

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 Andrée Brunetti le 27 mai 2024

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 Andrée Brunetti le 27 mai 2024



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 Andrée Brunetti le 27 mai 2024

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 Andrée Brunetti le 27 mai 2024



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

Ecrit par Andrée Brunetti le 27 mai 2024



La Commanderie de Tavel.

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