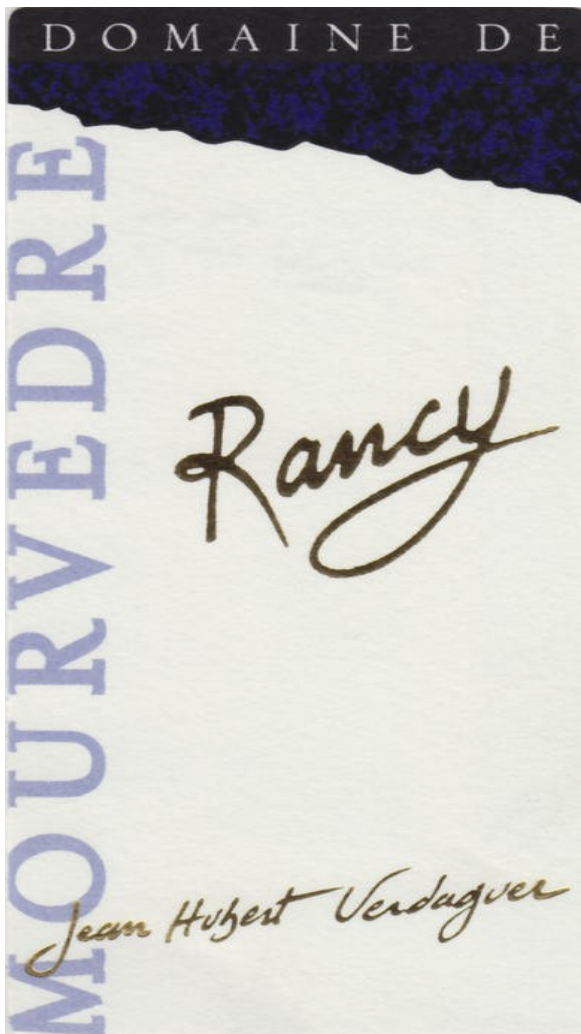


★★★★★★
De très bon niveau

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



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

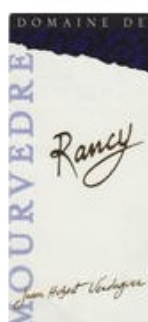
Cépages : Mourvèdre 100 %

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

€³ Bon rapport qualité-prix



Très 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

€³ Bon rapport qualité-prix



Nous 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 