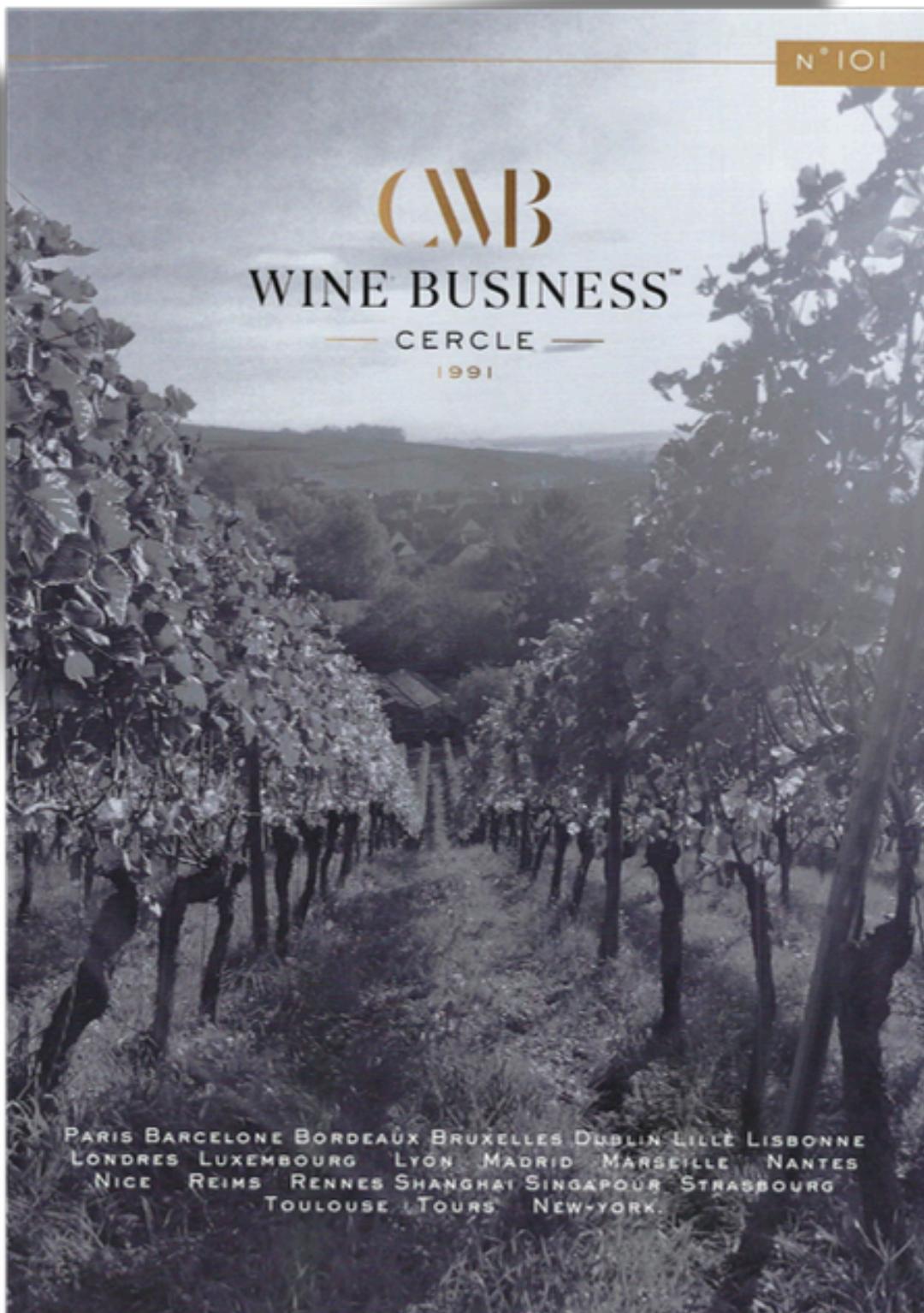


WINE BUSINESS™
— CERCLE —
1991

N°101

CWB
WINE BUSINESS™
— CERCLE —
1991

PARIS BARCELONE BORDEAUX BRUXELLES DUBLIN LILLE LISBONNE
LONDRES LUXEMBOURG LYON MADRID MARSEILLE NANTES
NICE REIMS RENNES SHANGHAI SINGAPOUR STRASBOURG
TOULOUSE TOURS NEW-YORK.



WINEBUSINESS.CLUB - N°101

CWB CERCLE



WINE BUSINESS™
— CERCLE —
1991



Marjolaine Mourice-de Coninck,
Château Leovignac



Cédric Villani



Eric Dupond-Moretti



Maxime Sächle



Thierry Marx



Yannick Bollore



Géoffroy Roux de Bézieux



Frédéric Malesse,
Champagne
Baron de Rothschild



Rochida Dati



François Dauvergne,
Dauvergne & Ronzier



Frédéric-Xavier Denfert



Benoît Hamon



François Despagne,
Château Grand Corbin-Despagne



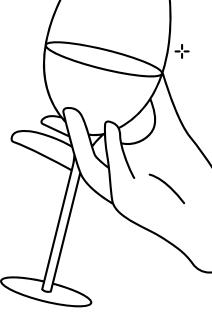
Frédéric Mozzello



Thierry Breton

WINEBUSINESS.CLUB - N°101

CWB CERCLE



JEB DUNNUCK

91/100



Based on 65% Roussanne, 15% Grenache Blanc, and 10% each Bourboulenc and Clairette, the 2024 Châteauneuf Du Pape Sélection Blanc offers beautiful honeyed white peach, subtle quince, white flowers, and spice. Aged nine months in a mix of new and neutral French oak barrels as well as stainless steel tanks, it's medium-bodied, has a round, layered mouthfeel, beautifully clean, integrated acidity, and a great finish. Drink 2025-2031.

*Jeb Dunnuck,
11/11/2025*

Jeb Dunnuck - 11/2025