

Tavel fête ses 90 ans d'AOP

Le 15 mai 2026 marque les 90 ans de l'Appellation d'origine protégée Tavel, un anniversaire emblématique pour ce vignoble de la Vallée du Rhône, reconnu comme le village qui historiquement a vu naître le premier rosé reconnu en France.

Un produit d'exception, reflet de son terroir

Située dans le couloir rhodanien, à 15 kilomètres au nord-ouest d'Avignon, l'AOP Tavel fait partie des 17 crus des Côtes du Rhône. Elle se distingue par un vin rosé issu d'un assemblage de cépages, à base de grenache, qui lui confère des caractéristiques uniques et immédiatement reconnaissables.

L'aire de production est localisée sur la commune de Tavel et sur une petite partie de la commune de Roquemaure. Ce terroir bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la vigne : les étés y sont chauds et secs et le vignoble est régulièrement balayé par le Mistral permettant une maturation optimale des raisins.

Les vins jeunes développent des arômes primaires souvent dominés par des notes de banane ou de fruits rouges, très franches. Avec le temps, apparaissent des perceptions de réglisse et d'aromates, ainsi que des notes de pierre à fusil et d'épices.

Depuis des siècles, Tavel cultive ainsi une identité singulière et unique, à la fois puissante, élégante et fidèle à son territoire.

[**Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit**](#)

Un savoir-faire reconnu et protégé

L'AOP Tavel illustre pleinement les fondements des Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : la valorisation d'un lien étroit entre un produit, son terroir et des savoir-faire collectifs transmis au fil des générations.

L'histoire du Tavel remonte aux XVII^e et XVIII^e siècles, en tant que premier vin rosé reconnu en France en 1936.

Protégé au niveau européen par l'Appellation d'origine protégée (AOP), le produit témoigne de l'engagement des vigneronnes et vignerons qui font vivre ce patrimoine viticole tout en accompagnant les évolutions de la filière.

Avec leur slogan « *A 90 ans, on ne se refait pas !* », l'appellation revendique avec humour et fierté un caractère bien affirmé, fidèle à son histoire comme à son identité. L'INAO salue les 90 ans de reconnaissance de l'appellation Tavel ainsi que l'investissement de l'ensemble des professionnels qui contribuent à faire rayonner ce vin emblématique en France comme à l'international.

Célébrer un anniversaire emblématique

Pour marquer cet anniversaire, l'organisme de défense et de gestion (ODG) et la filière multiplient les rendez-vous de partage et de découverte autour de l'appellation. Des événements comme le Lyon Street Food Festival du mois dernier ou encore le Bar à Vins des Côtes du Rhône à l'occasion de la 80e édition du festival d'Avignon la semaine dernière, permettent aux visiteurs d'échanger directement avec les vignerons, de découvrir les domaines et caves de l'appellation.

Pour la suite, le **Festival Couleur Tavel** se tiendra ce **samedi 18 juillet 2026 dans les jardins de la Condamine**, à Tavel.

Cette édition revêt une dimension toute particulière puisqu'elle célébrera les 90 ans de l'appellation aux côtés de cinq autres appellations historiques créées en 1936 : Arbois, Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Cognac et Monbazillac.

De 17h à 21h30, les caves, domaines, châteaux et maisons de négoce accueilleront les visiteurs dans les jardins historiques de la Condamine pour une grande balade œnologique et culturelle avec :

1. Des dégustations ;
2. Des animations musicales ;
3. Une exposition ;
4. Des conférences ;
5. Des activités pour les enfants ;
6. La découverte du patrimoine.

Les festivités se poursuivent ensuite jusqu'à minuit avec :

1. Deux scènes musicales ;
2. Un village gourmand ;
3. Des bars à vins et à cocktails ;
4. De nombreuses rencontres avec les professionnels de la filière.

Une belle occasion de découvrir l'univers de Tavel et de célébrer les femmes et les hommes qui font vivre cette appellation depuis 90 ans.

1. Découvrir le site internet de Tavel : <http://www.vin-tavel.com/fr/>
2. Pour plus d'informations sur leur réseaux sociaux : <https://www.instagram.com/crutavel/> & <https://www.linkedin.com/in/aoc-tavel-45269b268/>
3. Accès à la billetterie : <https://www.billetweb.fr/festival-couleur-tavel-2026>

À propos de l'Appellation d'origine protégée (AOP)

L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans

un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

[En savoir plus sur l'AOP](#)

Nos séries « Joyeux Anniver-signes »

Les "Anniver-signe" mettent à l'honneur les anniversaires notables de reconnaissance des appellations et des produits sous SIQO. C'est l'occasion de revenir sur l'histoire des filières, de valoriser les territoires, et de mettre en lumière les femmes et les hommes qui font vivre ces produits au quotidien. À travers ces contenus, l'INAO célèbre la transmission, le patrimoine et la vitalité des Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

[Voir toutes nos publications Anniver-signe](#)

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/anniver-signes-90ans-aop-tavel>

List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/produit/tavel-18167>
2. <http://www.vin-tavel.com/fr/actus-et-presse/actualites/a-90-ans-on-ne-se-refait-pas>
3. <https://www.billetweb.fr/festival-couleur-tavel-2026>
4. <http://www.vin-tavel.com/fr/>
5. <https://www.instagram.com/crutavel/>
6. <https://www.linkedin.com/in/aoc-tavel-45269b268/>
7. <https://www.billetweb.fr/festival-couleur-tavel-2026>
8. <https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protégée>
9. <https://www.inao.gouv.fr/actualites/anniversigne>
10. <https://www.inao.gouv.fr/actualites>