

Ecrit par le 6 février 2026

1e AOC de rosé de France, l'appellation Tavel se dote d'une cave flambant neuve



« Cet endroit clair, chaleureux, fonctionnel est plus adapté pour accueillir les réunions du Syndicat des vignerons de l'appellation, les clients, les dégustations et même des expositions », explique à l'entrée la directrice de l'Organisme de défense et de gestion (ODG), Sandra Gay-Moulines.

Rénovée, agrandie, tournée vers l'avenir, financée en partie par la mairie (64 000€ sur 290 000€ de la facture globale), cette nouvelle cave a été ouverte sur les hauteurs de Tavel. « L'ancienne Coopérative des Vignerons érigée, elle, en 1937 est la seule à avoir été inaugurée par un président de la République,

Ecrit par le 6 février 2026

Albert Lebrun, classée 'Monument historique' et labellisée 'Patrimoine du XX^e siècle' en 2013 », précise son directeur, Christian Paly. Et elle continue à être un espace de vente à l'entrée de la commune.



Ecrit par le 6 février 2026



Face à la déconsommation de vin, une étude a été lancée pour réfléchir au devenir de ce vin. « Sur 2 axes, le vignoble, le respect de l'environnement, les attentes du consommateur d'un côté et des cépages, qui apportent de la fraîcheur tout en gardant l'âme du Tavel, ses arômes, sa couleur profonde de l'autre », ajoute Sandra Gay-Moulines.

Parmi les membres-fondateur de cet 'Esprit Tavel', [Richard Maby](#), du [Domaine éponyme](#), créé dans les années 50. « C'est le Syndicat qui s'est battu pour avoir ce nouvel écrin qui met en valeur la production des vigneron de l'AOC, 30 à 35 000 bouteilles environ par an, qui s'exportent notamment en Corée du Sud ou en Bulgarie. » L'AOC compte 34 caves particulières et 5 coopératives pour ce rosé gastronomique.

Un invité de marque à l'inauguration, l'éminent hydrogéologue et œnogéologue [Georges Truc](#). Il ne tarit pas d'éloges sur le sous-sol du 1^{er} rosé de France : « Il y a 3 grandes failles dans ce terroir de Tavel,



Ecrit par le 6 février 2026

d'abord du calcaire avec de jolies lauzes à l'ouest, des sables qui proviennent de la dernière mer qui a envahi la Vallée du Rhône il y a 2,5 millions d'années et enfin, après un grand épisode d'altération climatique, des galets qui se sont dissous en argile. Elle est un véritable coffre-fort de minéraux avec du fer, du magnésium, des oligo-éléments qui nourrissent généreusement les pieds de vigne. La finesse des tanins provient de la grande terrasse de galets de quartzite de la Tarentaise, qui va de la Haute-Vallée de l'Isère jusqu'au Rhône, de Donzère jusqu'aux Costières. »

C'est enfin au maire, Claude Philip, de prendre la parole et de conclure avant de couper le ruban tricolore. « Cette Maison des Vins a été refaite à fond. Les anciens se souviennent que, dans le temps, c'était une villa qui servait de logement de fonction aux instituteurs et institutrices du village. Au fil des ans, son état s'est dégradé. Du coup, en 2014, nous avons décidé de rénover ce bâtiment pour en faire un lieu accueillant pour le Syndicat de nos vignerons qui font la renommée mondiale de la commune. » Prochain rendez-vous festif, la 10^e édition de 'Couleur Tavel', un moment de partage et de convivialité autour de ce rosé intensément rubis, le 20 juillet à partir de 17h dans les Jardins de la Condamine.

Ecrit par le 6 février 2026



Claude Philip (maire de Tavel) et Sandra Gay-Moulines (directrice de l'ODG).

Ecrit par le 6 février 2026



La Commanderie de Tavel.

Contact : 04 66 50 32 34. 56 Chemin de la Croix d'Alix, Tavel

Les vignerons de Tavel & Lirac inaugurent leur nouvel espace de vente et dégustation



Construit en 2004, l'espace de vente et dégustation des vignerons de Tavel & Lirac, situé à Saint-Laurent-des-Arbres dans le Gard, a subi quelques mois de travaux afin d'être réaménagé et modernisé. Une centaine de personnes se sont réunies le jeudi 20 avril pour son inauguration.

C'est dans la continuité de l'alliance entre les caves de Saint-Laurent-des-Arbres et Tavel en 2018 que [les vignerons de Tavel & Lirac](#) ont souhaité rénover leur espace de vente et dégustation, qui reste un commerce de proximité pour le territoire. Cette modernisation fait suite à la volonté d'accueillir les collaborateurs et clients dans des conditions optimales. « Nous allons ainsi pouvoir améliorer



Ecrit par le 6 février 2026

l'attractivité de notre espace de dégustation et optimiser la mise en avant de nos cuvées », a expliqué Laure Poisson, directrice commerciale qui a suivi et piloté le projet du début à la fin.

Une ambition partagée par [Christian Paly](#), président de la cave, qui était présent lors de l'inauguration, tout comme Sylvie Barrieu Vignal, Cédric Clément et Véronique Herbé, les maires des communes de Saint-Laurent-des-Arbres, Lirac et Saint-Victor-La-Coste qui ont rappelé l'importance d'un tel lieu dans le territoire.

Une cuvée solidaire

L'inauguration de l'espace a également été l'occasion pour les vignerons de Tavel & Lirac de lancer leur cuvée solidaire en appellation Lirac. Pour chaque bouteille achetée, 2€ seront reversés à l'association 'Les Amis de la Saint-Baume', présidée par André Richard, vigneron-coopérateur à la cave. Cet argent servira à la restauration du site naturel de la Sainte Baume, à Lirac, notamment à la rénovation de la toiture, de la calade et des murets, mais aussi à la réfection de l'oratoire datant du XVIII^e siècle.

« Le site de Tavel a été inscrit en 2013 aux monuments historiques. Nous sommes attachés à préserver les monuments et les sites remarquables. L'idée de participer à la restauration de ce lieu magnifique et peu connu a germé naturellement après nos échanges avec André », a développé Christian Paly.

Ecrit par le 6 février 2026



La cuvée solidaire, posée devant la Sainte-Baume. DR

L'histoire du vin

Lors de l'inauguration, les vignerons de Tavel & Lirac ont également invité Hervé Petitot, archéologue de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (INRAP), qui a proposé une voyage dans le passé.

L'objectif de la conférence était de comprendre le lien entre les fouilles archéologiques et l'histoire de la vigne, et de découvrir l'histoire des premiers viticulteurs du territoire. Une histoire qui remonte à plus de 2000 ans.

V.A.

Cave 'V and B' à Avignon-Sud : 'partageur de bons moments'



Cet homme-là, Kevin Turgis est un 'partageur de bons moments' dans sa cave-bar [V and B d'Avignon](#) située dans la zone de Mistral 7.

'V and B' pour vins et bières, mais on y trouve aussi 400 références de whiskies, autant de rhums, de vodkas, spiritueux et liqueurs sur cet espace de ventes, de dégustations, de partage, de rencontres conviviales et de soirées à thèmes lors des matches de rugby du Tournoi des 6 Nations.

A la tête de ce lieu de 300m2 depuis novembre dernier, un normand de 30 ans, Kevin Turgis venu dans le sud pendant le Covid. Depuis, il y a fait des rencontres professionnelles qui l'ont amené à prendre la gérance du V and B dans la zone commerciale de Mistral 7.

« Ici, c'est une ambiance, un état d'esprit qu'on retrouve devant et derrière le comptoir. Avec 700 références de vins par exemple, 3 000 pour les commandes sur internet, nous avons forcément ce que vous aimez déguster. Nos cavistes se décarcassent pour trouver la bonne bouteille de rouge Saint-Préfert de Châteauneuf-du-Pape ou de blanc de chez Michel Chapoutier de Tain l'Hermitage. »

Ecrit par le 6 février 2026



Kevin Turgis, nouveau gérant de la cave V and B à Avignon-Sud.

De toutes les couleurs

Des bières, il y en a de toutes les couleurs, blondes, ambrées, blanches, brunes voire noires, des artisanales, en canettes ou en bouteilles, qu'il se procure en Belgique bien sûr, au Royaume-Uni, au Canada, en Pologne ou en Espagne « C'est un endroit où tout le monde aime se retrouver après le travail, tous les salariés de la zone d'Avignon-Sud, beaucoup d'hommes mais aussi, de plus en plus de femmes qui viennent passer un bon moment, décompresser après le boulot dans une ambiance cool. En plus, on ferme tôt, à 21h 30, donc les clients ne sont jamais partis en titubant », dit-il avec un large sourire.

Ecrit par le 6 février 2026



Des planchas de charcuterie et de fromages sont proposées à l'apéro, du Saint-Nectaire, du Saint-Marcelin, du Brie, de la coppa, du Serrano, du saucisson de sanglier ou de taureau, des toasts de tapenade, de saumon, de sardine ou de Reblochon, de tomates séchées, des flammenkuches, ces tartes alsaciennes à l'oignon flambées, « Nous avons des producteurs artisanaux dans tous les terroirs de l'hexagone qui nous envoient le meilleur de ce qu'ils confectionnent ». Il est vrai que le réseau « V & B » en France, ce sont 260 magasins implantés depuis 2001. Autour de nous, l'enseigne est notamment présente à Plan de Campagne, Orange, Valence, Montélimar et Aubenas.

Ecrit par le 6 février 2026



La cave 'V and B' multiplie les animations et les rendez-vous festifs comme ici lors d'un blindtest.

De nombreux projets

Des slogans décorent la boutique : « Ce n'est pas l'homme qui prend la bière, c'est la bière qui prend l'homme », « Ceci est un bar et bien plus encore », « Drink less, taste more » (Buvez moins mais avec plus de goût)... Kevin Turgis ne se présente pas comme un concurrent de ses confrères, il met volontiers à l'honneur dans ses vitrines des alcools de la distillerie Manguin de la Barthelasse, des rhums arrangés de chez Ferroni à Aubagne et des bouteilles de liqueur de Frigolet de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape. Il a plein de projets en tête, enrichir la liste de ses références, agrandir la cave et la terrasse pour recevoir encore plus de monde et organiser encore davantage de soirées de dégustation avec les meilleurs vignerons et spécialistes de spiritueux, whiskies et rhums de la façade méditerranéenne. Et comme il est normand, évidemment, il n'oubliera pas les vins du Calvados, Pinot noir ou gris, les cidres et poirés et ses eaux de vie.

Contacts : www.vandb.fr

Loïc Puviland : un caviste qui a de la bouteille



[Loïc Puviland](#) est à la tête de [la Cave de la Grande Marine](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue. Né à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain il y a 38 ans, il habite en Vaucluse depuis 2009. Après avoir passé une année de formation à l'Université de Suze la Rousse, en Drôme provençale, il en est reparti avec, en poche, une licence en 'Gestion et marketing du vin'.

Ecrit par le 6 février 2026

A partir de ce moment-là, il s'est mis à prospecter pour trouver un local et c'est celui d'un ancien primeuriste, dans la zone de la Grande Marine, à l'entrée ouest de l'Isle-sur-la-Sorgue qu'il a jeté son dévolu, il y a justement 10 ans, en 2011.

Un millier de références

« Cet espace est entouré d'entreprises dynamiques, comme [Masfer](#) (artiste de la ferronnerie et de la métallerie), mais aussi un bureau de tabacs, un restaurant, une boulangerie, il y a du passage, donc nous avons un grand nombre de clients. »

Et pour les accueillir, Loïc Puviland mise sur sa 'Cave' de 160m² avec un large choix de vins, champagnes, spiritueux, bières, rhums, un millier de références en tout dont 400 de whiskies. « Ces dernières années, les whiskies japonais ont connu un boom, mais avec la crise sanitaire et des ruptures de stocks, la demande est un peu retombée. Les écossais ont repris la pole position des amateurs de scotch. Mais peu de gens savent qu'il y a une centaine de producteurs privés en France, en Bretagne, en Alsace, en Savoie, en Picardie, il y a même un whisky qui est testé chez nos voisins de la Distillerie du Barroux en ce moment, dans le Vaucluse. »

Fidélisation des clients et de développement de l'offre numérique

Pour 2022, le patron de la Cave de la Grande Marine mise sur la fidélisation de ses clients, les entreprises, les bureaux d'études, les collectivités mais aussi les touristes avec encore plus d'accessoires (tire-bouchons, rafraîchisseurs, pierres à whiskies, coffrets de prestige, cadeaux d'affaires) et le développement du site.

Pour cela, il entend ainsi assurer l'essor de sa stratégie digitale pour être davantage présent sur les réseaux sociaux, auprès des consommateurs qui passent l'été dans le Luberon mais habitent ailleurs, avec sans doute aussi, une boutique de vente en ligne de vins, champagnes et spiritueux.

Et il va sans doute faire encore grimper son chiffre d'affaires. « En temps normal, nous avons déjà une progression à deux chiffres. Mais là, avec le Covid, on a vu les chiffres exploser à 25% de hausse. » Il est vrai que l'art de vivre à la française s'est sans doute de déguster de bonnes bouteilles, des millésimes, des cuvées-références.

Contact : www.cavegrandemarine.fr - cavedelagrandemarine@gmail.com - 04 32 62 09 78

Ecrit par le 6 février 2026

