

magnum

FRANÇAIS / ENGLISH 4,90€ Édition 2020 - N°12

Occitanie - Pyrénées Méditerranée

Itinéraire d'art et d'histoire Art and history itinerary



**DÉCOUVERTES
& NATURE**
Discoveries
and nature



**GASTRONOMIE
& VINS**
Culinary arts
and wine

**CULTURE &
EXPOSITIONS**
Culture and
exhibitions



ESCAPADES
Adventures

ESCAPADES / ADVENTURES

ESCAPADES EN PAYS GARDOIS
ADVENTURES IN GARD COUNTRY



« Les vins Sable de Camargue » sur le terroir
de la cité de Saint Louis à Aigues-Mortes



«Les Vins Sables de
Camargue» terroir wines from
Saint Louis in Aigues-Mortes

Pénétrer dans Aigues-Mortes construite selon la volonté de Saint-Louis, c'est aller à la rencontre de 2000 ans d'histoire. Cerclée de remparts sur 1634 m, cette cité médiévale du XIII^e siècle vous invite à un véritable voyage dans le temps entre ses tours et ses portes, ses chapelles ou encore sa très belle église Notre Dame des Sablons de style gothique. Du haut de ses remparts ou sur la terrasse du donjon, le spectacle sur la Camargue et les tables salantes est saisissant. Des salins uniques en Europe à découvrir à bord d'un petit train qui vous y conduit au cœur d'une nature sauvage et préservée. Profitez d'un arrêt à la camelle (stockage de sel) pour une ascension de l'Or Blanc qui offre une vue panoramique d'exception. Sans oublier le musée du Sel qui dévoile le travail du Saunier.

The medieval City of Saint-Louis in Aigues-Mortes brings you face to face with 2,000 years of history. Built according to the wishes of its founder, King Louis IX, this 13th century living museum is protected by ramparts standing more than 1,634 metres tall yet generously opens its doors to those wishing to travel back in time. Visit its massive towers and city walls, sturdy chapels and the beautiful Gothic style Notre Dame des Sablons church. The view of the Camargue marsh and its salt flats is breathtaking, whether seen from high atop the city's ramparts or from down below on the dungeon terrace. A little train carries tourists straight into the heart of wild and unspoilt nature found at these salt works – one-of-a-kind in Europe. Take a ride in a salt transport vehicle and ascend to the heights of l'Or Blanc (White Gold) mountain to enjoy an extraordinary panoramic view. Don't forget to explore the Salt Museum and learn about the interesting work of the Saunier (salt harvesters).





La Camargue met les sens en éveil

Lors de votre visite poussez la porte de l'un des caveaux des vignerons pour goûter à cet autre produit du terroir. La culture de la vigne fait partie comme le sel de l'ADN d'Aigues-Mortes. Dans cet environnement sauvage qu'ils ont su domestiquer depuis des siècles, aujourd'hui 103 vignerons-producteurs travaillent avec passion, animés par la volonté de proposer des vins d'exception en rosé, gris et gris de gris. 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 et en assurer la promotion. Chaque année un jury distingue du titre d'« Ambassadeur » les restaurants mettant en avant les produits locaux dont le vin, sans oublier la célèbre fougasse, une brioche glacée au sucre et levée à la fleur d'oranger, proposée dans les boulangeries et pâtisseries. La légende voudrait que ce soit Rabelais, médecin à la faculté de Montpellier qui introduisit en 1538 la délicieuse gourmandise à Aigues-Mortes.

La Camargue, baignée de soleil, bordée de longues plages de sable fin, abrite ce vignoble bercé par les eaux bleues de la Méditerranée. Avec Aigues-Mortes pour capitale, le vignoble des Vins Sables de Camargue vous invite à découvrir son terroir chargé d'histoire. Une expérience inédite, sensorielle et culturelle au cœur d'un environnement mythique.

**Syndicat de promotion
des Vins Sables de Camargue**
Mas du Bosquet, 30220 Aigues-Mortes
Tél. : 04 66 53 99 57
www.vin-sable-camargue.com

The Camargue awakens the senses

There are many chances to taste another major local product – wine. The cultivation of grape vines represents the other half of the Aigues-Mortes region's culinary heritage. In this challenging environment that locals learned how to tame centuries ago, today there are 103 winegrowers-producers busy working the land. They are driven by passion and a desire to produce the best rosé, gris and gris de gris wines. All of them – from the small viticulturist who tends only a few rows of vines, to traditional family estates, to the largest European operators – are committed to the same goal. Each winemaker plays his part in getting the very best out of these 3,000 salty, sandy hectares using ancestral know-how, care and combined marketing efforts. Each year a panel of judges awards the «Ambassador» title to restaurants best highlighting local products and wine, without forgetting the famous fougasse, a brioche glazed with sugar and leavened with orange blossom. Find one to taste at local bakeries and pastry shops. Legend has it that it was Rabelais, a doctor at Montpellier University Hospital, who introduced delicious fougasse bread to the residents of Aigues-Mortes.

The Camargue, bathed in sunshine and bordered by long sandy beaches, shelters this vineyard encircled by the blue waters of the Mediterranean. With Aigues-Mortes as its capital, «Les Vins Sables de Camargue» vineyard invites you to discover its historical roots. A unique, sensory and cultural experience awaits you in a mythical terroir.

Office de tourisme
Place Saint-Louis, 30220 Aigues-Mortes
Tél. : 04 66 53 73 00
www.ot-aiguemortes.fr