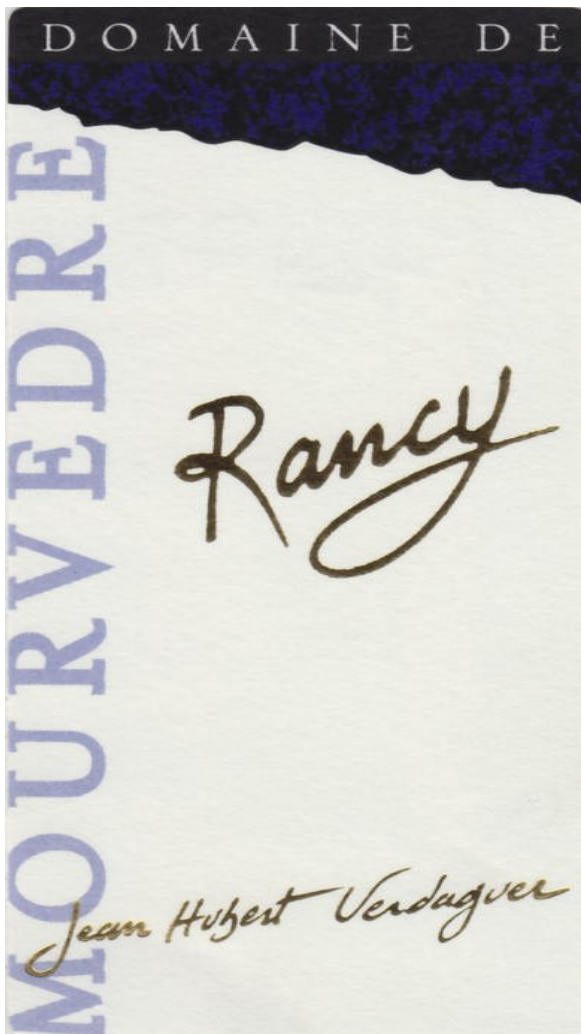


★★★★★  
De très bon niveau

Domaine de Rancy

**Gault & Millau**  
*Trouver le meilleur, toujours*

€ Bon rapport qualité-prix



**B et JH Verdaguer**  
11 rue Jean-Jaurès  
66720 Latour-de-France

[Voir sur la carte >>](#)

Site internet : <http://www.domaine-rancy.com>

[Voir le numéro de téléphone >>](#)

Commercial : Brigitte Verdaguer

### Visites & dégustations

Visites : oui

Dégustations : oui

Ventes au domaine : oui

### LE VIGNOBLE

**Appellation principale :** Rivesaltes Ambré

**Type de production :** En conversion

**Surface du vignoble :**

Surface totale 19 ha

Surface rouge 5 ha

Surface blanc 14 ha

**Type de vendange :** 100 % manuelles

**Liste des cépages avec leur surface :**

Carignan

Grenache noir

Maccabeu

Mourvèdre

**Production :** 15000 bouteilles/an

Jean-Hubert et Brigitte Verdaguer dirigent ce petit domaine situé dans la vallée de l'Agly, à Latour-de-France, créé dans les années 1920 et qui, à l'origine, proposait déjà une gamme allant des vins doux naturels aux vins secs. A partir de 2001, le couple tourne progressivement le dos à la coopérative et réalise également des rouges à partir de vieilles vignes, notamment en carignan. Ici, les sols sont travaillés et ne voient pas les engrais chimiques.

## Vins du domaine

Rivesaltes 4 ans d'Age , ambré **16,5/20**

Rivesaltes, 1993, rouge **15,5/20**

IGP Côtes Catalanes Mourvèdre, 2008, rouge **15,5/20**

IGP Côtes Catalanes Mourvèdre, 2009, rouge **15/20**

Domaine de Raincy IGP Côtes Catalanes Carignan,  
2007, rouge **14,5/20**

Côtes du Roussillon Villages Latour de France, 2006,  
rouge **14,5/20**

## Domaine de Raincy Rivesaltes 4 ans d'Age , ambré

16,5  
20

€<sup>3</sup> Bon rapport qualité-prix



Cuvée exceptionnelle par sa complexité aromatique, dont le nez vous éblouira par ses notes d'abricots secs, de figues séchées, de tabac, de cèdre et d'orange confite. La bouche est puissante, le mutage est bien géré, la finale est une sucrerie sur des notes de caramel.

**Nez :** fruité, boisé, balsamique

**Bouche :** Blanc puissant, onctueux

**Appellation :** Rivesaltes

**Millésime :** non millésimé


**Cépages :** Maccabeu 100 %

**Mode de production :** En conversion

**Mode d'élevage :** Fût ancien

**Volume d'alcool :** 18%

**Température de service :** 8°C

**Garde :** Plus de 8 ans 

**Accords Mets-vin :** Desserts à base de chocolat noir, café, réglisse

Desserts à base de fruits rouges et noirs ou des baies

Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants

## Domaine de Rancy Rivesaltes, 1993, rouge

**Gault & Millau**  
*Trouver le meilleur, toujours*

15,5  
20

€ Bon rapport qualité-prix



Anobli par son élevage et l'évolution dans le temps, cet ambré s'offre sur une robe acajou où se mêlent des touches de cacao, de chocolat et de balsamique. La bouche est riche, étoffée, avec une belle finesse de mutage; parfaite maîtrise de l'élevage.

**Nez** : fruité, floral, balsamique, épicé, empyreumatique

**Bouche** : Blanc puissant, onctueux

**Appellation** : Rivesaltes

**Millésime** : 1993

**Cépages** : Grenache 5 %, Maccabeu 95 %

**Mode de production** : En conversion

**Mode d'élevage** : Fût ancien

**Volume d'alcool** : 17%

**Garde** : Plus de 8 ans

**Accords Mets-vin** : Desserts à base de chocolat noir, café, réglisse

Desserts à base de fruits rouges et noirs ou des baies

Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants

## Domaine de Rancy IGP Côtes Catalanes Mourvèdre, 2008, rouge

15,5  
20

€ Bon rapport qualité-prix



La trame du cépage porte le vin avec une fermeté que sa richesse goûteuse enveloppe dans un fruité rebondissant; un vrai mourvèdre. Le cuir, les épices, l'encre, la violette sont au rendez-vous. Une gourmandise sur le pralin et le café.

**Nez** : fruité, boisé, animal, épicé

**Bouche** : Rouge velouté, charnu

**Appellation** : IGP Côtes Catalanes

**Millésime** : 2008

**Autres millésimes** : 2009

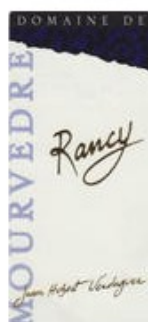
**Cépages** : Mourvèdre 100 %

**Mode de production** : En conversion

**Volume d'alcool** : 14%

**Température de service** : 15 à 17°C

**Garde** : Plus de 8 ans



## Domaine de Rancy IGP Côtes Catalanes Mourvèdre, 2009, rouge

15  
20

€<sup>3</sup> Bon rapport qualité-prix



**T**rès belle lecture de ce cépage aux effluves de ronce, de myrtille sauvages, de violette, avec un caractère épicé typique. La bouche est très suave et accessible ; les tanins sont doux et caressants, la finale digeste et parfumée.

**Nez :** fruité, boisé, balsamique, épicé

**Bouche :** Rouge velouté, charnu

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Millésime :** 2009

**Autres millésimes :** 2008

**Cépages :** Mourvèdre 100 %

**Mode de production :** En conversion

**Mode d'élevage :** Cuve

**Volume d'alcool :** 14%

**Température de service :** 15 à 17°C

**Garde :** Plus de 8 ans

## Domaine de Raincy IGP Côtes Catalanes Carignan, 2007, rouge

14,5  
20

€<sup>3</sup> Bon rapport qualité-prix



**N**ous aimons la sève acidulée de cette cuvée empreinte de mûre sauvage, de cassis, avec quelques signes d'évolution. Le grain de tanin est superbe pour un carignan, la matière est poudrée et délicieusement parfumée.

**Nez :** fruité, boisé, balsamique, animal, épicé

**Bouche :** Rouge velouté, charnu

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Millésime :** 2007

**Cépages :** Carignan 100 %

**Mode de production :** En conversion

**Mode d'élevage :** Cuve

**Volume d'alcool :** 14%

**Température de service :** 15 à 17°C

**Garde :** Plus de 8 ans

## Domaine de Rancy Côtes du Roussillon Villages Latour de France, 2006, rouge

14,5  
20

€2 Bon rapport qualité-prix



Une note d'évolution se manifeste dans cette cuvée à maturité, par quelques notes de cuir associé à du sous-bois. On retrouve en bouche un panier de baies noires rôties, quelques tanins fermes et une belle note épicée.

**Nez :** fruité, boisé, animal, épicé, végétal

**Bouche :** Rouge velouté, charnu

**Appellation :** Côtes du Roussillon Villages Latour de France

**Millésime :** 2006

**Cépages :** Mourvèdre null, Carignan null, Grenache null

**Mode de production :** En conversion

**Mode d'élevage :** Cuve

**Volume d'alcool :** 14%

**Température de service :** 15 à 17°C

**Garde :** Entre 4 et 8 ans 