

D&R

DAUVERGNE ET RANVIER



REVUE DE PRESSE
SEPTEMBRE 2026

Photo © Iannis Giakoumopoulos - Vigneron Mag



François Dauvergne et Jean-François Ranvier **l'assemblage réinventé**

EN UN PEU plus de vingt ans, François Dauvergne et Jean-François Ranvier ont renouvelé l'image du négoce rhodanien. Ils ont décidé de fonder leur maison au début des années 2000, avec le projet, simple mais ambitieux, de construire une gamme de vins de plaisir reposant sur un sourcing exigeant auprès d'un nombre restreint de vignerons partenaires. Patiemment, le duo a développé un modèle fondé sur la confiance. Les raisins ou les vins sont sélectionnés en amont, les élevages pensés en commun et les producteurs accompagnés, tant sur le plan technique qu'économique, y compris dans les millésimes les plus difficiles. Cette fidélité leur a permis de nouer des relations durables avec plusieurs des meilleurs vignerons du Rhône, mais aussi de Provence

et même jusqu'à Bordeaux. Si la gamme s'est étoffée au fil des années, avec des appellations prestigieuses (côte-rôtie, hermitage ou châteauneuf-du-pape), elle n'a jamais renié ses fondamentaux : proposer des vins de soif précis et d'un remarquable rapport qualité-prix. L'acquisition de vignes à Lirac et à Tavel est d'ailleurs venue compléter ce succès qui démontre, s'il en était encore besoin, que le négoce, lorsqu'il est porté par une vision et une connaissance intime des écosystèmes d'un territoire, peut produire parmi les vins les plus recommandables d'une région, voire d'un pays. *Louis-Victor Charvet*

Retrouvez les vins de la **maison Dauvergne-Ranvier (Rhône)** p. 308

Dauvergne et Ranvier



François Dauvergne et Jean-François Ranvier ont fondé très jeunes leur maison de négoce, devenue en quelques années l'une des références les plus crédibles de la vallée du Rhône. Très présents aux côtés de leurs vignerons partenaires, ils suivent chaque vignoble avec exigence et portent une attention particulière à la sélection des cépages, des clones et des terroirs afin d'en révéler l'expression la plus juste. Chaque cuvée privilégie ainsi l'identité variétale autant que l'origine géographique, avec des élevages précis qui respectent le fruit et les équilibres naturels. La gamme, d'une remarquable régularité, s'étend de l'Hermitage au Luberon, en passant par Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape, Costières-de-Nîmes et jusqu'au Roussillon ou au Bordelais. Aux côtés de la collection « DR », largement diffusée, le duo développe une gamme plus confidentielle destinée aux cavistes et à la restauration, où s'exprime son goût pour les cépages rhodaniens et les terroirs, notamment dans la partie gardoise de la vallée du Rhône, avec de très belles réussites à Tavel, Lirac ou Laudun.

■ Du Soleil à la Terre, châteauneuf-du-pape 2024

| Sec | 2026>32 | NC

92

■ De Natura Rerum, côtes du rhône 2025 | Sec | 2026>28 | NC 90

■ Le Voisin d'en Face, ardèche 2025	Sec 2026>28 NC	93
■ Les Racines du Ciel, saint-joseph 2024		
	Sec 2026>30 NC	89
■ Le voisin du dessous - viognier, ardèche 2025		
	Sec 2026>27 NC	90
■ La Voisine d'en Haut, ardèche 2025	Sec 2026>27 NC	90
■ Saint-Joseph, saint-joseph 2024	Sec 2026>30 NC	90
■ 15 cépages, côtes du rhône 2025	Sec 2026>29 NC	92
■ Brézème, côtes du rhône 2025	Sec 2026>29 NC	92
■ Levat, vin de france 2022	Sec 2026>30 NC	93
■ Sélection, crozes-hermitage 2025	Sec 2026>30 NC	89





Tavel, Domaine Liravel 2025 - Bio

2025 - rosé

📍 Vallée du Rhône • Tavel

■ rosé tranquille

A boire ou garder



11 à 15 €

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2027



Vin exceptionnel!



coup de cœur

Domaine Liravel 2025 rosé : L'avis du Guide Hachette des Vins 2027

Véritable vin d'assemblage, avec six cépages issus des trois terroirs de l'appellation, ce tavel couleur orange sanguine livre un bouquet subtil de glycine, de framboise compotée et de fenugrec d'une remarquable complémentarité. Propulsée en attaque par un trait de citron jaune, la bouche dévoile ensuite une matière large, puissante, agréablement tannique, persistant longuement sur de nobles amers. Un tavel racé et d'excellente garde.

Le Guide Hachette des Vins 2027
Septembre 2026



Côtes du Rhône rouge Vin Rare 15 cépages 2025 - Bio

Quinze cépages Vin rare 2025 - rouge

📍 Vallée du Rhône • Côtes-du-rhône

■ rouge tranquille

A boire ou garder



8 à 11 €

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2027



Vin très réussi!

Dauvergne Et Ranvier Quinze Cépages Vin Rare 2025 rouge : L'avis du Guide Hachette des Vins 2027

Espiègle, Jean-François Ranvier a mis les quinze cépages de l'appellation en bouteille. Une cuvée qui plaît pour sa belle brillance vernissée, ses parfums appétents de fruits rouges acidulés et sa bouche souple, très digeste, finement poivrée, étayée de tanins tactiles qui lui donnent du relief. Facile à accorder, on l'ouvre dans ses jeunes années.

Le Guide Hachette des Vins 2027
Septembre 2026



Ventoux rouge Vin Gourmand 2025 - Bio

Vin gourmand 2025 - rouge

📍 Vallée du Rhône • Ventoux

■ rouge tranquille

A boire ou garder



5 à 8 €

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2027



Vin remarquable!

Dauvergne Et Ranvier Vin Gourmand 2025 rouge : L'avis du Guide Hachette des Vins 2027

D'un bel éclat lumineux, ce mi-grenache mi-syrah brille aussi par ses senteurs bien mariées de fraises au chaudron et de chocolat noir. Arômes qui s'entichent de poivre noir dans une bouche intense et longue, servie par des tanins bien pris dans la chair. Son fruit, constamment expressif, lui assure un pouvoir de séduction imparable. Prêt à boire, il n'usurpe pas son nom.

Le Guide Hachette des Vins 2027
Septembre 2026



Luberon rouge Les Pitchounes 2025 - Bio

Les Pitchounes 2025 - rouge

📍 Vallée du Rhône • Luberon

■ rouge tranquille

A boire ou garder



8 à 11 €

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2027



Vin remarquable!

Dauvergne Et Ranvier Les Pitchounes 2025 rouge : L'avis du Guide Hachette des Vins 2027

Une cuvée bien connue des lecteurs, qui s'illustre à nouveau avec ce 2025 énergique, d'emblée séduisant avec ses parfums foisonnants de feuille de cassis, de violette confite et d'anis étoilé. Une évocation des sucreries de l'enfance qui investit une bouche fraîche, souple, sapide, dotée de tanins croquants et d'une belle finale mentholée. Parfait avec des petits farcis provençaux.

Le Guide Hachette des Vins 2027
Septembre 2026



IGP Ardèche rouge Le Voisin d'en face 2025 - Bio

Le Voisin d'en Face 2025 - rouge

Vins de Pays • IGP Ardèche

■ rouge tranquille

A boire ou garder



8 à 11 €

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2027



Vin très réussi!

Dauvergne Et Ranvier Le Voisin D'en Face 2025 rouge : L'avis du Guide Hachette des Vins 2027

La syrah façonne ce rouge aimable, d'un naturel réservé, qui se livre sans impatience sur des notes fruits des bois à peine poivrées. Le palais révèle un fruité plus franc de prune et de cassis écrasé, persistant avec intensité dans une matière tendre et bien étoffée, cadrée par des tanins énergiques qui s'attendriront en cave.

Le Guide Hachette des Vins 2027
Septembre 2026

Terre de Vins

N°123/124 - SEPTEMBRE-OCTOBRE 2026

NEGOCIANTS ENGAGES



La responsabilité sociale et environnementale des entreprises (RSE) se joue à tous les niveaux de l'activité, depuis le vignoble jusqu'à la commercialisation des bouteilles. Maillon essentiel de la filière vin, les négociants prennent largement leur part dans cet engagement sans cesse renouvelé.

Frédéric Drouhin, Pénélope Godefroy, Jérôme Joseph et Laurent Calmel, François Dauvergne
Photographies DR

Terre de Vins
Septembre-Octobre 2026

Terre de Vins

Supplément Foires aux Vins 2026

POUR LA TABLE

VALLÉE DU RHÔNE / CÔTE-RÔTIE

Dauvergne & Ranvier Sélection 2023

Son parfum de bois de rose, de fruits frais, parsemé de notes grillées et épicées, invite à la dégustation. Très gourmande en attaque, la bouche est élégante, très équilibrée, avec un toucher velouté et d'une grande fraîcheur jusqu'à sa belle finale, tout en délicatesse et saveurs acidulées.

ROUGE

38,95 €

À BOIRE ET À GARDER

Terre de Vins
Septembre-Octobre 2026

VIN À LA VOILE • DOMAINE GONON • ÉRIC BOISSENOT • PORTO NIEPOORT 1931 • SEMPER VS CLOS DES FÉES

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

SPÉCIAL FOIRES AUX VINS

BORDEAUX 2023

Révélation d'un
millésime d'équilibre

ALSACE

Notre palmarès
des vins issus
de complantation

GGY POP,
CAMERON DIAZ,
LEO DICAPRIO...
Les stars font-
elles vendre
du vin ?

BANC-TES
Les cave
de cuisine

HEC, SCIENCES
POLYTECHNIQUE
Les coulisse
des clubs d
dégustatio
d'étudiant

Foires aux vins

POURQUOI ELLES REDEVIENNENT SÉDUISANTES

**Nos meilleures affaires dans 112 hypers partout
en France, chez les cavistes et sur Internet**

1 436 bouteilles à partir de 3,50 euros à saisir dès maintenant

L 13477 - 700 S - F : 8,70 € - RD

La Revue du Vin de France
Septembre 2026



91/100



Coup de Coeur RVF

Côte-Rôtie
Sélection
2023

La Revue du Vin de France
Septembre 2026

HORS-SÉRIE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

300
BOUTEILLES
TESTÉES

L'INDISPENSABLE
GUIDE D'ACHAT
DÉGUSTATIONS,
RENCONTRES,
COUPS DE CŒUR...

LE MEILLEUR
DES FOIRES
AUX VINS

SUR LA ROUTE
DES SAKÉS
JAPONAIS

Spécial
VINS

LE TOUR DE FRANCE DES VIGNOBLES
À LA DÉCOUVERTE DE NOS TERROIRS

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13924 - 33 H - F: 5,90 € - RD



Cuisine et Vins de France
Septembre 2026



**DAUVERGNE
ET RANVIER**
Ventoux blanc 2025,
5,95 €

Tout en fraîcheur, le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits blancs croquants associés à des parfums de garrigue. Gourmande et aromatique, la bouche reprend ces notes dans une matière lumineuse, traversée par une trame tendue et minérale.



Cuisine et Vins de France
Septembre 2026

LES 13 NUANCES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DAUVERGNE & RANVIER

Royaume de l'assemblage, de la construction sensible, Châteauneuf est un livre ouvert dont il existe de nombreux chapitres. Dans cette palette des 13 nuances, Dauvergne et Ranvier donnent leur interprétation.

à

Châteauneuf-du-Pape, certains parlent de terroirs, d'autres de cépages. Chez Dauvergne et Ranvier, le mot qui s'impose d'abord est celui de liberté. Une liberté rare, presque paradoxale, dans l'une des appellations les plus prestigieuses de France. Liberté des cépages, des assemblages, des élevages. « Et malgré cela, le niveau reste extrêmement élevé ! C'est la preuve que la liberté peut engendrer l'exigence », confie François Dauvergne. Dans cette appellation fondatrice, rien n'impose un style unique. C'est précisément ce qui la rend insaisissable. « Il n'y a pas d'archétype de Châteauneuf-du-Pape, poursuit-il. Il y a des interprétations. » À ses côtés, Brice Abbiate apporte une lecture plus technique. En charge du suivi des vignobles, il observe : « C'est une terre de grenache, bien sûr... mais au fond, ce sont les terroirs qui donnent le la. » Galets roulés, sables, argiles, calcaires : une mosaïque où les variations de texture, de structure et d'acidité prennent souvent le pas sur le cépage lui-même : « On a presque un concentré de la vallée du Rhône sud sur 3 000 hectares. » Autant de nuances qui composent une palette unique, où les 13 cépages autorisés trouvent chacun un terrain d'expression.

Si Châteauneuf-du-Pape s'est imposé dans la gamme de la maison, ce n'est pas par opportunisme, mais le fruit de l'évidence. Jean-François Ranvier a longtemps œuvré comme conseiller sur l'appellation, notamment au Mas de Boislauzon. « Ça nous a donné une vraie légitimité technique, mais surtout une compréhension fine des terroirs », souligne François. Une connaissance du terrain qui irrigue encore aujourd'hui leur manière de travailler. Dans ce paysage, Dauvergne et Ranvier occupent une position singulière. Ni domaine classique, ni simple négociant, plutôt une maison de création, construite sur le lien étroit avec ses partenaires vignerons. « On n'achète pas un vin, on travaille une vigne », résume Brice. Tout commence en amont : observation des parcelles, échanges techniques, suivi des maturités, choix des dates de vendange. Une approche exigeante qui limite les aléas et permet d'aller au bout d'une vision. « Si on n'est pas au niveau, on ne sort pas la bouteille »,

insiste-t-il. Une rigueur assumée, d'autant plus forte sur une appellation comme Châteauneuf. La sélection ne se joue pas sur les volumes, mais sur les terroirs. « On travaille en sélection parcellaire. On va chercher des profils complémentaires. » Une logique d'assemblage à l'échelle de l'appellation, où chaque parcelle devient une pièce du puzzle.

Ce travail collaboratif se prolonge en cave. Extraction mesurée, élevage ajusté, assemblage réfléchi. « L'idée n'est pas d'imposer un style mais de révéler un potentiel. » Car ici, le vin se construit comme une composition. Grenache majoritaire, colonne vertébrale de l'appellation, mourvèdre en soutien, pour la profondeur et la structure, syrah en appoint, selon les millésimes. Sur 2022, relativement épargné par la grêle, le choix se porte sur un duo grenache-mourvèdre, sans syrah. Une décision dictée par le profil du millésime : « On s'adapte à ce que la vigne nous donne. » L'élevage prolonge cette logique d'équilibre : environ dix-huit mois, avec une part mesurée de bois neuf et plusieurs tonneliers pour multiplier les nuances. « On élève nos châteauneufs comme nos côte-rôtie », confie Brice Abbiate. Objectif : construire des vins à forte personnalité, sans jamais alourdir la matière. « La gageure, c'est de ne pas sentir les degrés d'alcool », souligne François Dauvergne. Un grand châteauneuf, c'est un vin costaud... mais svelte.

En bouche, cela se traduit par des tanins mûrs, soyeux, jamais agressifs. Une richesse maîtrisée, une finale appétente. Mais cette quête d'équilibre ne se joue pas seulement à la vigne ou en cave. Elle se confronte aussi au réel. « Nous sommes en prise directe avec les consommateurs », rappelle Brice. On a des retours immédiats. Une lecture qui influence nécessairement sur les choix stylistiques. Trouver la bonne expression sans trahir l'âme de l'appellation. « Châteauneuf, c'est un peu comme un texte fondateur, glisse François. La Bible, les Évangiles... Chacun en propose une lecture. » Une image illustrant une appellation où rien n'est figé, où chaque vin devient une manière d'habiter le même récit. Dans cette palette des « 13 nuances », Dauvergne et Ranvier écrivent leur version, leur vision, un chapitre du grand livre de Châteauneuf. / YANN PÉLÉ



DU SOLEIL À LA TERRE 2022

« Le grenache apporte la chair et le volume, rapidement relayé par un mourvèdre structurant, presque terrien, qui étire la matière. L'ensemble trouve son équilibre dans une trame épicée, relevée d'une fraîcheur inattendue pour le millésime. Puissance et buvabilité, tanins mûrs et finale sapide, aux accents légèrement réglissés. L'assemblage donne pleinement sens à la diversité. »



Jean-François Ravier
of Bricq Abbato

Decanter

WORLD WINE AWARDS

92



91



91



89



The 13th SAKURA Japan Women's Wine Awards 2026

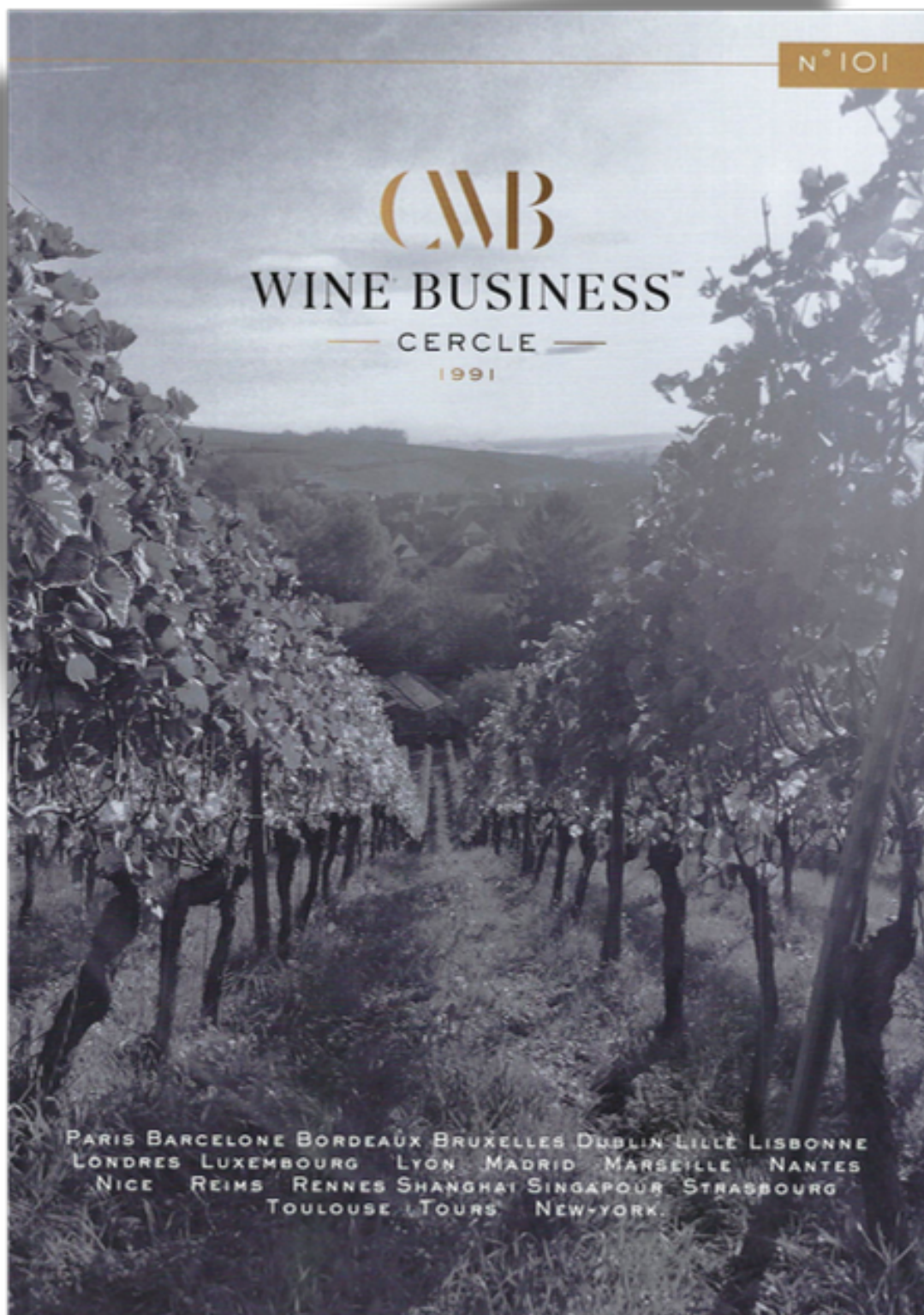


CWB

WINE BUSINESS™

— CERCLE —

1991



WINEBUSINESS.CLUB - N°101

CWB CERCLE



WINE BUSINESS™

— CERCLE —

1991



Marjolaine Maurice-de Coninck,
Château Libé-garde



Cédric Villani



Eric Dupond-Moretti



Maxime Sèche



Thierry Marx



Yannick Bolloré



Geoffroy Roux de Bézieux



Frédéric Maizesse,
Champagnes
Barons de Rothschild



Rochida Datt



François Dauvergne,
Dauvergne & Rouvier



François-Xavier Demilaison



Benoît Hamon



François Despagnès,
Château Grand-Corbin-Despagnès



Frédéric Mozzetta



Thierry Breton

WINEBUSINESS.CLUB - N°101

CWB CERCLE