



**LES SABLISSES, AIGUES MORTES, LE 10 MARS
LES PRODUCTEURS DES VINS SABLE DE
CAMARGUE ONT
PRÉSENTÉ LEUR MILLESIME 2019
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 événement, 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 2019. Les vigneron de l'IGP Sable de Camargue auront le plaisir de vous présenter leurs vins et leurs domaines.

A l'occasion de la cinquième édition de cet événement adressé aux professionnels, la Mairie, d'Aigues Mortes, l'Office de Tourisme et le Syndicat des Vins Sable de Camargue ont présenté le Mardi 10 Mars 2020 à 18h00, Salle des Capucins, Place Saint Louis, à Aigues Mortes. Ont été abordés :

L'IGP Sable de Camargue : Bilan et perspectives par M. Guiraud Patrick, président du Syndicat des Vins Sable de Camargue

Le partenariat avec les restaurateurs ambassadeurs des Vins Gris et Gris de Gris Sable de Camargue par Mme Claudel Noémie, Présidente de l'Office de Tourisme d'Aigues-Mortes

Le nouveau Millésime 2019 des Gris et Gris de Gris, par M. Mailliard, Responsable des Grands Domaines du Littoral

Les restaurateurs récompensés cette année sont :

Les poissons d'argent : M. Charly BAEZA

Le Minos : M. Lionel MEZY

Chez Papy Moïse : M. Vincent MOREAU

Le Café du Commerce : M. Christophe ZUNINO

Le Dit Vin : M. Dominique DIAS

La Camargue : M. Christophe VEDERE

Etaient déjà partenaires depuis un an ou plus, Le Restaurant des Voyageurs, l'Ousteau Camarguais, Le Mas des Sables, Le Boem, et l'Hôtellerie des Remparts.

Merci à tous pour leur implication tout au long de l'année, et durant cette manifestation. Ils nous ont ravi avec leurs mets délicieux et raffinés qui représentent la qualité de leurs établissements.

COMMUNIQUE DE PRESSE LE 10 MARS 2020

Cette année encore, les visiteurs, restaurateurs, hôteliers, journalistes, ont été accueilli à l'entrée de la chapelle des Capucins par les gardians de la manade Listel. 10 domaines étaient présents pour faire déguster ce nouveau millésime : Domaine de la Figueirasse, Domaine de le Fourmi, Domaine de Montcalm, Les Salins du Midi, la Cave coopérative Sabledoc, Domaine Royal de Jarras, Domaine de Pive, Domaine du Petit Chaumont, Le Mas des Jeux, et le Domaine Terre de Sable.

La Chapelle a été mise en valeur par Sophie Meynadier « Les Fleurs du Ghetto » et Julie Baldassa « La Nena ». Lors de collecte dans les vignes, elles ont amassé de nombreux trésors destinés aux ordures, et ont su leurs donner une nouvelle vie pleine d'énergie. Un hommage à nos rebus !

Les visiteurs pouvaient également faire une halte au casino des Vins tenu par le sommelier de « Raisin d'être » afin de tester leurs connaissances sur les vins des Sables et la Camargue. Félicitations à tous les joueurs, et aux vainqueurs !

Quelques chiffres :

- 3000 hectares, 200 000 hl de vins IGP Sable de Camargue dont 98 % en gris et gris de gris
- 103 vigneron répartis en 3 familles : Coopérative Sabledoc (80 coopérateurs), 11 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 à l'Agriculture Biologique et à la Haute Valeur Environnementale (HVE) : 75% des vignes sont cultivées en Bio et en HVE3.

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 (18 médailles d'or en 2020), 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.

De bonnes surprises les Gris et Gris de Gris

Entre les coups de froid du printemps, la longue floraison, qui annonçait tout de même des volumes très satisfaisants, et un été sous le signe de la canicule, chacun se souviendra de la rude année 2019. Malgré tout, avec seulement 150 mm de précipitations entre janvier et septembre l'état sanitaire de la vigne a été irréprochable, permettant aux vigneron d'effectuer que très peu de traitements et de récolter des raisins d'un niveau qualitatif exemplaire.

Habituellement de 10 jours, les fermentations ont été particulièrement longues et ont pris environ un mois, ce qui donne plus de rondeur aux vins. Malgré la chaleur de l'été, ce millésime conserve toute sa fraîcheur et sa tension. Proposant une belle palette aromatique aux notes de nectarine, melon et pêche blanche, les gris et gris de gris 2019 sont équilibrés, fruités et d'une jolie douceur en bouche.

Attention, cette bonne année sera impactée par la diminution des volumes. La petite taille des baies, notamment des grenaches, n'a pas permis de délivrer beaucoup de jus, alors réservez vos bouteilles !