VINS SABLE DE CAMARGUE

DES VINS NÉS SUR DES SABLES ÉMOUVANTS !

DOSSIER DE PRESSE IGP SABLE DE CAMARGUE





VINS SABLE DE CAMARGUE







DÉCOUVREZ LES SAVEURS D'UN TERROIR RICHE

EN ÉMOTIONS NATURELLES



© D.Demouy

SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La camargue met les sens en éveil

Dans cet environnement sauvage qu'ils ont su domestiquer depuis des siècles, **103 vignerons-producteurs** travaillent avec passion, animés par la volonté de proposer des vins d'exception.

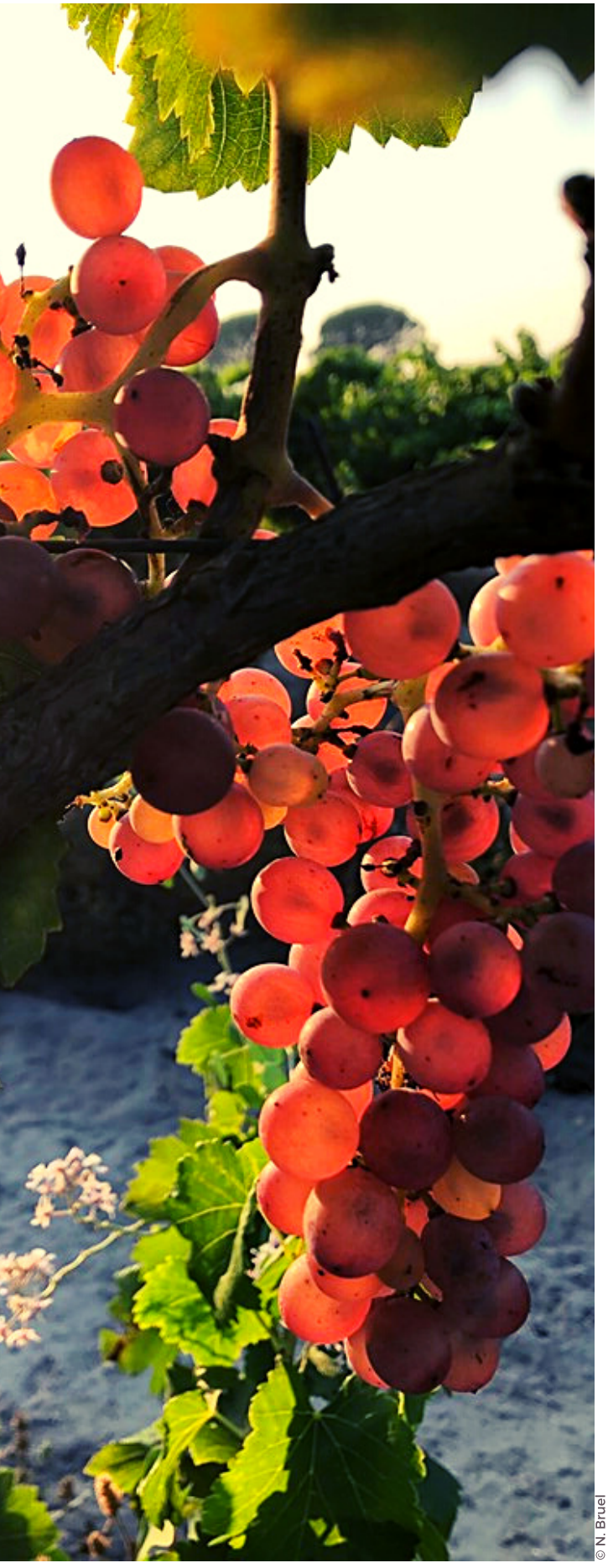
Du petit viticulteur qui cultive quelques rangées de vignes, aux domaines familiaux, jusqu'à la plus grande exploitation européenne, tous se sont engagés, ensemble, à façonner ces **3000 hectares** pour en tirer le meilleur, forts d'un savoir-faire ancestral.

La Camargue, baignée de soleil, bordée de longues plages de sable fin, abrite ce vignoble bercé par les eaux bleues de la Méditérranée.

Avec **Aigues-Mortes pour capitale**, le vignoble des vins Sable de Camargue vous invite à découvrir son terroir chargé d'histoire.

Les vins Sable de Camargue, produit culturel à déguster, vous proposent une expérience inédite : une découverte sensorielle et culturelle au cœur d'un **environnement mythique**.

Laissez-vous emporter par l'immensité des paysages, étangs, lagunes, roselières et dunes, laissez-vous charmer par les senteurs enivrantes : sable chaud, tamaris et pinèdes.



© N. Bruel

SOMMAIRE

04 **HISTOIRE**

La naissance d'un résistant

07 **L'ENVIRONNEMENT**

Des vins nés sur des sables émouvants

12 **LES PRODUCTEURS**

103 vignerons producteurs

14 **LES VINS**

Gris et Gris de Gris

16 **AIGUES-MORTES**

Capitale des Vins Sable de Camargue

18 **EN QUÊTE D'AVENIR**

L'envol vers l'AOP

20 **CONTACT**

Syndicat et communication



HISTOIRE

LA NAISSANCE D'UN RÉSISTANT



© D.Demouy

UNE CULTURE

Très ancienne

VII SIÈCLE

LES MOINES BÉNÉDICTINS

Les moines de l'Abbaye de Psalmody, aujourd'hui sur la commune de St Laurent d'Aigouze, produisaient déjà du vin dans les Sables

XIV SIÈCLE

UNE PRODUCTION DE VIN

les vignoble de Sables sont mentionnés notamment sur des lettres patentes de Charles VI en 1406 et Charles VII en 1431

1863 - 1880

LE PHYLLOXÉRA

Délimitation naturelle par le Phylloxéra

1870

A PARIS

Participation au Concours Général Agricole de Paris d'une exploitation de Vignobles de Sables

1880

DU VIN POUR LES SALINS

La Compagnie des Salins du Midi avait planté en vignes les plages entre Aigues-Mortes et les Saintes-Maries-de-la-Mer, ainsi qu'entre Sète et Marseillan

1950

APRÈS LA GUERRE

Le vignoble est reconstitué et amélioré avec le rehaussement des zones les plus basses et l'aménagement de kilomètres de canaux

1961

EVOLUTION DES DÉNOMINATIONS

Appellation Origine Simple Vin des Sables depuis 1961, Vin de pays des Sables du Golfe du Lion depuis 1973, Indication Géographique Protégée Sables du Golfe du Lion en 2009. Depuis 2011, il est devenu Indication Géographique Protégée Sable de Camargue

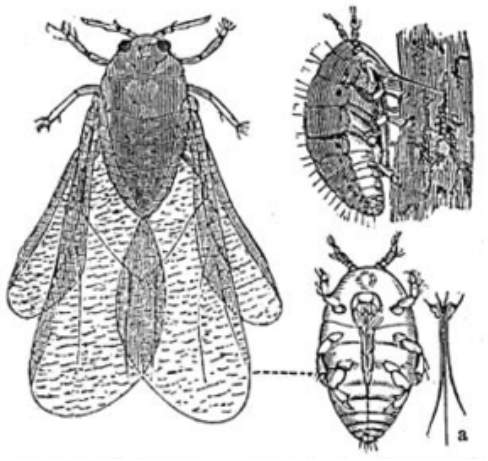


© D.Demouy

LE PHYLLOXÉRA

Résister encore et toujours

À partir de 1863, le puceron parasite responsable de **l'invasion phylloxérique** détruit la quasi-totalité du vignoble Français. Cependant, le terroir Sable de Camargue possède les caractéristiques naturelles qui empêchent la présence du phylloxéra : **la texture sableuse** empêche la formation de galeries. Grâce à cette originalité remarquable, notre terroir compte de nombreuses parcelles où prospère une vigne exceptionnelle : **la vigne franche de pied, non greffe sur un plant américain.**



Outre l'intérêt historique et patrimonial de cette exception nationale, la vigne franche de pied présente des **caractéristiques singulières**, et produit un vin d'exception. Le cep est mieux alimenté en substances nutritives spécifiques au terroir, au profit de la minéralité, de la complexité et de l'expression du vin. Ces vignes qualifiées de « **préphylloxériques** », témoins d'un vignoble et d'une tradition historiques, produisent un vin gris de gris sans compromis.



© D.Demouy

LA SIGNATURE D'UN VIN EXCLUSIF, D'ANTAN, D'UNE TYPICITÉ FONDÉE SUR DES CARACTÉRISTIQUES PÉDOLOGIQUES UNIQUES LOCALES ET CONSTANTES

L'ENVIRONNEMENT

DES VINS NÉS SUR DES SABLES ÉMOUVANTS



© D.Demouy



© D.Demouy

ENTRE MER ET ETANGS

Un terroir d'exception

La vigne est cultivée sur des sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens formant le cordon littoral ou lido.

Le sable y est très homogène, au moins 80% est presque entièrement dépourvu d'argile et de limons. Ces sols sont pauvres superficiels et très perméables, L'influence marine est très marquée par des vents parfois porteurs d'embruns salés.

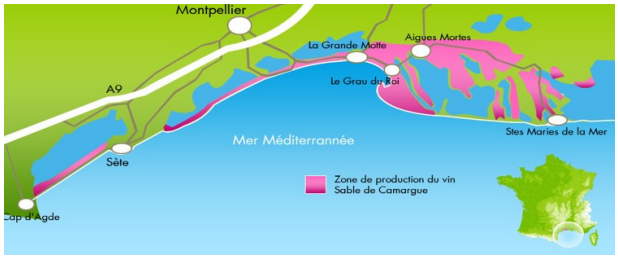
Le paysage est unique entre lagunes et marais salants, permettant une diversité biologique de l'environnement exceptionnelle, plus de 1000 espèces faune et flore sont répertoriées.

L'aire de production est répartie sur :

- 2 régions : l'Occitanie et les Provence Alpes Côte d'Azur,

- 3 départements : l'Hérault, le Gard, et les Bouches du Rhône,

- 6 communes littorales : Agde, Sète, La Grande Motte, Le Grau du Roi, Aigues-Mortes, Les Saintes Maries de la Mer.



ENCÉPAGEMENT

Les traditionnels méridionaux

Le Gris et le Gris de Gris sont notre spécialité et représentent 94% de la production.



Ces couleurs désignent un vin de teinte très peu soutenue, Les gris de gris sont produits avec les cépages suivants Carignan noir, Carignan gris, Cinsault, Grenache Noir, Grenache Gris.

Cinq couleurs de vins sont produites : Blanc, Gris de gris, Gris, Rosé et Rouge.



© E. Arpino

VINIFICATION

Les traditionnels méridionaux

Contrôles de maturités

Ils sont essentiels afin de garantir un potentiel acide naturel optimum, en effet ans les sables, les moûts sont très riches en potassium.

Vendanges

Elles sont effectuées de nuit et le matin, ce qui donne une fraîcheur aromatique, limite l'extraction de couleur et l'oxydation.

Pressurage

Pour obtenir cette nuance tout à fait spécifique des Gris, les phénomènes de macération sont limités grâce à une extraction rapide des moûts après foulage, et par pressurage direct modéré.

Fermentation

La maîtrise des fermentations en milieu limpide est déterminante.



© Office de tourisme d'Aigues-Mortes

MODE DE CULTURE

Être unique

La mise en culture de la Petite Camargue a nécessité depuis le XIIème siècle le drainage et l'assainissement de ce milieu initialement salé, humide et inondé régulièrement :

- Aménagement d'un niveau de sol de culture situé entre 1m et 1,20m par rapport au zéro NGF.
- Entretien des centaines de kilomètres de roubines (canaux creusés et aménagés par l'Homme présentes tout autour des parcelles) qui servent à la gestion des eaux.

Le sel est une barrière chimique à l'alimentation en eau de la vigne et à l'extension des racines. La nappe phréatique se situe à un mètre environ de profondeur, elle est nettement salée sur une grande profondeur. Une lentille d'eau douce épaisse de quelques centimètres surnage sur la nappe salée. La vigne y puise son alimentation hydrique. La bonne gestion de cette lentille d'eau douce est vitale pour la bonne santé et la pérennité du vignoble, c'est le rôle des roubines .

Dès la fin de la vendange, les vignerons sèment obligatoirement des céréales afin que le couvert végétal profite des pluies d'octobre et qu'il soit en place en novembre à la chute du feuillage. Celui-ci protègera le sol sableux de l'érosion éolienne. durant la période non végétative. Afin d'éviter sa montée, la céréale est régulièrement pâturée par des troupeaux de moutons et ce jusqu'au débourrement de la vigne. À la fin du mois d'avril, la céréale est broyée et enfouie dans le sable. C'est alors le feuillage de la vigne qui protègera naturellement le sol du vent.



© D.Demouy

DES DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Agriculture biologique et HVE

Des démarches environnementales sont menées à bien par les différents producteurs de l'IGP Sable de Camargue.

Ainsi nous pouvons souligner que les Grands Domaines du Littoral, leurs apporteurs de raisins et la cave coopérative Sabledoc sont engagés dans une démarche HVE (haute valeur environnementale).

Les Grands Domaines du Littoral, les caves particulières et leurs apporteurs de raisins seront en Agriculture Biologique ou en conversion en agriculture biologique au 1er août 2020.

LES PRODUCTEURS

110 VITICULTEURS-VIGNERONS



© D.Demouy

LA PRODUCTION

D'un résistant

103 VITICULTEURS/VIGNERONS

De petits viticulteurs qui travaillent quelques rangées de vignes, des exploitations familiales, et même la plus grande exploitation européenne, **répartis ainsi :**

80 COOPÉRATEURS

Qui apportent leurs raisins à la cave coopérative

11 VIGNERONS INDÉPENDANTS

Qui produisent du raisin dans leurs propres domaines

12 APPORTEURS

Qui apportent leurs raisins chez des négoces-vinifiants

15 VINIFIANTS

1 cave coopérative

3 Négoces-Vinifiants : Qui vinifient du vin IGP Sable de Camargue

11 Caves particulières

395 EMPLOIS

Dans la production et la transformation



© Syndicat des Vins Sable de Camargue

LES VINS

GRIS ET GRIS DE GRIS



© D.Demouy

LE GRIS ET LE GRIS DE GRIS

Les vins à l'image des sols qui ont nourri la vigne.

Le Gris et le Gris de Gris, sont très différents des vins rosés classiques. Ils reflètent parfaitement leur terroir avec une **couleur pâle saumonée.**

Les vins présentent une **palette aromatique** fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges…) ou florale, mêlée de notes minérales.

Délicats et nuancés, élégants en bouche et d'une **fraîcheur** sans pareille, ils se caractérisent par leur **finesse**, leur **souplesse**, et leur **rondeur**. Léger et aérien, ces vins possèdent des notes i**odées liées à l'influence marine**.

Leur **complexité** résulte de l'assemblage des différents cépages. Ils sauront se marier avec l**es repas les plus raffinés comme avec les mets les plus simples**, pour un déjeuner à l'ombre d'un pin parasol, un apéritif dînatoire entre amis…

200 000 HECTOLITRES

De vins IGP Sable de Camargue sont produits chaque année en blanc, gris de gris, gris, rosé et rouge

27 MILLIONS DE COLS

27 600 000 de bouteilles sont produites et vendues chaque année

3000 HECTARES

Représentent la superficie totale de l'aire de production "Sable de Camargue"

60 MILLIONS DE CHIFFRE D'AFFAIRE

Sont générés par le vin Sable de Camargue



© D.Demouy

DES INSTANTS MAGIQUES, DE CONVIVIALITÉ ET D'AMITIÉ À PARTAGER

AIGUES-MORTES,

CAPITALE DES VINS SABLE DE CAMARGUE



© D.Demouy

L'ADN D'AIGUES-MORTES

Entre accords mets et vins

La culture de la vigne fait partie de l'ADN d'Aigues-Mortes. La ville a eu l'initiative de soutenir les 1er ambassadeurs des produits du terroir que sont les restaurateurs, en créant une œuvre d'art, un flamant porte-menu en fer forgé, signe distinctif et identitaire, vecteur de communication, assurant la promotion des produits locaux et de son vin. Il est attribué chaque année par un jury.

"Qui mieux que les professionnels du tourisme et particulièrement nos restaurateurs pour parler et promouvoir les produits qui font notre identité » explique Noémie Claudel, adjointe déléguée au tourisme, présidente de l'Office de Tourisme d'Aigues-Mortes



© Grands domaines du Littoral

CES RESTAURATEURS, AMBASSADEURS DU GOÛT, CONSEILLENT, PRÉSENTENT, PROPOSENT « CE VIN, À LA BELLE COULEUR GRIS PÂLE SAUMONÉ, FRANC ET DROIT »

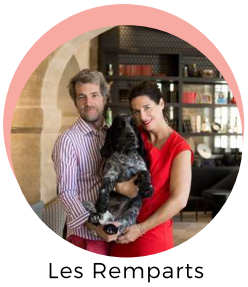


La Camargue


L'Ousteau Camarguais


Les Voyageurs


Le Boem


Les Remparts


Le Dit Vin


Le Mas des Sables



Chez Papy Moïse


Le Minos


Les Poissons d'Argent


Le café du Commerce

EN QUÊTE D'AVENIR

L'ENVOL VERS L'AOP



©Syndicat des Vins Sable de Camargue



©Syndicat des Vins Sable de Camargue

IGP SABLE DE CAMARGUE

Les missions du Syndicat

En 1971, à l'initiative des vignerons, est créé le **« syndicat de défense des vins des Sables du Golfe du lion »**, afin d'obtenir un arrêté fixant les conditions de production de la zone. Satisfaction leur sera donné le 26 juillet 1973.
La dénomination sera ensuite remplacée par **« vin de pays des sables du golfe du lion »**., en 1982 et il sera précisé la délimitation et les conditions de production.

Les missions du syndicat appelé depuis **« syndicat de défense et de promotion des vins de pays des Sables du Golfe du lion »** auront pour objet : d'organiser la défense des intérêts des producteurs, de réaliser et contrôler l'application de la réglementation, de prendre toutes initiatives en vue de l'amélioration de la qualité, du maintien de leur notoriété, et de faciliter la promotion des produits.

En 2009, le syndicat fait l'objet d'une reconnaissance en tant qu'**Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'IGP Sables du Golfe du Lion** et assume des missions supplémentaires comme l' application du cahier des charges par les opérateurs.

Depuis 2011, à l'initiative du Syndicat, les producteurs ont changé de dénomination au profit de **l'IGP « Sable de Camargue »**.

L'ENVOL VERS L'AOP

Un travail incessant

Depuis 2013, le syndicat a fait un demande de reconnaissance en Appellation d'origine (AOP), les vignerons sont confiants sur l'issue de cette démarche, elle concernera uniquement le gris et le gris de gris.

L'INAO nous accompagne dans cette démarche. Le syndicat, outre son rôle de défense, de gestion et de contrôle de l'IGP Sable de Camargue, accompagne les producteurs dans des opérations de communications et de promotion.



© D.Demouy

UNE AOP SABLE DE CAMARGUE UNIQUE POUR LES VINS GRIS ET GRIS DE GRIS

On retrouve parmi ces opérations

-le concours général agricole de Paris,

-le partenariat avec les villes d'Aigues-Mortes, du Grau du Roi, et de la Grande Motte,

-le stand des vins Sable de Camargue pour la fête médiévale de la Saint Louis à Aigues-Mortes,

-la création de supports publicitaires, panneaux, dépliants, films promotionnels, goodies ou encore des insertions presse.

-la soirée "Sablissimes" chaque année en mars à Aigues-Mortes.

Durant les Sablissimes, les vignerons peuvent présenter leurs cuvées aux restaurateurs, prestataires locaux, et aux médias.

Le syndicat a également créé un GIEE : Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental.

Il permet de consolider et développer les pratiques en faveur de l'agro-écologie sur le vignoble du territoire des Sables, en concertation avec les différents acteurs de la zone.



©Syndicat des Vins Sable de Camargue

CONTACT

SYNDICAT ET COMMUNICATION



©Syndicat des Vins Sable de Camargue

CONTACT ODG/PRESSE IGP SABLE DE CAMARGUE

VINS SABLE DE CAMARGUE

SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES VINS SABLE DE CAMARGUE

MAS DU BOSQUET, 30220 AIGUES MORTES
+33 (0)4 66 53 99 57 / WWW.VIN-SABLE-CAMARGUE.COM

Responsable ODG :
Corinne PONTFORT / +33 (0)6 11 25 24 99
contact@vin-sable-camargue.com

Chargée de Communication, Assistance ODG :
Fanny MARCHAL / +33 (0)6 24 14 79 11
communication@vin-sable-camargue.com