

« Tavel fait rougir les rosés » : une identité renouvelée pour célébrer un rosé unique

Cru historique de la Vallée du Rhône depuis 1936, Tavel est reconnue pour son **rosé intense et structuré**. Alors qu'elle fêtera ses 90 ans en 2026, l'appellation se tourne vers l'avenir et engage une **modernisation de son image**, tout en restant fidèle à son histoire. Construit collectivement par l'ensemble des acteurs de l'appellation, ce renouveau se traduit par des **actions concrètes** détaillées dans ce communiqué : nouveau logo, campagne digitale audacieuse et nouvelle bouteille syndicale éco-responsable.

Nouveau logo : un symbole modernisé

Le nouveau logo de Tavel se distingue par un T plus fin et un blason revisité, accompagné d'une typographie contemporaine. Le rose emblématique reflète la structure des vins de Tavel, loin des teintes pastel. La déclinaison en bleu apporte de la profondeur et évoque la pérennité du Cru. Ensemble, ces deux couleurs racontent un **Tavel unique et intemporel, fidèle à son héritage mais résolument moderne**.

Le nouveau logo est accompagné de la signature « Cru des Côtes du Rhône », qui souligne l'ancre de Tavel au sein de cette famille d'appellations d'excellence.



Campagne digitale « Tavel fait rougir les rosés »

Ces derniers mois, l'appellation Tavel a dévoilé sa campagne digitale « Tavel fait rougir les rosés », **une initiative forte et audacieuse qui met en avant le caractère singulier du Cru**.

L'expression « faire rougir » joue sur un double sens, évoquant à la fois la couleur intense de Tavel, pouvant atteindre une intensité colorante jusqu'à 3, et l'audace du Cru face aux



conventions et aux tendances dominantes des rosés pâles. À travers cette signature, **Tavel rappelle qu'il n'est pas un rosé comme les autres**. Premier Cru 100 % rosé de France, Tavel n'a jamais cherché à se fondre dans une catégorie existante. Ici, la couleur est un choix assumé : celui d'une identité chromatique et gustative forte, construite à contre-courant des standards actuels.

En revendiquant l'intensité et la profondeur, Tavel affirme une singularité qui flirte avec l'univers des rouges légers, tout en s'imposant naturellement à table comme dans l'esprit. **Un rosé de caractère, libre et audacieux, qui a tracé sa propre voie**.



Comme le souligne Sébastien Jouffret, coprésident de l'appellation (Les Vignobles Roudil-Jouffret) : « *Cette campagne affirme la place de Tavel comme pionnier, toujours en avance sur son temps. Avec sa teinte singulière et sa structure affirmée, Tavel a toujours assumé sa différence et l'a inscrite dans la durée.* »

Aujourd'hui, alors que le marché s'interroge sur les frontières entre rosés structurés et rouges légers et que de nouvelles dénominations émergent pour qualifier ces vins hybrides, Tavel n'a pas besoin de se réinventer. **Il incarne déjà cette modernité, avec la légitimité d'un savoir-faire historique**, fondé sur l'assemblage de neuf cépages, vinifiés en co-fermentation et macération courte, pour des vins à la fois gourmands, expressifs et affirmés.

Pour Julien Courdesse, coprésident de l'appellation (Les Vignerons de Tavel et Lirac) : « *Tavel est un vin libre, ni tout à fait rosé, ni tout à fait rouge. Cette campagne est une invitation à regarder Tavel pour ce qu'il est vraiment : un Cru de passion et de caractère, qui parle à une nouvelle génération, avide de vins sincères, colorés et pleins de fruit.* »

La campagne a rencontré un vif succès auprès des consommateurs et des prescripteurs, confirmant l'attractivité de ce Cru historique et son positionnement singulier dans l'univers des rosés.

Nouvelle bouteille syndicale : un engagement éco-responsable

L'appellation Tavel franchit une nouvelle étape dans sa démarche environnementale avec le lancement, à l'automne 2025, d'une **nouvelle bouteille syndicale éco-responsable**, plus légère et respectueuse des ressources.

Cette initiative s'inscrit dans la continuité des pratiques durables de l'appellation, qui compte aujourd'hui près de 80% d'entreprises engagées dans une démarche environnementale et en agriculture biologique.

La nouvelle bouteille réduit son poids de 550 à 420 grammes, soit une diminution de 24 %. Elle intègre 24 % de verre recyclé et permet de réduire de 34 % l'empreinte carbone liée au transport.

Le design a été modernisé tout en conservant son identité unique. La forme de la flûte et le logo gravé restent les éléments emblématiques, pour une reconnaissance immédiate par les consommateurs, tandis que certains détails ont été repensés pour offrir une esthétique plus épurée.



Les bénéfices sont concrets : réduction des matières premières, diminution des émissions de CO₂ liées à la fabrication et au transport, optimisation des coûts grâce à une utilisation plus responsable des ressources et ouverture à de nouveaux marchés, notamment le Canada, la Scandinavie et le Royaume-Uni.



90 ans de Tavel : une année de temps forts

Pour célébrer ses 90 ans, l'appellation Tavel proposera plusieurs temps forts tout au long de l'année.

► Dès **Wine Paris, du 9 au 11 février 2026**, Tavel sera présent avec un stand entièrement dédié, situé Hall 7.2, Stand M143, où 32 cuvées seront proposées à la dégustation, dont des nouveautés. Les visiteurs pourront également découvrir la campagne « Tavel fait rougir les rosés » ainsi que la nouvelle bouteille syndicale.

► Le 10 février, une soirée parisienne réservée aux professionnels et accessible sur invitation, intitulée « Les 90 ans des premières AOC de France », viendra célébrer cet anniversaire dans un cadre privilégié, aux côtés des cinq autres appellations* qui fêtent également leurs 90 ans. Une dégustation de vieux millésimes de l'appellation sera proposée, avec des cuvées allant de 1989 aux millésimes les plus récents, afin d'illustrer les capacités de garde de ce rosé incomparable.

*Arbois, Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Cognac et Monbazillac.

Pour en savoir plus sur 90 ans d'histoire et d'audace et découvrir les grandes étapes de l'appellation Tavel, n'hésitez pas à nous contacter (contact ci-dessous).

À propos

Situé sur la rive droite du Rhône, entre le pont d'Avignon et le pont du Gard, Tavel est un Cru historique de la Vallée du Rhône depuis 1936, exclusivement dédié au rosé. L'appellation s'étend sur 900 hectares et compte 30 caves particulières ainsi que 4 caves coopératives.

La richesse de ses vins repose sur trois terroirs d'exception (lauzes, galets et sables) et sur un assemblage subtil de 9 cépages, dont aucun ne peut dépasser 60 % de l'encépagement total : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, bourboulenc, carignan, picpoul et calitor. Ce savoir-faire unique donne naissance à un vin de gastronomie, à la fois structuré et élégant.

► Enfin, l'événement phare de l'appellation, le **Festival Couleur Tavel**, se tiendra le 18 juillet 2026, offrant au grand public l'occasion de (re)découvrir les vins et le terroir de Tavel.

Créé en 2013 par le Syndicat Viticole de l'Appellation, le festival met à l'honneur le vin, le patrimoine, la culture et la gastronomie locale au cœur des Jardins de la Condamine, site du XVIII^e siècle.



Une vingtaine de caves et domaines proposent leurs cuvées le long d'un parcours gourmand et culturel, ponctué de concerts, expositions et dégustations locales en accords mets et vins. La journée se prolonge en soirée dans une ambiance festive avec plusieurs concerts sur deux scènes, pour célébrer les vins de Tavel dans un esprit de partage et de convivialité.

