



**LES SABLISSES, AIGUES MORTES DU 19 MARS
LES PRODUCTEURS DES VINS SABLE DE
CAMARGUE
PRESENTENT LEUR MILLESIME 2018
SALLE DES CAPUCINS AIGUES MORTES**

La Ville d'Aigues Mortes et le Syndicat des Vins Sable de Camargue se sont associés pour créer une synergie autour « d'Aigues-Mortes, Capitale des Vins Sable de Camargue ». Cet évènement, autour du tourisme et de la viticulture a pour but de créer et entretenir une notoriété forte auprès des prescripteurs et en direction des consommateurs.

C'est dans cette dynamique que nous organisons notre soirée millésime 2018. Les vigneron de l'IGP Sable de Camargue auront le plaisir de vous présenter leurs vins et leurs domaines.

A l'occasion de la quatrième édition de cet évènement adressé aux professionnels, la Mairie, d'Aigues Mortes, l'Office de Tourisme et le Syndicat des Vins Sable de Camargue présenteront le Mardi 19 Mars à 18h00, Salle des Capucins, Place Saint Louis, à Aigues Mortes. Seront abordés :

Le nouveau Millésime 2018 des Gris et Gris de Gris

L'IGP Sable de Camargue : Bilan et perspectives

Le Site internet et la communication Web 2,

Le partenariat avec les restaurateurs ambassadeurs des Vins Gris et Gris de Gris Sable de Camargue

Si la ville d'Aigues-Mortes est visitée et appréciée pour ses remparts et sa richesse historique, elle l'est aussi pour son patrimoine culturel, culinaire et viticole. Chaque année nos vins sont primés au Concours Général Agricole, Guide Hachette..., mais aussi et surtout appréciés comme un vin ayant une forte identité de terroir. Après de longues années de savoir-faire, la reconnaissance en IGP, et bientôt, nous l'espérons, en AOP s'impose avec évidence.

Quelques chiffres :

- 3000 hectares, 200 000 hl de vins IGP Sable de Camargue dont 96 % en gris et gris de gris
- 110 vigneron répartis en 3 familles : Coopérative Sabledoc (90 coopérateurs), 10 caves particulières (et leurs apporteurs de raisins), et les Grands Domaines du Littoral (avec leurs apporteurs de raisins).
- Deux principaux metteurs en marché qui distribuent les marques phares : « Listel » avec Castel Frères, « Les Embruns » avec le groupe Advini.

Une part belle laissée au Bio et à la Haute Valeur Environnementale (HVE) : 35% des vignes sont cultivées en Bio et 40 % en HVE3. La cave coopérative a été primée pour son haut classement HVE avec 80 % des surfaces classées HVE3.

Des conditions idéales pour les Gris et Gris de Gris

Bénéficiant d'un magnifique début d'été indien, la récolte des raisins pour les vins Gris et Gris de Gris 2018 s'est déroulée idéalement et sans urgences, permettant d'attendre une parfaite maturité aromatique avec de beaux degrés potentiels.

Les raisins présentaient la juste quantité de polyphénols nécessaires à nos délicats vins Gris et Gris de Gris.

Cette année encore, ces vins emblématiques de notre IGP offrent une jolie palette aromatique aux notes de petites baies rouges et de fleurs blanches. Un bel équilibre acide alcool à ce millésime beaucoup de fraîcheur et une grande délicatesse et en bouche. D'une belle couleur pétale de rose à rose saumoné, les Gris et Gris de Gris Sable de Camargue se maintiennent au niveau d'une qualité exemplaire.

Patrick Guiraud,
Président du Syndicat de Défense et de Promotion
Vin Sable de Camargue

