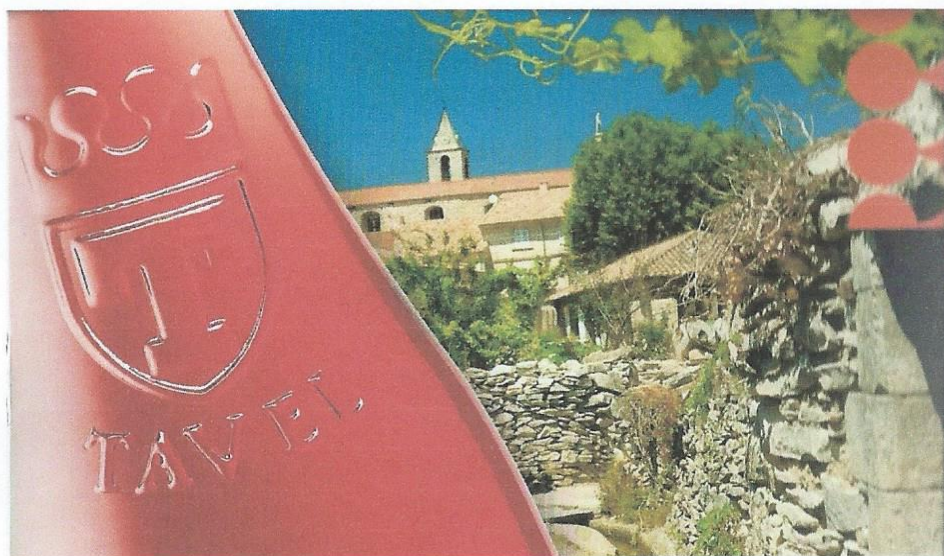


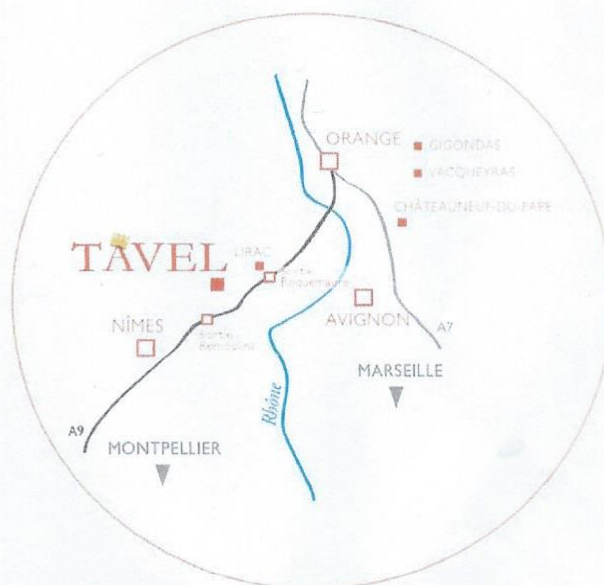
TAVEL



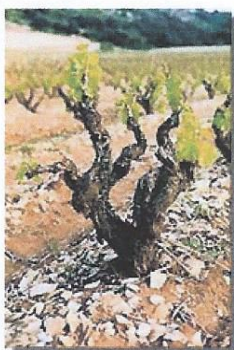
Le roi des rosés



Séance du 17 mai 2011



Sur les coteaux bordant la rive droite du Rhône entre le pont d'Avignon et le pont du Gard, se niche le terroir d'exception de Tavel. Le Tavel est un grand cru de la vallée du Rhône ; il est, au dire de nombreux gastronomes, considéré comme le meilleur rosé au monde. Les vins de Tavel sont tous des rosés ; c'est la seule appellation rhodanienne à ne faire que du vin rosé. Ce sont les romains qui apportèrent la vigne à Tavel. Lors de l'installation des papes à Avignon, les institutions ecclésiastiques s'intéressent de près aux vignobles de la vallée du Rhône et c'est naturellement que les papes feront découvrir le Tavel aux princes italiens. Louis XIV en fit lui aussi grand cas.



En 1902 se crée le Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Tavel qui fait établir en 1926 les limites de l'aire de production de Tavel, essentiellement concentrée sur la commune de Tavel. C'est ensuite par la volonté des vignerons et du Baron Le Roy que l'A.O.C. « Tavel » voit le jour en 1936 et devient ainsi la première AOC Rosé de France.

Les 960 hectares de l'appellation, sur les communes de Tavel et Roquemaure sont répartis sur trois types de terroirs :

- **le terroir de lauzes** (pierre calcaire blanche dont on fait les murettes) occupe la partie ouest de Tavel.
- **le terroir de galets**, occupe la haute terrasse du Rhône. Au début de l'ère quaternaire le fleuve a déposé un immense lit de cailloutis de Montélimar à la Crau, dont subsistent encore quelques lambeaux, comme les terrasses de Tavel et de Châteauneuf-du-pape qui se font face de part et d'autre du Rhône.
- **le terroir de sables et cailloutis** : il forme un feston en terrasses puis en pente douce au pied des deux ensembles précédents.

Le climat de ce terroir est soumis à un rythme à quatre temps : deux saisons sèches (une brève en hiver , une très longue en été), deux saisons pluvieuses, en automne (pluies abondantes et brutales), et au printemps. Sa spécificité est son climat méditerranéen :

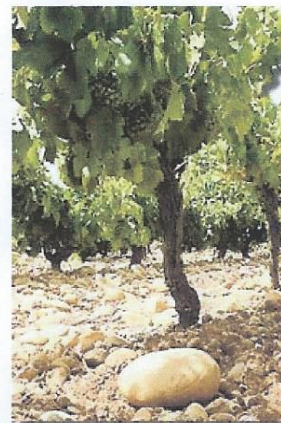
- le mistral assainit le vignoble
- la saisonnalité des pluies est très marquée
- les températures sont très chaudes pendant l'été.

Les neuf cépages sont : syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, grenache boursoulenc, carignan, picpoul, calitor.

Rendement moyen à l'hectare 46 à 50 hl

Production 43370 hl.

En général la vinification se pratique par macération à froid pendant 12 à 48 heures. Elle est suivie d'une fermentation alcoolique en phase liquide à température contrôlée parfois elle-même suivie d'une fermentation malolactique.



Domaine de la Mordorée



GRENACHE



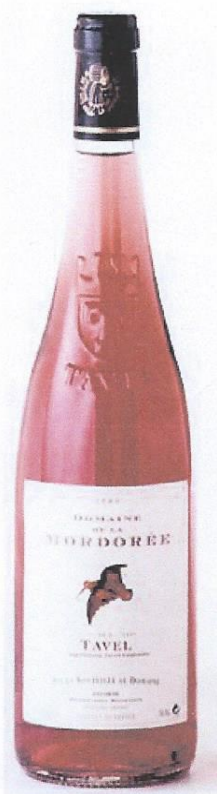
SYRAH



CINSAULT



MOURVEDRE



Appellation : TAVEL
Cuvée : " La Dame Rousse "
Couleur : Rosé
Millésime : 2010
Surface du vignoble : 9 Ha.
Rendement : 44 Hl./Ha.
Cépages :

Grenache 60 %
 Cinsault 10 %,
 Mourvedre 10 %
 Syrah 10 %
 Bourboulenc 5 %
 Clairette 5 %
Age des vignes : 40 ans

Terroir : Argilo-silicieux et sablonneux (galets roulés).
Vendanges : manuelles.

Vinification : Egrappage à 100 %, macération à froid pendant 48 h., pressurage par pression pneumatique et fermentation à 18°.
Mise en bouteille : au Domaine.
Dégustation :

Robe : rose soutenu, brillance et limpidité.

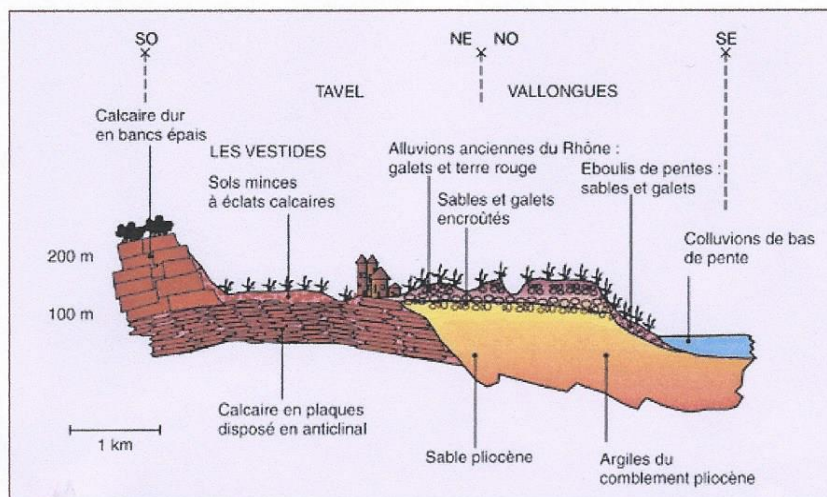
Arômes : très complexes de fleurs et de fruits blancs et rouges (framboises).

En bouche : très plein, rond et gras, avec une longue finale fruitée et anisée.

Accompagne : les charcuteries, volailles, viandes blanches, grillades, poissons frits, la soupe de poissons, les pâtes, les pizzas, la cuisine avec de l'ail et la cuisine asiatique.

Température de service : 12°

Capacité de vieillissement : 4 à 6 ans



TAVEL Château d'Aquéria 2010



Tavel Château
d'Aquéria 2009

Encépagement	Bourboulenc	6 %
	Clairette	9 %
	Grenache noire	52 %
	Syrah	12 %
	Mouvèdre	11 %
	Cinsault	9 %
	Picpoul	2 %
Terroir	Coteaux sablonneux & argileux	
Superficie	42.0 Ha	
Rendement	42.0 Hl/Ha	
Age des vignes	35 ans	
Vendanges	Manuelles	
Vinification	La vendange est entièrement éraflée avant d'être mise en cuve de macération de 24 à 48 heures. Les cépages sont alors assemblés deux par deux, apportant, en plus de leur typicité propre, une plus grande complexité aromatique.	
	Après saignée totale des cuves, une fermentation à température contrôlée est effectuée (18 à 20°C). L'ensemble des cépages est ensuite assemblé, pour un vieillissement de quelques mois avant la mise en bouteilles au Château.	
Dégustation	Robe	Rubis intense
	Nez	Complexe et puissant, avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise)
	Bouche	Pleine et charnue, avec une belle minéralité, mêlée d'arômes de fruits rouges
	Final	Bel équilibre, mêlant complexité et fraîcheur
Accompagnements	Grillades, Cuisines exotiques, viandes blanches, fromage de chèvre	
Température de service	Entre 12 et 14 °C	
Conservation	3 ans	



DOMAINE LAFOND ROC-EPINE

Route des vignobles
30126 TAVEL

Tél. : 04 66 50 24 59 04 66 50 24 59

Fax : 04 66 50 12 42

Email : LAFOND.ROC-EPINE@wanadoo.Fr
<http://www.lafond.roc-epine.com>

Contact : M. LAFOND Pascal

Horaires d'ouverture : du lundi au
Vendredi,
8h-12h/14h-17h.

Fermé samedis, dimanches et jours fériés.

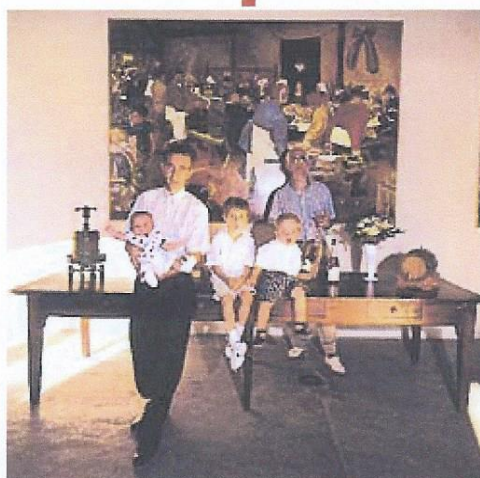
Accès : Dans le village, suivre les flèches
"Domaine de Roc-Epine" jusqu'à la sortie
du Village en direction de Valliguières.

Superficie : 65ha

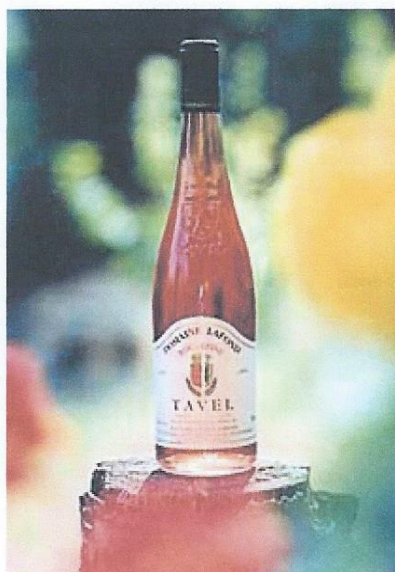
**Production : TAVEL, LIRAC Rouge et
Blanc, et COTES DU RHONE Rouge.**

Sélectionné :

PARKER - WINE ADVOCATE,
GUIDE HACHETTE
REVUE DU VIN DE FRANCE
GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE



Vignerons de père en fils



Bouquet : Le TAVEL "DOMAINE LAFOND" se caractérise par une couleur d'un rose tendre très pur. Les arômes dominants sont complexes, fruits rouges et blancs s'associent à des notes florales. Au cours du temps ces arômes fruités évoluent vers des notes plus moelleuses, avec des touches d'épices et de fruits à noyaux, tandis que la couleur s'irise de reflets ambrés.

Aspect : Brillant, la couleur est d'un rose soutenu et très vif qui évolue vers l'orangé avec l'âge.

A consommer avec : Les entrées, les mets relevés méditerranéens, mais aussi avec les viandes blanches et la volaille. C'est aussi le vin de la brandade, de la bourride et de la bouillabaisse. De plus, le TAVEL est particulièrement recommandé avec la cuisine asiatique ; en effet, il s'harmonise parfaitement avec les saveurs de l'Extrême-Orient.

Température de consommation : environ 10-12°.

AOC Tavel -Domaine Moulin la Viguerie 2010

AOC Tavel Domaine Moulin la Viguerie 2010

Les terroirs

Le vignoble est réparti entre les quatre grands terroirs de l'aire d'appellation Tavel qui est située dans la vallée du Rhône. Les sols sont argileux sur roches et les sols profonds sont très calcaires à l'est du vignoble.

Les cépages

Les cépages les plus présents sont le Grenache (50%), le Cinsault (30%) et la Syrah (10%) auxquels sont associés le Mourvèdre, le Bourboulenc et la Clairette.

La vinification

La durée de vinification varie entre 12 et 14 heures selon la température de la vendange. La fermentation alcoolique est maintenue à une température moyenne de 20-25°

La dégustation

Ce Tavel présente une robe à la fois délicate et éclatante, d'un ton rubis. Nez expressif qui évoque les fruits rouges, en particulier la framboise.

Le vieillissement

Durant les deux ou trois années qui suivent la récolte, ce Tavel conserve ses arômes primaires. Au fil du temps, le fruit laissera la place aux épices.

L'alliance entre le vin et les mets

Ce Tavel est un "vin d'assiette", c'est à dire un vin qui peut accompagner tout un repas. Il s'associe avec la cuisine méditerranéenne et orientale.



AOC cru TAVEL, Cuvée Raphaël – Rosé 2010

Appellation : AOC cru TAVEL,
Cuvée Raphaël
Couleur et Millésime : Rosé 2010

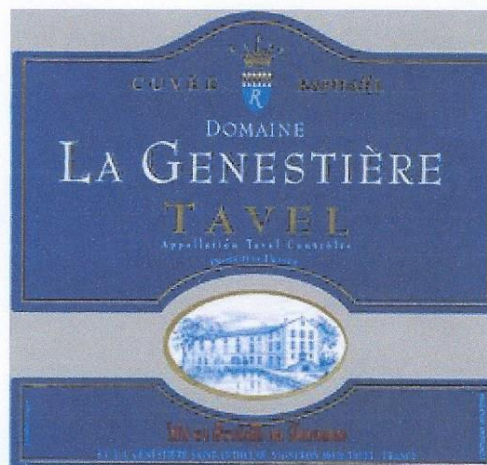
Terroir : Argilo calcaire avec
Epandage de galets roulés pour la
Moitié du domaine
Argilo calcaire avec épandage de
Lauzes blanches pour l'autre moitié.

Encépagement : Grenache,
Cinsault, Clairette, Syrah, Carignan.

Vinification : macération et fermentation avec maîtrise des températures.

Dégustation : La robe, légère et brillante avec des nuances de framboises ou de pétales de rose, nous laisse découvrir une expression aromatique généreuse. Le nez est délicat, il se dévoile progressivement. Le premier nez est minéral puis évolue sur des arômes fruits et fleurs pour s'épanouir avec des notes épicées (poivre blanc). Le plaisir est complété en bouche par une présence admirable où la richesse et l'intensité sont des dominantes de l'équilibre. Ce vin au relief et au caractère certain s'unira avec bonheur à une cuisine odorante et épicée comme un sauté d'agneau à la provençale ou une moussaka aux aubergines.

Conservation : ce vin sera à consommer entre 1 et 3 ans.





UN CRU QUI A UNE TRES LONGUE HISTOIRE

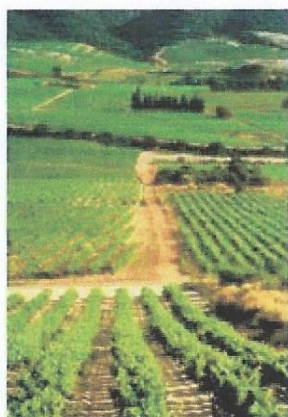
Chacun sait qu'il existe actuellement une réglementation sévère, contrôlant l'appellation de chaque vin. Mais pour TAVEL, il y avait bien longtemps que les vignerons d'autrefois, s'étaient déjà donné des règles de plus en plus strictes, afin de valoriser la qualité de leur produit, et éliminer ce qui ne répondait pas aux critères d'un Grand Cru. Par exemple une ordonnance du 2 novembre 1551, promulguée par un Intendant du Languedoc, expliquait comment devaient circuler les Vins Nobles de la région.

Ou bien, un arrêté royal de 1737 exigeait l'apposition d'initiales particulières sur les barriques, afin qu'elles ne soient pas confondues avec d'autres Vins. La Mairie de TAVEL détient des documents du 17e siècle, montrant que l'on protégeait déjà les Vins issus de ses coteaux ; ou des réglementations de vendanges datant du 18e siècle.

Les anciens Consuls de Tavel (c'est-à-dire les magistrats de la ville), veillaient tout spécialement à l'interdiction d'introduire d'autres Vins sur le territoire de la Commune, afin d'empêcher tout coupage. Si bien que lorsqu'en 1936, on codifia la législation des Appellations Contrôlées, on ne fit que reprendre et confirmer de très anciennes règles.



TAVEL A DE TRES ANCIENNES LETTRES DE NOBLESSE



En France, sous Louis XIII, ce furent les grands bourgeois, grands financiers et armateurs qui le faisaient figurer sur leurs tables ; les armateurs en joignaient quelques tonneaux à la pacotille qu'ils envoyaient aux Iles ; ces tonneaux qui faisaient l'aller et retour, se bonifiaient pendant le voyage. Mais ce fut surtout pendant le grand siècle, que TAVEL parut à la table de Louis XIV, sous la présentation des gouverneurs et des Intendants du Languedoc. Plus tard, le gastronome Brillat-Savarin, puis Balzac, Alphonse Daudet, l'ont chanté. Mais le Tavel a été très vite connu à l'étranger ; ce furent les légats pontificaux, représentants du Pape à Avignon, qui en envoyèrent à Rome, où il figurait, paraît-il, lors de certaines réceptions et lui valut d'être appelé "Le Vin des Dieux".

Puis, de là sa réputation s'étendit à la Hollande, à la Belgique, à la Suisse, puis à l'Amérique, etc.... Actuellement, il part du Tavel régulièrement, chaque année, dans tous les pays du monde.

Assemblage

► Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, Carignan, clairette, Bourboulenc.

Vinification

► Macération a froid 18 – 24h

- Décuvage, séparation des jus de gouttes et des jus de presse.
- Fermentation alcoolique sous température contrôlée.
- Fermentation malo-lactique.

Conditionnement

► Bouteille écussonné tavel Carton de 6 et 12 bouteilles.

Vente

► + de 70% de la production en bouteilles aux particuliers.