Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 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'accomode 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.

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Le Cru Tavel vient d'organiser la première édition de son concours Tavel & Vous, qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique Le Garden à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant O'Papilles à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de Marie-Pierre Delpeuch (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et Catherine Nilly (directrice

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de designer la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias Winedinecaroline sur Instagram, qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'orner le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

V.A.

Trophée Tavel des meilleurs petits farcis : qui sont les vainqueurs ?



Du 18 au 29 octobre 2021, le 'Trophée Tavel des meilleurs petits farcis', organisé par les vignerons de l'AOC Tavel, a mis en compétition 11 chefs du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Proposant chacun leur version des petits farcis, ce plat emblématique du sud de la France, ils ont rivalisé pour tenter de remporter le 'Grand trophée Tavel', qui sera décerné par un jury de vignerons et de journalistes spécialisés. Le jury a noté sur des critères de goût (justesse des cuissons et des assaisonnements, harmonie des textures, accord avec le vin, etc.), de dressage et d'originalité mais aussi en s'intéressant à la saisonnalité des ingrédients ou au bon rapport qualité-prix.

Les 3 meilleurs petits farcis ?

1e prix : le Mesclun, Christophe Bonzi (Seguret), 2e prix : le Bistrot de Lagarde, Lorenzo Ferro (Lagarde d'Apt), 3e prix : Chez Serge, Jérôme Tchomlek (Carpentras). Les chefs gagnants se sont vus remettre une sélection originale de 24 bouteilles de vins en AOC Tavel et ont bénéficié d'un shooting photo qui servira pour leur propre promotion ainsi que pour la communication de l'appellation.

AOC Tavel

Réunissant 32 domaines et 4 caves coopératives, le petit vignoble de Tavel, reconnu en cru depuis 1936, est l'un des plus grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il s'étend sur un petit millier d'hectares. Issus d'une palette de neuf cépages, les vins présentent un profil identitaire unique : il s'agit de rosés de gastronomie, à la couleur rubis et à la capacité de garde exceptionnelles.

L.M.