



DEUX CUVÉES DE LA CAVE DE TAIN REJOIGNENT LA GAMME ENGAGÉS DU COLLECTIF VIGNERONS ENGAGÉS

Fidèle à sa démarche de responsabilité sociétale, la Cave de Tain franchit une nouvelle étape en intégrant deux de ses cuvées à la **gamme collective ENGAGÉS**, portée par le **label Vignerons Engagés**. Une initiative qui place la transparence, la juste rémunération des producteurs et la durabilité au cœur de chaque bouteille.

UNE NOUVELLE MANIÈRE DE DONNER DU SENS AU PRIX DU VIN

Face aux défis **environnementaux, économiques et sociétaux** auxquels la filière viticole est confrontée, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits qu'ils achètent et à l'impact de leur consommation. Pourtant, derrière une bouteille de vin, il reste souvent difficile de comprendre ce que rémunère réellement **son prix**.



C'est pour répondre à cette attente de transparence que le collectif Vignerons Engagés, **premier label RSE de la filière vin en France**, a imaginé ENGAGÉS, la première gamme collective de vins issue de **producteurs labellisés**.

Présentée officiellement lors de **Wine Paris 2026**, cette nouvelle gamme rassemble des domaines et caves coopératives partageant une même ambition : mieux valoriser leur **démarche RSE** et promouvoir **une juste rémunération des vigneronnes et vignerons** qui élaborent ces vins.

La gamme ENGAGÉS rend cette démarche plus visible et plus compréhensible pour les consommateurs. Elle s'articule autour de quatre piliers : **l'environnement, le social, l'économie et le territoire.**

Déjà engagée depuis plusieurs années, la Cave de Tain s'inscrit naturellement dans cette initiative. À travers cette gamme, elle poursuit son implication en faveur d'une **viticulture responsable**, en conciliant **qualité, transparence et valorisation** du travail de ses vignerons.

DES ENGAGEMENTS VISIBLES JUSQUE SUR LA BOUTEILLE

Parce qu'une conviction se traduit aussi dans les choix les plus concrets, les cuvées ENGAGÉS adoptent une conception pensée dans une logique de durabilité. **Bouteille allégée, absence de capsule, étiquette en papier recyclé ou biosourcé** : chaque détail a été imaginé pour réduire l'impact environnemental, sans compromis sur la qualité.

Toutes les bouteilles arborent la signature « **ENGAGÉS, un prix juste pour la Terre et les Hommes** » et affichent un indicateur de partage de la valeur. Pour les cuvées de la Cave de Tain, celui-ci révèle que **72 % du chiffre d'affaires** est reversé aux vigneronnes et vignerons, illustrant concrètement la volonté de mieux valoriser leur travail

DEUX CUVÉES, UNE MÊME AMBITION

Deux expressions de la Syrah, deux interprétations d'un même engagement. Avec un **IGP Collines Rhodaniennes** et un **Crozes-Hermitage**, la Cave de Tain met en lumière la richesse des terroirs de la Vallée du Rhône septentrionale à travers des cuvées qui conjuguent caractère, authenticité et responsabilité.



ENGAGÉS – CROZES-HERMITAGE ROUGE 2023

Sélectionnée sur la partie nord du vignoble, cette cuvée **100 % Syrah** révèle toute la personnalité des sols granitiques de l'appellation.

Le nez dévoile des notes de poivre blanc, de réglisse et de graphite, tandis que la bouche séduit par sa tension, ses tanins fins et ses arômes de cassis, de fraise des bois et de figue.

Un vin de caractère, idéal pour accompagner des viandes grillées, des viandes blanches en sauce ou des fromages affinés.

Prix de vente conseillé : 12,50 € TTC



ENGAGÉS – IGP COLLINES RHODANIENNES ROUGE 2024

Élaborée à partir de Syrah issue de différents terroirs des Collines Rhodaniennes, cette cuvée offre **une expression fraîche et gourmande du cépage**.

Son bouquet de petits fruits rouges, relevé de délicates notes épicées et grillées, précède une bouche soyeuse et croquante, portée par des tanins fins.

Un vin convivial, parfait avec des lasagnes ou des viandes blanches épicées.

Prix de vente conseillé : 5,90 € TTC



À PROPOS DE VIGNERONS ENGAGÉS

Créé à la fin des années 2000, Vignerons Engagés est le premier label de développement durable et RSE dédié au monde du vin en France. Le collectif regroupe aujourd'hui près de 6 000 vignerons et salariés répartis sur plusieurs grandes régions viticoles et une large diversité d'AOP.

Le label s'appuie sur un cahier des charges complet, fondé sur la norme internationale ISO 26000 et évalué tous les 18 mois par AFNOR Certification, garantissant une amélioration continue.

La démarche repose sur 4 piliers fondamentaux

1. Agir pour l'environnement
2. Garantir une qualité de la vigne au verre
3. Soutenir le territoire et le patrimoine local
4. Offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur

Au-delà des labels environnementaux classiques, Vignerons Engagés porte une vision globale qui concilie écologie, justice sociale et performance économique, en faisant du vin un véritable levier de développement durable pour les territoires.

À PROPOS DE LA CAVE DE TAIN

Inscrite dans une démarche d'innovation et de dynamisme permanente, la Cave de Tain, grâce à l'implication de ses vignerons et de ses salariés depuis 1933, est aujourd'hui l'un des fleurons de la Vallée du Rhône et du vignoble français. Les œnologues de la Cave de Tain révèlent après chaque vendange la quintessence des terroirs d'Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray. De ces mosaïques naissent des vins pluriels, reflets de la richesse aromatique de la Syrah, la Marsanne et la Roussanne.

La Cave de Tain a fédéré vignerons et salariés depuis 2007 dans une démarche de Développement Durable avec pour ambition d'inscrire le vignoble dans une viticulture naturelle et d'assurer la pérennité du métier de ses vignerons. Ces dernières années, ses efforts se sont portés sur l'installation de jeunes adhérents, à travers la création du groupement foncier viticole Gambert en 2016. La Cave de Tain, c'est explorer, encore et toujours, à mesure des récoltes et des années, la grandeur de la Vallée du Rhône.

Depuis juillet 2025, nous vous accueillons dans notre restaurant le Fief de Gambert, au pied de la colline de l'Hermitage, dans l'ancienne maison de Louis Gambert de Loche, président-fondateur de la Cave de Tain, où héritage et terroir se mêlent pour vous faire vivre une expérience gastronomique authentique et unique.