



Tavel

Le Cru inclassable

ACTUALITÉ

AOC TAVEL : UNE NOUVELLE IMAGE POUR ASSEOIR SON STATUT DE CRU SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

L'AOC Tavel, cru historique de la Vallée du Rhône, vient de se doter d'une nouvelle identité. Statutaire et moderne, celle-ci vise à assumer positivement la personnalité des vins de l'appellation, qui dépasse et surpasse leur couleur rosée. Explications.

**3 QUESTIONS À
GUILLAUME DEMOULIN (CHÂTEAU TRINQUEVEDEL)
CO-PRÉSIDENT DE LA SECTION
INTERPROFESSIONNELLE DE L'AOC TAVEL**

L'AOC Tavel vient de se doter d'une nouvelle identité visuelle. Pourquoi ?

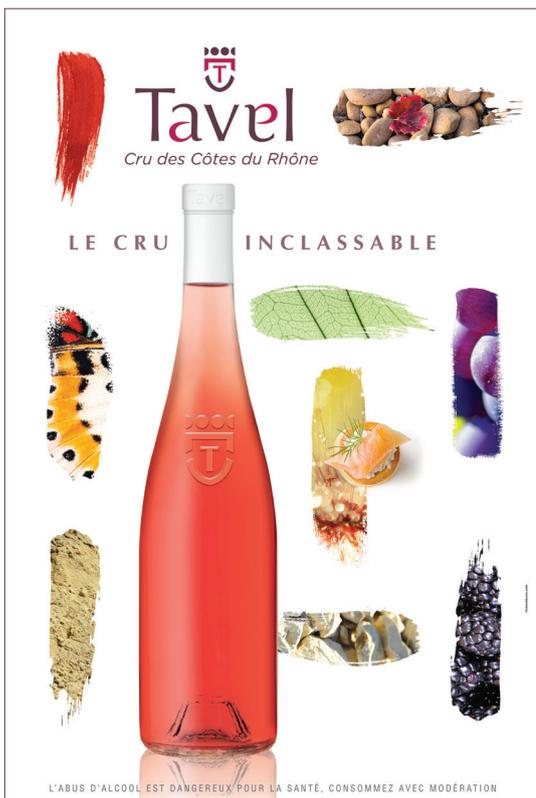
En France, l'évolution du marché valorise les rosés très clairs, qui tirent plus vers le blanc que vers le rouge. Or, les normes de vinification et le profil aromatique des vins de Tavel nous placent du côté des rosés foncés. D'où notre souhait de nous affranchir de la référence à la couleur pour mettre en avant notre statut de cru. Nos armes : les spécificités de nos terroirs et l'exceptionnel registre aromatique de nos vins.

Quel est le but ?

Montrer l'originalité de Tavel – un petit vignoble de moins de 1 000 hectares mais qui abrite trois terroirs et neuf cépages – ainsi que la qualité des vins, à la fois fruités, élégants et non réductibles à leur couleur. De façon plus concrète, nous voulons remettre les vins de Tavel sur les tables de la restauration car leur profil est bien celui d'un vin de gastronomie qui, en plus, s'allie facilement avec les nouvelles cuisines du type bistronomie. Notre première cible, c'est donc les prescripteurs, en commençant par les chefs.

Un objectif chiffré ?

Aujourd'hui, les circuits CHR et cavistes représentent 15 % de nos ventes. L'objectif, c'est de doubler cette part en moins de quinze ans.



Une typographie sobre, statutaire mais souple, signe d'adaptation et de modernité

La reprise modernisée de la Couronne, pour souligner le haut statut du Cru

Un traitement graphique contemporain qui ancre le Cru dans les usages de consommation d'aujourd'hui

Une baseline indispensable pour sortir le Cru de son enfermement dans la couleur et souligner l'ouverture aux expériences sensorielles

Un accident graphique sur le a, afin de souligner le sentiment induit de créativité et de passion.



TAVEL, UNE ORI

La renommée des vins de Tavel, considérés jusqu'ici
Désormais classés parmi les vins rosés, ils ont
celle d'un terroir singulier qui c



UN PETIT VIGNOBLE CONSTITUÉ DE TROIS TERROIRS

Le vignoble de Tavel, pendant occidental de Châteauneuf-du-Pape, compte parmi les grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il offre sur un petit millier d'hectares seulement trois terroirs distincts et complémentaires. Au nord du village de Tavel, le grand plateau de Vallongue abrite **un terroir de galets roulés** charriés par le Rhône qui donnent au vin structure et rondeur ainsi que sa couleur caractéristique, à la fois brillante et intense. Plus au sud, **le terroir de sable et de cailloutis** de la zone d'Olivet donne des jus qui charment par l'élégance des arômes. Enfin, gravissant vers l'ouest les pentes d'une magnifique combe, **le terroir des Lauzes**, parsemé de pierres blanches, est soumis à des rendements faibles tandis que les concentrations sont, elles, exceptionnelles, apportant fraîcheur et persistance aromatique. En cave, les vigneronnes de l'appellation peuvent se faire les interprètes de la nature de deux façons : soit en procédant à un assemblage de raisins issus des trois terroirs, soit en livrant la quintessence d'un seul.



UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

Cépages locaux, vinification en rosé, intensité colorante soutenue... Le cahier des charges de l'AOC Tavel, historiquement l'une des cinq premières appellations de France, est le garant du respect de l'identité des vins de Tavel. Il reconnaît ainsi **neuf cépages**, à la fois rouges et blancs, qui sont les cépages emblématiques de Tavel. Sept sont dits principaux (grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, bouboulenc et piquepoul) et deux accessoires (calitor et carignan) sachant que la présence de grenache est obligatoire et que la proportion d'un cépage principal ne peut excéder 60 % et celle d'un cépage accessoire 10 %. Il précise également qu'il n'y a de vins de Tavel que des **vins rosés**, « non comme une réponse à l'évolution récente des marchés ou des usages de consommation mais bien comme une identité originelle ». À noter que l'appellation est l'une des deux seules en France, avec l'AOC Rosé des Riceys, à ne produire que des vins rosés. Enfin, le **profil chromatique brillant et intense** des vins de Tavel est lui aussi défini dans le cahier des charges de l'appellation, fixant une intensité colorante entre 0,5 et 3.

TAVEL, UN CRU

*« Les vins de Tavel reposent sur un art subtil où se mêle l'expression combinée de
des vinifications par saignée et macération. Il en résulte une incroyable diversité de
ses capacités d'évolution, ses arômes que par sa couleur. Dans un contexte de
et notre savoir-faire, celle d'un cru séculaire et pourtant in*

Thomas Giubbi (Vignobles & Compagnie), co-présid

IGINE ASSUMÉE

u'en 1936 comme des vins rouges, est ancienne.
su préserver au fil des ans une identité unique,
donne vie à des vins inspirants.



UN VIN FOOD-FRIENDLY

À servir avec une fricassée de girolles, un couscous, un confit de canard, des sushis, un clafoutis ou une soupe au pistou, **les vins de Tavel transcendent** aussi bien **le rythme des saisons** que les gastronomies ou les oppositions les plus normées, comme la terre et la mer, le chaud et le froid ou le cru et le cuit. Ils comptent ainsi parmi les rares vins aptes à accompagner un repas de l'entrée jusqu'au dessert et à s'épanouir auprès des chefs qui **aiment à mixer les genres et les influences**. Leur culinarité a peu d'égal.



21 JUILLET 2018 COULEUR TAVEL – 6^e ÉDITION

Dégustation de vieux millésimes, marché vigneron, ateliers de cuisine, verrines de chefs, food trucks, jazz band, installations éphémères... Le samedi 21 juillet 2018, le joli village de Tavel invite les amateurs à fêter les vins de l'appellation éponyme au milieu d'un décor unique : les étonnants Jardins de la Condamine, formés de soixante-deux petits jardinets ceints de murets en pierre sèche que traversent calades et rigoles médiévales.

INCLASSABLE

« Nos terroirs, l'assemblage de nos cépages et une grande finesse dans la maîtrise du style et d'expression pour un vin tout simplement inclassable tant par sa structure, que par sa standardisation des goûts, nous voulons donc affirmer l'originalité de nos vins indémodable dès lors que nous parlons de gastronomie. »

Président de la section interprofessionnelle de l'AOC Tavel

ÉCONOMIE

LES CHIFFRES DE L'AOC TAVEL

L'AOC Tavel est aujourd'hui portée par ses succès à l'export où elle bénéficie de la forte croissance de la demande en rosés sur les marchés internationaux. En France, la dynamique est moindre mais l'appellation entend doubler la part des circuits à forte valeur ajoutée (cavistes et CHR) dans les quinze ans.

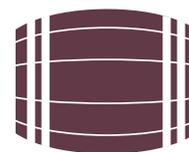


4 CAVES
COOPÉRATIVES

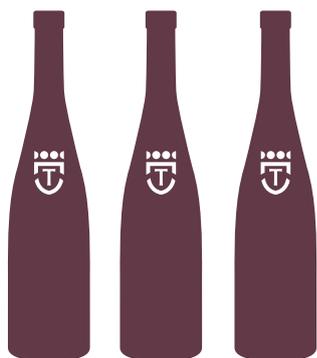
32 DOMAINES



930 ha
LA SUPERFICIE
DE L'AOC TAVEL



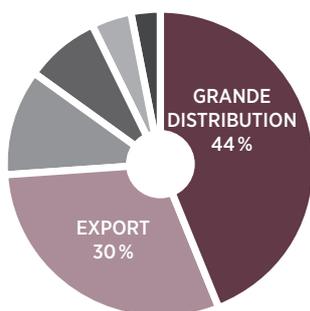
37 778 hl
LA PRODUCTION DE L'AOC TAVEL EN 2016
(source Inter Rhône)



37 200 hl

LES VENTES DE L'AOC TAVEL EN 2016-2017,
soit l'équivalent de 5 millions de cols

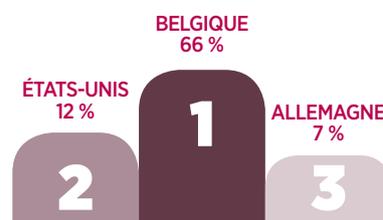
(source Inter Rhône)



CHR : 11 % VENTE DIRECTE : 8 %
CAVISTES : 4 % AUTRES : 3 %

**LES DEUX PREMIERS MARCHÉS :
LA GRANDE DISTRIBUTION
ET L'EXPORT**

Chiffres en valeur 2016. Sources : Inter Rhône, IRI



**TOP 3
DES MARCHÉS À L'EXPORT 2017**

Chiffres en volumes 2016. Source : Inter Rhône


Tavel
Le Cru inclassable

AOC TAVEL
Sandra Gay-Moulines
+33 (0)4 66 50 32 34 - aoc.tavel@wanadoo.fr
www.vin-tavel.com

PRESSE - AGENCE CLAIR DE LUNE
Émilie Charvet & Florie Charnay
+33 (0)4 72 07 31 99 - florie.charnay@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr