

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 mai 2026

1936-2026 : Tavel fête les 90 ans de sa reconnaissance en cru dédié exclusivement au vin rosé



« Il fait rougir les rosés », c'est le slogan des vignerons de l'[AOC Tavel](#) qui figure parmi les six premières reconnues en France par l'[INAO](#) en 1936, tout comme les vins de Cassis, Cognac, Châteauneuf-du-Pape, Montbazillac et de l'Arbois.

Produit sur deux communes seulement, Tavel et Roquemaure, et sur un superficie de 770 hectares avec un sous-sol d'argiles rouges, galets de quartz, sables, cailloutis et marnes grises, il présente une typicité



Ecrit par Andrée Brunetti le 1 mai 2026

unique. Avec ses palettes complexes de fruits rouges, de fleurs blanches et un zeste d'agrumes et avec ses cépages de Grenache, Cinsault, Syrah, Clairette, Mourvèdre et Bourboulenc, il s'accommode aussi bien à la truffe, que la volaille, le fromage, la daube, la brandade, l'aïoli, l'anchoïade, les tians ou les petits farcis.

« Le millésime 2025 au teint plus soutenu qu'en 2024, présente une intensité allant du rose framboise à des nuances rubis, précise le vigneron Sébastien Jouffret-Roudil. La pluie fin-août avait bloqué les maturités. Puis il a fait très beau et un second épisode pluvieux deux jours plus tard a arrangé les choses. Du coup on a eu aussi bien de la fraîcheur que de la gourmandise. Les vendanges se sont étalées sur un mois et demi et la récolte a été petite mais hyper-qualitative. »

C'est son arrière grand-père Aimé Roudil, président du syndicat des vignerons de Tavel, incité par le Baron Pierre le Roy, qui en 1927 avait engagé une action auprès du tribunal civil du Gard pour définir l'aire de production du Tavel, ce qui fut reconnu grâce à un décret paru au Journal Officiel du 15 mai 1936, il y a 90 ans.

Autour de la directrice de l'ODG, Sandra Gay, les vignerons réunis pour le lancement de cet anniversaire ont évoqué le regain de Tavel sur les tables comme chez les cavistes et les consommateurs. « Le rosé de Provence recule, nous on progresse ! »

La trentaine de producteurs de l'AOC, Maby, Corne Loup, Bel Ange, Lafond, La Mordorée, Saint-Ferréol, La Rocalière, Correnson, La Genestière, Motézargues, vont célébrer cet anniversaire tout au long de l'année. Ils ont commencé à Wine Paris cet hiver, ils continueront chez eux, le 18 juillet dans les jardins de la Condamine avec Couleur Tavel et en plus, le Festival Off d'Avignon qui, lui fête ses 60 ans, a choisi comme cuvée 2026, le vin rosé du Château d'Aqueria, un domaine exceptionnel qui date de 1595.