

TAVEL

Revue de Presse



SYNDICAT VITICOLE DE L'APPELLATION TAVEL
Chemin de la Croix d'Alix - 30 126 Tavel
Tél. : +33 (0)4 66 50 32 34 - Fax : +33 (0)4 66 50 42 41
email : aoc.tavel@wanadoo.fr

www.vin-tavel.com

1ER ROSÉ DE FRANCE

Rolf Bichsel Ensorcelé par les rosés de Tavel

LA PROVENCE - 23 janvier 2012

Parmi tous les grands crus de l'hexagone et les vignerons qui les façonnent chaque année, celui de Tavel n'avait toujours pas "son" livre. Les éditions bordelaises Féret réparent cet oubli. Et de très belle manière avec l'ouvrage rédigé par Rolf Bichsel, ancien directeur de la rédaction de la revue "Vinum" qui fait autorité dans les milieux viticoles et aujourd'hui directeur d'une agence presse uniquement consacré au monde de la vigne, vinmedi@. Journaliste, écrivain, ses qualités de dégustateurs, de photographe et de chroniqueurs sont unanimement reconnus et appréciées. Peu enthousiaste pour ce voyage dans le Gard Rhodanien (comme il le laisse entendre dans l'avant-propos), l'auteur corrige ses impressions, ses sentiments au moment même où ses papilles savourent un "Tavel", fruité, à bonne température et contemporain, même si ce vin rosé accepte le vieillissement. Ainsi Rolf Bichsel nous entraîne dans un étonnant voyage gustatif et olfactif où les galets roulés occupent une

place de choix, où l'histoire d'un terroir et celles des hommes qui l'ont sculpté a autant d'importance (si ce n'est plus) qu'une simple appellation, où les techniques de vinification varient d'un terroir à l'autre au sein d'une même entité géographique. Et puis, le grand "plus" de cet ouvrage est de nous présenter tous les domaines et leurs vignerons qui font aujourd'hui la force de Tavel. A se demander même si le roi des rosés ne compte pas autant de rois qu'il y a de rosés ! Il ont tous un savoir faire, un petit "truc". Ils sont 36 plus une cave coopérative qui soignent, millésime après millésime, des méthodes de vinifications très spécifiques. Autant de particularités pour autant de rosés : voici ce que nous offre en 152 pages l'auteur. Ecrivain certes, mais photographe aussi, voir avant tout. C'est par l'image que Rolf Bichsel dévoile tous les secrets des vins de Tavel, tous leurs arômes. Il vous invite à venir déguster ces rosés qui, depuis la nuit des temps régalaient les plus grands de ce monde.

Vins et chocolats : que du bonheur

MIDI LIBRE - 22 février 2012

Artisan chocolatier, Award du jeune talent 2011 au salon du chocolat de Paris, Aline Géhant trouve de très nombreuses similitudes entre le chocolat et le vin.

« Nous parlons de crus, de tanins, de longueur en bouche... En effet, nous dégustons les chocolats de la même façon que les vins », assure Aline Géhant.

Le rosé de Tavel et la ganache à la lavande Hier, sur le stand des crus Lirac et Tavel, aux côtés de l'ancien sommelier du groupe Ducasse, Kelly Mc Auliffe, l'Avignonnaise a réussi le pari de déchiffrer les origines des crus à travers un parallèle vin et chocolat.

« C'est très difficile de trouver les accords entre des vins secs sans les tester au préalable. C'est encore plus difficile avec les vins rosés alors que c'est vraiment simple avec tous les vins doux. Vous pouvez tout proposer, tout fonctionne », raconte-

t-elle. Alice Géhant et Kelly Mc Auliffe ont osé le rosé de Tavel avec la ganache à la lavande - tout simplement excellent ! -, la ganache miel-thym et le macaron aux fruits rouges. Ils ont offert à la dégustation la ganache au citron et celle à la cannelle. Avec une grande réussite.

« C'est très difficile. Mais c'est vraiment génial, simplement ahurissant », s'enthousiasmait Kelly Mc Auliffe lors de dégustations particulièrement suivies. À voir le sourire des invités, le pari est gagné.

J. N.

Le premier rosé de France à la conquête du monde

LA PROVENCE - 19 mars 2012

Le premier rosé de France à la conquête du monde. Après avoir participé au Salon Foodex qui a eu lieu à Tokyo début mars, les vins de Tavel iront fêter les 20 ans du salon Hospices du Rhône en Californie les 27 et 28 avril 2012 à Paso Robles. Le syndicat de l'appellation Tavel présentera un large choix de ses vins rosés. Dans une ambiance unique alliant professionnalisme et convivialité auront lieu un "rosé lunch" (déjeuner où les vins rosés seront mis en avant) et des dégustations ouvertes aux professionnels et passionnés de vins, ainsi qu'une vente aux enchères d'un lot de six magnums. Cette action permettra de promouvoir l'image de l'appellation Tavel à l'export, d'apporter une meilleure connaissance sur les vins de l'appellation et de montrer aussi la grande capacité des vins de Tavel à s'accorder avec toutes les cuisines du monde.

PARIS TOKYO NEW YORK MOSCOU

TAVEL
1^{er} Rosé de France

*Around the World!**
*autour du monde

TAVEL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

37 échantillons (domaines et négociants) lors de cette dégustation à l'aveugle qui a révélé toutes les qualités de ces vins

Les vignerons de Tavel ont su depuis plusieurs années déjà se remettre en question en donnant à leurs productions qui pouvaient avoir parfois une image de vins lourds et alcoolisés plus de fraîcheur et de fruit. Une anticipation prémonitrice au vu de l'évolution du goût des consommateurs qui n'a fait que s'amplifier au cours des derniers mois pour aboutir à cette tendance au rosé quasi générale dans le monde aujourd'hui.

Alors, nous avons voulu savoir si, en 2012, le 1^{er} rosé de France faisait encore la différence et s'il n'avait pas perdu son âme pour céder aux sirènes du marché hexagonal et mondial. D'où cette "horizontale" du millésime 2011, exercice peu courant en ce sens qu'elle concerne des vins susceptibles de se garder trois ans ou plus.

Exercice agréable et complet dans la mesure où de très nombreux domaines (une trentaine) et quelques négociants ont répondu à notre appel lancé par l'intermédiaire du syndicat de l'AOC Tavel: 37 échantillons au total nous sont ainsi parvenus, ce qui donne un aperçu quasi complet des possibilités de l'appellation. Alors, que nous dit-il ce millésime 2011? Eh



Sylvie Reboul, Pierre Galaud, Jean Calabrese et Julie Coutton réunis pour cette dégustation du millésime 2011 de Tavel inspirée par Sandra Gay (au centre) du syndicat local. / PHOTOS J.REY

bien, que les tavel font preuve d'une belle homogénéité, que l'appellation a su résister à la mode, qu'elle a su garder sa spécificité en affichant une certaine opulence teintée de fraîcheur et de fruité. En 2011, la maturité hétérogène avait souvent obligé les vignerons à arrêter plusieurs fois la récolte afin de laisser les grap-

pes bénéficier du soleil de septembre. Le moins que l'on puisse dire, c'est que le résultat est un millésime 2011 équilibré, "un grand millésime" pour le président de l'appellation Richard Maby qui le compare aux millésimes 2009 et 2007 restés dans les annales de cette décennie. Les participants à cette dégusta-

tion à l'aveugle - Sylvie Reboul (Le vigneron des Côtes du Rhône), Julie Coutton (La feuille de vigne), Pierre Galaud (De la vigne et du vin) et Jean Calabrese (La Provence) ne sont pas loin de partager le même avis. Ils ont retenu quatre domaines sur lesquels ils vous livrent ci-contre leurs commentaires.

LE COMMENTAIRE de Richard Maby président du syndicat de l'AOC Tavel

"Le Tavel, ce n'est pas un rosé de piscine. On en boit toute l'année"

Le président de l'appellation le souligne d'emblée: "Notre plus gros challenge, c'est de lisser les ventes sur l'année et nous développer à l'export". Deux objectifs parfaitement réalisables, même si la météo estivale influe particulièrement sur le premier. "Ce qui nous fait le plus mal, ajoute Richard Maby, ce n'est pas la baisse de la consommation de vin en France car nous résistons bien. Mais ce sont les étés pluvieux car le rosé est toujours associé à un vin d'été même si le Tavel se consomme toute l'année. Il nous faut arriver à convaincre les consommateurs, en France et à l'étranger".

Curieusement, et contrairement aux autres appellations, le Tavel s'exporte peu: près de 23 % de la production aujourd'hui. "C'est pourquoi nous avons décidé d'être de plus en plus présents sur les marchés lointains: Amérique du nord et Asie notamment, où nos vins sont très bien perçus et où nous faisons de belles progressions". En France aussi d'ailleurs où Tavel bénéficie d'un regain des ventes tout à fait significatif: "Ce qui tendrait à prouver que malgré la mode actuelle des vins rosés plutôt pâles, assez légers, que ce soit en terme de concentration ou en terme d'alcool, nous bénéfi-



cions toujours de notre image et de notre antériorité. Nous avons su garder notre typicité et nous continuons à communiquer sur le fait que nous ne faisons pas du rosé par effet de mode ou par opportunisme mais que c'est simplement notre tradition, notre métier, notre terroir".

Alors, si à une certaine époque, certains vignerons de l'appellation ont été tentés par la mode des rosés clairs et ont changé le style de leurs vins (plus légers, moins colorés), ils se sont vite rendu compte qu'en faisant cela, ils se détournent de la véritable spécificité de Tavel. "En perdant de la concentration et de la couleur, ils perdaient nos arômes caractéristiques, nos tanins, notre longueur en bouche et tout ce qui fait que Tavel se marie particulièrement bien avec la gastronomie. Ils risquaient de perdre leur âme en s'éloignant de notre histoire et ils en sont vite revenus".

Jean CALABRESE

Tavel

LE POINT - 15 janvier 2013

Couleur : rosé.

Surface : 934 ha.

Production moyenne : 39 016 hl.

Situation : le vignoble est situé sur la commune de Tavel, dans le département du Gard, sur la rive droite du Rhône.

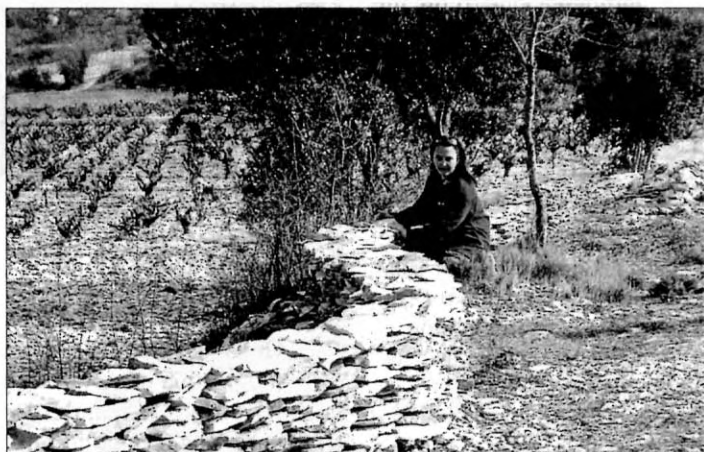
Sols : le terroir viticole de Tavel est composé de quatre zones distinctes. Une zone alluvionnaire générée par le Rhône qui se retrouve sur les coteaux des AOC Lirac et Tavel sous la forme d'alluvions anciennes recouvrant les basses et moyennes terrasses. Une zone sableuse, ensuite, datant du pliocène moyen, dont les sables se retrouvent entre Tavel et Roquemaure. Une zone de calcaires marneux déposés au cours du barrémien inférieur qui forment le massif de Villeneuve-lès-Avignon, Les Angles et Tavel. Enfin, une zone de calcaire du barrémien supérieur à faciès urgonien qui compose le massif de Tavel-Rochefort-du-Gard. Ce sont essentiellement des calcaires cristallins (argileux et récifaux) et des calcaires graveleux (calcaires détritiques).

Cépages : grenache majoritaire puis cinsault, bourboulenc, clairette (rose et blanche), mourvèdre, piquepoul (noir, blanc, gris), syrah, et, plus rarement, carignan (noir et blanc) et calitor noir.

Midi Libre

Tavel : L'embellissement du vignoble familial est une affaire de tous

MIDI LIBRE - 1 mars 2013



■ Un muret en pierres sèches pour accompagner les vignes.

Maguy Roudil, vigneronne à Tavel depuis 25 ans, faisant partie d'une des plus anciennes familles de vignerons de l'appellation, construit en ce moment un mur en pierres sèches qui serpente dans ses vignes. « Lors de l'hiver froid de 2012, beaucoup de souches ont gelé ainsi que des oliviers. En retirant mes souches éclatées par le gel, pour les remplacer il fallait faire un nouveau trou à la grue. C'est à ce moment que je suis tombée sur de magnifiques lauzes qui constituent le sous-sol de ce terroir. Et comme il faut creuser très profond pour que les vignes envoient leurs racines le plus

loin en dessous possible, avec le réchauffement climatique c'est souhaitable, j'ai sorti pas mal de grandes plaques. » Une manière de faire qu'elle a apprise, avec sa famille : « Comme les anciens, j'ai fait des tas en bordure de ma vigne. Là, l'idée m'est venue de monter un mur de lauzes. Il mesure 150 m de long, cela serait beau dans les vignobles. Le matin, c'est vraiment dur dans le mistral glacial mais dans mon idée c'est l'affaire du commercial de la coopérative d'être à Shangai, pour des vignerons d'être actuellement au salon de l'agriculture et d'autres comme moi, les mains dans le terroir. »

Grande première pour les vigneronns de l'appellation qui créent l'événement le 20 juillet prochain



Il y avait un vide qu'il fallait absolument combler : Tavel, la cité du premier rosé de France, n'avait pas jusqu'à ce jour une fête vigneronne pour célébrer son vin, contrairement à la grande majorité des appellations de la vallée du Rhône. Voilà pourquoi à l'initiative du syndicat viticole de l'appellation et de son président Richard Maby, l'idée d'une fête a été lancée, qui va se concrétiser le 20 juillet prochain. Avec, aux manettes, Sandra

Gay, l'attachée de communication du syndicat, et quelques jeunes vigneronns de l'appellation enthousiasmés par le projet, dont Guillaume Demoulin du Château de Trinquedol et Guillaume Dugas du Prieuré de Montézargues. Avec le concours de Claudine Maffre, de l'agence Concept organisation, ils ont concocté un programme pour cette journée de rencontre et de convivialité qui mettra, bien entendu, les vigne-

ronns à l'honneur, mais pas seulement puisque le thème retenu est "Vins et jardins". Artisans, créateurs et artistes seront donc de la partie. Parmi lesquels Blaise Cayol, qui lie et tresse des tiges végétales, Pascale Guillon, historienne de l'Art et Jean-Yves Meignen, le célèbre jardinier de l'Abbaye de Valsaintes. Cette journée Couleur Tavel se veut populaire et élégante... On attend avec impatience le programme définitif.

/ J.C. - PHOTO C.HILÉY

Le syndicat viticole de l'appellation Tavel mettra sur pied le 20 juillet prochain, la première édition de Couleur Tavel, la première fête en l'honneur des célèbres rosés. Le soleil était au rendez-vous, mardi dernier, pour une première rencontre sur le terrain avec un des participants, Jean-Yves Meignen, chroniqueur jardins sur Radio France Vaucluse, Radio France Drôme Ardèche, jardinier de l'abbaye de Valsaintes et spécialiste de la rose. Il fut accueilli par Richard Maby, président du syndicat, entouré de jeunes vigneronns, de Blaise Cayol, artisan vannier de Tavel, de Sandra Gay, coordonnatrice de la fête annoncée, et de Claudine Maffre de Concept organisation. Cette première balade dans les jardins de la Condamine a permis de repérer les lieux propices aux trois conférences sur le lien profond entre vin et jardins mettant en évidence cette relation très forte entre le patrimoine architectural et le potentiel humain du village. Ces jardins, entourés de murets en pierres sèches, un joyau d'équilibre et d'harmonie, restaurés par l'association Passe Muraille ont fortement impressionné l'expert jardinier. "C'est un lieu tout à fait unique", a-t-il déclaré, heureux de cette visite en amont de la fête qui se prépare autour du roi des rosés.



■ Les visiteurs pourront poser toutes leurs questions sur l'élaboration des vins, de la culture des vignes jusqu'à la dégustation.

Tavel marie le patrimoine et le vin en musique et en couleurs

Gastronomie | Une offre œnotouristique complète et éclectique.

Qu'on soit un amateur de vins ou pas, impossible de venir en Gard rhodanien sans apprécier les saveurs d'un bon cru. La Côte du Rhône gardoise est émaillée de caves et caveaux, proposant des AOC des côtes-du-rhône et des crus renommés - Chusclan, Lirac, Tavel, Orsan, Laudun pour ne citer qu'eux -. Et à Tavel justement, on voit les choses en grand. Le **samedi 20 juillet**, l'Agence de développement et de réservation touristique du Gard, le syndicat de l'appellation Tavel et les vignerons de l'appellation organisent Couleur Tavel, la première fête dédiée au patrimoine et au vin. Plus qu'une fête viticole, la manifestation rassemblera vignerons, artisans, créateurs et artistes, autour d'un fil conducteur précis: de bons crus, dégustés dans les jardins tavellois, avec toute une palette de produits locaux. Cette première édition, parrainée par Arthur Jugnot, s'attache à promouvoir le patrimoine architectural du village et à offrir des balades gustatives autour des stands vignerons.

De 10h à 19h, découverte de toute la palette des rosés de Tavel. Dès midi, entre vins et saveurs avec les restaurateurs, en présence de la confrérie bachique. Kelly Mac Auliffe, l'ancien sommelier d'Alain Ducasse sera de la partie pour des dégustations commentées, avant la dégustation de vieux millésimes à 16h.

Côté jardins, dégustations, conférences et musique

Tavel fera aussi son festival, avec le spectacle Le tour du monde en 80 jours, mis en scène par Sébastien Assopardi avec Arthur Jugnot, à 16h, à la salle des fêtes. À 18h30, Philippe Caubère interprétera un memento occitan, accompagné d'un guitariste, place de la Fontaine.

Du côté des magnifiques jardins murés de la Condamine: visites guidées et commentées des jardins, à 11h, 14h30 et 16h30, cueillette et cuisine et compagnie avec l'association. Pimprenelles spécialisée dans la gastronomie sauvage, expos, questions et conférences

avec Jean-Yves Meignen, chroniqueur jardin de France Bleu Vaucluse, atelier dégustations, mais aussi musique et concerts en tout genre en soirée. Les enfants ne seront pas en reste, avec des activités sur mesure.

► **Programme sur:** <http://www.vin-tavel.com>.

GROS PLAN À Bagnols, bientôt un centre œno

D'ici la fin de l'été, devrait ouvrir l'Espace Rabelais. Situé au rez-de-chaussée de l'hôtel Mallet, place de la Mairie à Bagnols, ce centre œnotouristique fera rimer viticulture, tourisme et économie. Au programme: des cours d'œnologie, des conférences, des dégustations de produits locaux avec les adhérents de la Compagnie de la Côte du Rhône gardoise, pour tout connaître de l'élaboration du vin. Un point de vente complètera l'Espace.



Que j'aime ta couleur !

LE VIGNERON DES CÔTES DU RHÔNE - juillet 2013

Côtes du Rhône



Que j'aime ta couleur !

TAVEL. Le Syndicat des vignerons de l'appellation Tavel a fait le choix de créer et d'organiser, avec le soutien de la municipalité de Tavel et de l'Agence départementale de tourisme du Gard, une grande fête au cœur de l'été.

"Couleur Tavel" sera la première fête dédiée au vin et au patrimoine de Tavel. Le 20 juillet, plus qu'une fête des vins, "Couleur Tavel" rassemblera vignerons, artisans, créateurs, artistes tavellois et associés sous le

thème "Vins et Jardins". L'événement est placé sous le haut parrainage d'Arthur Jugnot avec, pour invité d'honneur, Philippe Caubère.

La balade gustative autour des stands vignerons proposera un joli aperçu de la palette des rosés tavellois. De ce terroir panaché de lauzaes (Les Vestides), de galets (Vallongue), de sable et de cailloutis (Olivet), les cépages s'expriment suivant des partitions aromatiques différentes surprenantes. Et puis, chose rarissime, le cru peut se déguster dans le temps, "Le Tavel a cette faculté d'avoir plusieurs vies : une enfance sucrée et fleurie, une adolescence corsée et épicée, un grand âge poivré et étoffé". Des ateliers de dégustation seront animés par les sommeliers Nicolas Ong et Kelly McAuliffe. Un parcours gastronomique autour des cocos de Tavel, dans les jardins potagers de la Condamine sera proposé par les grands Chefs de la région : Christian Étienne (Restaurant Christian Étienne), Armand Arnal (La Chassagnette), Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue), Éric Sapet (La Petite Maison de Cucuron) et Bruno d'Angelis (Hôtel d'Europe).

Dans un autre registre, Pascale Guillon de Chaunac, historienne de l'art, commentera les jardins murés du village, bijoux du 18^e siècle, qui ont fait l'objet d'une restauration très réussie. Et puis, les amateurs de roses ne seront pas déçus puisqu'il y sera question de... la Rose de Tavel, nuancée rubis clair, aux pétales découpés et dentelés dont le charme n'échappera pas à Jean Yves Meignen. Le célèbre chroniqueur jardin de *France Bleu Vaucluse* animera plusieurs conférences.

D'autres ateliers : musique, théâtre, Land Art, expositions... ponctueront cette journée dédiée au Cru gardois.



Plus qu'une simple fête des vins, cette nouvelle manifestation mise sur pied par le syndicat de l'appellation rassemble aujourd'hui des vignerons, des artisans, des créateurs et des artistes. Des expositions éphémères fleurissent les rues et ruelles du village et la fête va se dérouler au rythme de la musique



Mobilisation générale des vignerons, des restaurateurs, des associations et des artistes de Tavel qui veulent faire de cette première édition de "Couleur Tavel", qui se déroule aujourd'hui dans les rues du village, un événement incontournable de l'été.

PHOTO ARNOLD JÉROCKI

Pour cette première fête dédiée au vin et au patrimoine, les vignerons de Tavel ont décidé de frapper un grand coup en s'adressant à tous les publics : aux passionnés de vin d'abord qui affectionnent ce rosé rubis à la couleur si particulière qui a fait sa renommée dans le monde entier ; et à tous ceux qui aiment le patrimoine et les arts. Les responsables du syndicat viticole, le président Richard Maby en tête, ont voulu en effet mettre sur pied une journée de rencontre et de convivialité qui associe le savoir-faire des vignerons à celui des artistes locaux. "Nous voulons dès le départ que cette journée soit populaire et élégante, à l'image du tavel" soulignent Guillaume Dugas, Guillaume Demolin et Christophe Chaudeyrac, cheffes ouvrières de cette journée aux côtés de Sandra Gay, du syndicat. Et parce qu'à Tavel Dame nature est particulièrement généreuse, le choix du thème générique "vins et jardins" s'est naturellement imposé comme fil conducteur de la journée.

Les visiteurs auront donc sous leurs yeux des expositions éphémères qui vont fleurir toute la journée dans les rues et ruelles du village. Où l'on entendra aussi beaucoup de musique. Tout le long du circuit découverte en effet, plusieurs espaces ac-

cueillent divers musiciens : jazz manouche, fanfare déambulatoire, saxophoniste, etc. Au cours de la journée, il y aura aussi des conférences-dégustations animées par les sommeliers Kelly Mc Auliffe (ex sommelier chez Alain Ducasse) et Nicolas Ong (sommelier de Christian Etienne) et, clou de la journée sans doute, une dégustation de vieux tavel (sur inscription uniquement) animée par Olivier Bompas, président des sommeliers du Languedoc.

Et parce que le tavel se marie merveilleusement à une cuisine variée et gouteuse, la gastronomie n'a pas été oubliée avec des ateliers culinaires et la participation des restaurateurs tavellois qui proposeront différents accords sur le thème "Tavel et les cuisines du monde".

Côté jardins, ceux de la Condamine, cette fête représente une opportunité pour découvrir le patrimoine d'un village d'exception avec l'association "Histoire(s) Mur-muret(s)". Pascale Guillon de Chaunac (historienne de l'art), proposera au public une visite guidée de ces jardins murés alors que Jean-Yves Meignen, chroniqueur jardins de France Bleu et jardinier de l'Abbaye de Valsaintes, animera plusieurs conférences et prodiguera des conseils de jardinage.

J.C.

La première édition de Couleur Tavel a réussi hier à marier avec élégance la typicité du village à la couleur de son vin

Le rosé de Tavel a désormais son rendez-vous, *Couleur Tavel*. Plus qu'une fête, le syndicat de l'appellation a souhaité, hier, faire de cette journée une ode au savoir-faire vinicole et à l'art sous toutes ses formes. Le tout rappelant les traits de caractère essentiels du petit village gardois qui a su préserver et entretenir son patrimoine.

Au lancement de cette première édition, les chevilles ouvrières ont demandé au comédien Arthur Jugnot d'en être le parrain. Ce qui ne fait que sceller une aventure qui a commencé il y a déjà huit ans entre les vins de Tavel et le théâtre des Béliers dont il est propriétaire. Intrônisations faites, et après des parties d'éclaboussures au bord de la fontaine, place ensuite à la balade. On parcourt les fabuleux jardins de la Condamine, où chaque parcelle est un écrin de talent où des artistes et des créateurs d'art éphémères s'y expriment. Bijoux, peintures, vanneries, tressages ont niché.

Le visiteur poursuit sa route vers le lavoir tout en découvrant un muret de photographies. Et puis, évidemment, on déguste et en musique, le rosé des 27 vignerons tavellois qui ouvrent les portes de leur domaine. Pour parfaire encore le rendez-vous, on a droit à échanger avec deux sommelières de renom, l'enfant du pays Nicolas Ong (chez Christian Etienne)



Photo de famille place de la fontaine, en présence de leur parrain, le comédien Arthur Jugnot, intronisé par la Confrérie bacchique des vins de Tavel. ► Le comédien Philippe Caubère répète le "Memento occitan", un poème d'André Benedetto (qui a vécu longtemps à Tavel) à qui il rendait ici hommage. / PHOTOS V.BA.

et Kelly Mc Auliffe (ex-sommelier chez Ducasse). "C'est brillant de proposer cette fête. Comme il y a des Véraisons à Châteauneuf-du-Pape, il y aura maintenant *Couleur Tavel*!", lâche Kelly.

Suivront le partage des mets cuisinés par les chefs et celui des mots livrés par Monsieur Caubère. Élegance, fraîcheur et douceur. C'est la signature de cette première *Couleur*...
Virginie BATAILLER



Dégustations en musique dans les rues et avec les sommelières Nicolas Ong (Christian Etienne) et Kelly Mc Auliffe (ex-sommelier chez Ducasse).



Les vignerons ont pris la pause, et en musique, aux côtés des "Assortis" et du Collectif Arithmos.



Entre la balade et le verre de rosé, on prend le temps de s'arrêter tout près du lavoir, au son de la harpe.



Les Jardins de la Condamine, formidable havre de paix et espaces de jeux et de balades pour les enfants.



Rosés d'Exception

YAM - juillet/août 2012

Contrairement aux autres appellations qui produisent entre autres vins des rosés, Tavel ne fait que cela. À 100%. D'où son surnom : « premier rosé de France ». Le rosé des Riceys, lui, est élaboré à partir de raisins à champagne, sur trois communes totalisant trois appellations (champagne, coteaux champenois et rosé des Riceys). Deux exceptions qui méritent bien quelques explications

TAVEL 100 % ROSÉ

Située dans la partie septentrionale du Rhône, l'appellation date de 1936, comme toutes les premières AOC. Son aire avait été définie judiciairement dès 1928 sous l'action de quarante de ses producteurs. Mais, au XVIII^e siècle déjà, on veillait à la qualité de sa production : un édit royal de 1737 interdisait l'ajout de vins étrangers lors de sa vinification. Tavel dispose de plusieurs atouts. À commencer par ses terroirs, de quatre types au total : des alluvions anciennes donnant par nature de grands vins, du sable apportant de la légèreté, des calcaires du barrémien sources d'élégance et enfin des calcaires marneux ajoutant au raffinement la puissance.

La climatologie se révèle très particulière avec deux saisons humides, le printemps et l'automne, et deux saisons sèches, l'une courte en hiver, l'autre très longue en été, marquée par des températures extrêmement élevées. Heureux allié, le mistral assainit en permanence le vignoble, ce qui permet de préserver la précision aromatique.

Pas moins de neuf cépages sont autorisés sur les 930 ha que compte l'appellation. Pour les rouges, grenache noir dominant, mais aussi cinsault, mourvèdre, syrah, et même calitor, un vieux cépage quasiment disparu. Côté blancs, clairette blanche et rose, picpoule et bourboulenc.

La variété des terroirs et des cépages, associée à une climatologie fantasque, permet de produire des vins puissants et généreux, loin des « rosés de piscine » incolores et sans saveur. De quoi accompagner tout un repas. Les rosés de Tavel se conservent par ailleurs très bien. Fin connaisseur, Honoré de Balzac ne soulignait-il pas qu'il s'agit « d'un des rares rosés capables de vieillir » ?

ROSÉ DES RICEYS, PETITE PRODUCTION GRAND LUXE

Ancienne enclave bourguignonne, l'intégration dans le terroir champenois de l'appellation rosé des Riceys, la plus méridionale d'entre toutes, a posé quelques soucis dans l'histoire. Aujourd'hui, elle comprend trois cépages : du pinot noir largement majoritaire, du chardonnay et une pincée de pinot meunier. Sur ses 866 ha de vignes, seuls 350 ha permettent de produire le fameux rosé des Riceys. Ils se situent sur le calcaire du kimméridgien, celui des grands chablis, conférant à ses vins une finesse incomparable et quelques noms de coteaux charmants : Côte Joyeuse, l'Abondance, la Misère, la Côte Pelée...

La récolte ne s'effectue que sur des raisins mûrs qui sont triés pour ne garder que les meilleurs. La vinification demande un grand doigté. Elle est arrêtée par « blocage volontaire du goût », lorsque les caractéristiques gustatives propres aux rosés des Riceys sont réunies. Sinon, pas de label, et donc pas nécessairement de production tous les ans. Sur ce point, la réglementation est sévère.

André Jullien, le célèbre auteur de *Topographie de tous les vignobles connus* (1815) qualifie les rosés des Riceys de « fort bons [...], vifs, très spiritueux, pourvus d'un joli bouquet et de beaucoup de sève ». Fins, délicats et raffinés donc, ils vieillissent bien et n'atteignent leur apogée qu'au bout de cinq à huit années de cave. Rare, leur production n'excède guère 50 000 bouteilles et elle est coûteuse : les raisins qui la constituent pourraient produire du champagne ! Ce n'est pas un hasard, si le rosé des Riceys était le préféré du roi Soleil. Bel hommage.

Tavel : la cave entre dans l'histoire



La cave viticole de Tavel, dans le Gard, vient d'être inscrite aux Monuments historiques. Ce qui ravit son président, Christian Paly (en chemise bleue), qui veut y développer les visites touristiques autant qu'œnologiques. / PHOTO CYRIL HIÉLY

P.3

Pour son style "néo provençal", l'établissement viticole entre dans l'histoire

D'immense cyprès à l'entrée du site qui donne sur un bâtiment agricole à moitié enterré avec des toitures, sous forme de grands pans dissymétriques, des tuiles, un pigeonnier, des génoises... Nous sommes devant la cave des vignerons de Tavel. Un bâtiment bâti par monsieur Raoux en 1937 mais dessinée par l'architecte précurseur Henri Floutier et agrémentée par les œuvres du sculpteur Armand Pellier dont le Bacchus sur le fronton de la cave au-dessus du quai de réception, vaut le coup d'œil à lui tout seul.

C'est avec ses arguments que cette cave coopérative, qui avait déjà été la seule à avoir été inaugurée par un président de la république, en l'occurrence Albert Lebrun en 1938, se retrouve aujourd'hui ennoblée par une double distinction décernée par le ministère de la Culture. Le 11 juin 2013, la cave a été inscrite aux Monuments historiques et mardi matin elle a reçu le label "Patrimoine du XX^e siècle".

Il s'agit d'une architecture témoin

"Tous les ans, nous avons entre 20 et 25 nouvelles inscriptions aux Monuments, explique Delphine Christophe, conservateur régional des monuments historiques. Il y en a 2000 dans la région et 521 dans le Gard. Lorsque notre commission des sites s'est réunie, Tavel a fait l'unanimité. Les caves sont des édifices importants dans le Languedoc Roussillon et elles sont passées de 600 à 150. Cela n'a pas été facile au départ pour convaincre la direction de la cave qui est en pleine production et ne voudrait pas que cela devienne un frein à son développement."

Des propos confirmés par le président de la coopérative Christian Paly : "Nous ne sommes pas une langue morte mais une entreprise qui vit. Le conseil d'administration était réservé face à cette proposition qui a été faite en 2010. Puis nous avons pensé qu'il en allait de notre intérêt. Pendant deux ans et demi nous avons instruit le dossier. Il faut aussi préciser que les différentes générations de coopérateurs ont régulièrement fait des agrandissements dans cette cave tout en respectant le passé et l'architecture de Floutier. Rien n'a été dénaturé. Les arceaux, les pierres de



Le président Christian Paly et les coopérateurs de la cave de Tavel ont remporté un nouveau prix. En pleine vendange, pendant les journées du patrimoine, il sera possible de visiter la cave. / PHOTOS CYRIL HIÉLY



UN MONUMENT TOURNÉ VERS L'AVENIR

La cave des vignerons de Tavel a été construite en 1937 et inaugurée en 1938. La production, de 2 667 hectolitres en 1937, se situe aujourd'hui entre 30 000 et 35 000 hectolitres. En 2012, il a été produit 28 309 hl dont 17 300 de Tavel (47% de l'AOC) et 600 hl de Lirac et 5 000 hl de côtes-du-rhône. La superficie en production était de 673 hectares en 2012, pour 65 vignerons.

2 500 000 bouteilles sont commercialisées, dont 70 % en France et 30 % à l'exportation (USA, Canada, Belgique, Grande Bretagne, Allemagne...). La cave reçoit chaque année entre 20 000 et 25 000 visiteurs dans son espace de dégustation. Les chiffres à l'exportation et du nombre de visiteurs sont appelés à grandir dans les années à venir.

tailles, tout est encore là. Tout est parti en fait d'une thèse qui a été publiée en 2010 sur les originalités et la spécificité des caves coopératives."

L'ouvrage a été étudié dans les détails par Josette Clier, chargée d'études documentaires aux Monuments historiques. "Nous avons choisi une dizaine de caves dans le Gard, précise cette passionnée. Celle de Tavel est vraiment d'une grande importance pour l'histoire de l'architecture régionale dans le style "néoprovençal". Avec le sculpteur Armand Pellier, ils marient les traditions régionales et la pierre de Tavel. Henri Floutier a également réalisé l'hôpital de Nîmes, le Crédit Agricole, en face des arènes, et une cinquantaine de caves. C'est un innovateur dans le choix des matériaux locaux. La silhouette de la cave est unique. Il s'agit d'une architecture test, d'un témoin, c'est de là qu'est parti le néorégionalisme."

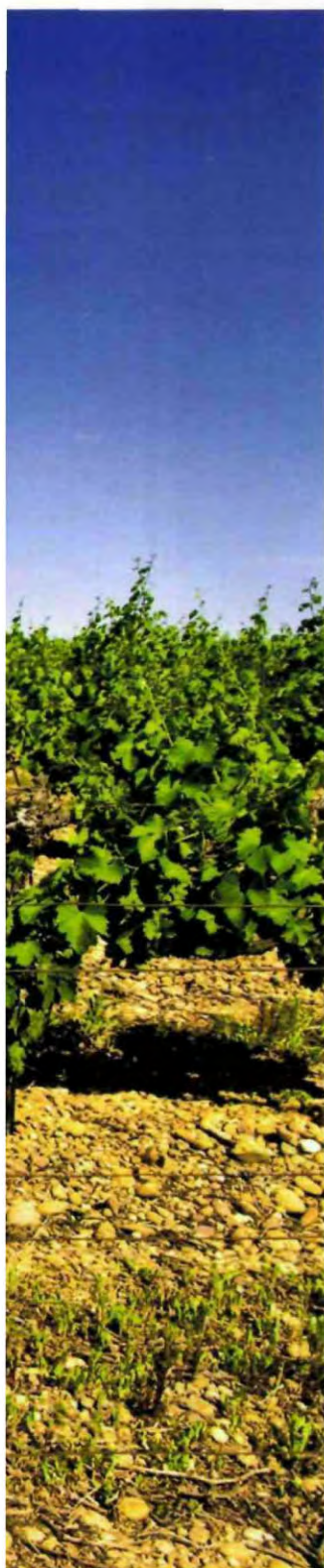
Bigre, qu'elle aubaine ! Cette robinetterie en fonte qui vaut désormais de l'or faisait déjà couler du rosé de prestige. Désormais, les visiteurs vont aussi s'arrêter à la cave pour étudier son architecture. L'œnotourisme prend parfois de gouléantes tournures aux parfums et retombées imprévisibles.

Bernard SORBIER



Le plus grand vignoble du monde by Dominique Laporte

LE VIGNERON DES CÔTES DU RHÔNE - juillet 2013



* Sud de France

LE PLUS GRAND VIGNOBLE DU MONDE BY DOMINIQUE LAPORTE

POUR SUD DE FRANCE, DOMINIQUE LAPORTE, MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE, NOUS INVITE CHAQUE SEMAINE À LA DÉCOUVERTE DE CE VIGNOBLE RICHE EN HISTOIRE ET CÉPAGES. ISSUS DES RIVES DE LA MÉDITERRANÉE ET NÉS SOUS LE SOLEIL, LES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON SONT À L'IMAGE DE NOTRE TERRITOIRE, EMPREINTS DE GÉNÉROSITÉ ET DE CARACTÈRE. CETTE SEMAINE NOUS PARTONS À LA DÉCOUVERTE DU TERROIR DE TAVEL.

La culture de la vigne dans la région remonte au V^e siècle avant JC. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les romains. Situé sur un important axe de communication entre l'oppidum de Roquemaure et Nîmes, Tavel se trouvait en position idéale pour se développer. Différents vestiges datant de cette période, tels que des fragments d'amphores décorées de grappes de raisin datant de cette époque ont été retrouvés. Cependant, le nom de villa tavellis qui va devenir au fil des ans Tavel apparaît pour la première fois dans des écrits du XIII^e siècle. Au milieu du XIV^e siècle, le pape Innocent VI, qui avait une prédilection particulière pour les vins de la rive droite du Rhône, fit venir pour la table pontificale ceux du Prieuré de Montézargues. Ce domaine viticole, qui existe toujours est situé au cœur de l'AOC Tavel. Dès 1737, un édit royal interdit l'ajout des vins étrangers dans la production de l'appellation et les vins de Tavel, ainsi que d'autres communes du Gard, pourront marquer leurs barriques du sigle C.d.R. (Côte du Rhône), posant là les prémises des AOC.

Le romancier Honoré de Balzac disait que c'est un des rares rosés que l'on puisse avantageusement laisser vieillir...

Les raisins sont uniquement vinifiés en rosé. Les jus de goutte et de presse sont assemblés avant la fermentation. Un grand nombre de cépages est autorisé sur l'appellation. Toutefois, le Grenache sert de base à l'élaboration du Tavel. Les cépages secondaires, le Cinsault, le Bourboulenc, la Clairette (rose et blanche), le Mourvèdre, le Picpoul (noir, blanc, gris), la Syrah, ont une proportion inférieure ou égale à 10% de

l'encépagement. Plus rarement, sont utilisés le Carignan (noir et blanc) et le Calitor Noir.

“Situé sur un important axe de communication entre l'oppidum de Roquemaure et Nîmes, Tavel se trouvait en position idéale pour se développer.”



Dominique Laporte, meilleur sommelier de France
www.dominiquelaporte.com

L'acteur-cuisinier, qui fut un temps star de la télé, met à l'honneur Châteauneuf-du-Pape, Tavel et Rasteau dans un show culinaire qu'il présente dans le cadre de "Cuisines en friche"

Yvan Cadiou, Breton de naissance et Marseillais de cœur, a roulé sa bosse aux quatre coins du monde avant de s'installer, il y a quelques mois, à Graveson, entre Arles et Avignon. C'est là qu'il a planté le décor de son atelier de cuisine qu'il avait déjà rodé dans la cité phocéenne, "Ma puce à table!", où il reçoit ses visiteurs, pour la plupart étrangers, en quête d'émotions culinaires.

Ce personnage atypique, qui a travaillé dans les palaces du monde entier pendant 20 ans, est l'auteur de 18 livres de cuisine. Les Anglo-saxons sont fous de lui, surtout depuis qu'il a décroché à Londres, il y a quelques années, un "World cook book award". Il a aussi animé des émissions de cuisine sur France 2 (au côté de Stéphane Bern) et sur Cuisine TV. C'est à la télé aussi qu'on a pu apprécier jusqu'où pouvait aller son imagination: il a inventé en effet une cuisine de poche, à savoir une valise montée sur pied qu'il peut déplier où bon lui semble. Succès assuré sur les marchés où il cuisinait en direct pour ses émissions.

CUISINIER COMÉDIEN

Ce cuisinier nomade, dont le périple professionnel est passé par l'Angleterre, le Portugal, l'Espagne ou encore les Antilles et la Chine, a acquis le goût des saveurs d'ailleurs. Et même s'il a fini par se sédentariser dans la région, il n'a rien oublié de ses émotions passées qu'il essaie toujours de transmettre dans ses plats. Aujourd'hui, il se définit comme étant un "cuisinier-comédien": "J'écris des textes, j'apprends à les déclamer devant le public. Tout en cuisinant à l'aide de 9 woks géants 300 portions de penne aux écrevisses. Ça, c'est la performance principale du spectacle." Yvan Cadiou ne parle pas de théâtre, mais n'hésite pas à évoquer le théâtre vivant. "Je démarre le spectacle avec une soupe aux courgettes, amandes, basilic, tout en racontant comment j'ai fait mon marché pour planter le décor. En fait, c'est comme si je recevais des amis à la maison. Je fais mes trucs et d'un coup, je m'aperçois qu'ils sont déjà là. Alors, c'est: bienvenue messieurs-dames...". Le tout accompagné de musiciens de blues et soutenu par 15 jeunes



Dans le cadre de Marseille-Provence 2013, capitale européenne de la culture, une semaine est consacrée à l'art culinaire. C'est "Cuisine en friche" qui se déroule donc du 9 au 15 septembre et qui réunit cuisiniers, penseurs, artistes et publics qui souhaitent partager ensemble les questions et les plaisirs qui traversent la cuisine. Les côtes-du-rhône seront donc associés à cette manifestation avec un vin de Châteauneuf-du-Pape (rouge 2010 cuvée Paule Courtail du domaine l'Or de Line), un de Tavel (cuvée Donna Prima du domaine Maby) et des productions de divers propriétaires de Rasteau. Sur la photo, Michel Blanc et Thierry Usseglio (Châteauneuf-du-Pape) et Gaël Petit (Tavel) sont venus donner quelques conseils de dégustation à Yvan Cadiou avant les deux représentations programmées la semaine prochaine à Marseille.

/ PHOTOS ANGE ESPOSITO

du lycée hôtelier de Bonneveine, qui servent les plats dans la salle. Et les vins qui les accompagnent: du tavel pour commencer, du châteauneuf pour continuer et un vin doux de Rasteau pour terminer: "J'ai eu un véritable bonheur à rencontrer les vignerons de ces appellations lorsque je me suis installé à Graveson".

PARTAGER UN REPAS

Avec Yvan Cadiou, l'expression "partager un repas" prend ainsi tout son sens. Lui qui a fait son show de cuisine

dans la rue est tout aussi à l'aise sur la scène. Gouailleur à souhait, il sait agrémente la préparation de ses plats d'anecdotes, de souvenirs et de quelques émotions tirées de son enfance, lui qui, très jeune, éprouvait déjà une passion dévorante pour la cuisine. "Mon inspiration, je la trouve dans les plats simples que cuisinait ma mère. Et mon ambition, c'était de ressembler à Michel Oliver", dit celui qui "adore toujours faire se rencontrer les gens". Autour d'un bon plat, bien entendu.

Jean CALABRESE

"Ma puce à table!"

"Ma puce à table!", show culinaire d'Yvan Cadiou, chef, artiste et chroniqueur: musique, cuisine, bon vin et la gouaille de ce cuisinier comédien. Le spectacle inclut un repas.

→ Les 12 et 13 septembre à 20 h 30 à "Cuisines en friche" dans les friches de la Belle de Mai à Marseille. Tarifs: plein 25 €, réduit 20 €. Billetterie en ligne: www.lafriche.org ou 04 95 04 95 95

L'HISTOIRE DE LA SEMAINE



DAUVERGNE ET RANVIER DEVIENNENT VIGNERONS À TAVEL

François Dauvergne et Jean-François Ranvier sont deux passionnés de vin. Tellement passionnés qu'en 2004, après une riche expérience professionnelle dans de grandes entreprises viticoles, ils ont démissionné de leur emploi respectif pour réaliser leur rêve: créer leurs propres vins et faire de leur maison une des plus reconnues de la Vallée du Rhône. Ces négociants d'un nouveau genre, qui ont élu domicile à Laudun, se définissent comme des créateurs de vins: ils vinifient eux-mêmes en intervenant directement sur des parcelles mises à leur disposition chez les vignerons sollicités. Pour leur premier millésime, en 2004 donc, la gamme ne comptait que trois

vins: un côtes-du-rhône, un côtes-du-rhône villages et un gigondas. Depuis, elle s'est étoffée et compte désormais une vingtaine de vins.

Nouvelle étape cette année: François Dauvergne et Jean-François Ranvier viennent de reprendre l'exploitation du Domaine des Murelins situé sur la commune de Tavel. Ce domaine couvre une dizaine d'hectares, essentiellement en AOP Tavel mais aussi en AOP Lirac rouge. Les vignes de Tavel sont plantées sur les trois principaux terroirs de l'appellation: les galets roulés, les lau- zes (calcaire blanc) et les sables. Les vignes de Lirac se répartissent en deux parcelles: une sur un sol argilo caillouteux et l'autre sur une terre riche en oxyde de fer.

2013 sera le premier millésime vinifié par le duo.