



**LES SABLISSES, AIGUES MORTES, LE 31 MARS 2022  
LES PRODUCTEURS DES VINS SABLE DE CAMARGUE  
ONT  
PRÉSENTÉ LEUR MILLESIME 2021  
CHAPELLE DES CAPUCINS A 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 2021. Les vigneronns de l'IGP Sable de Camargue auront le plaisir de vous présenter leurs vins et leurs domaines.**

A l'occasion de la sixième édition de cet évènement adressé aux professionnels, la Mairie, d'Aigues Mortes, l'Office de Tourisme et le Syndicat des Vins Sable de Camargue ont présenté le nouveau millésime le Jeudi 31 Mars 2022 à 19h00, Chapelle des Capucins, Place Saint Louis, à Aigues Mortes. Ont été abordés :

Le partenariat avec la ville d'Aigues-Mortes, Capitale des Vins Sable de Camargue par M. Pierre Mauméjean, Maire d'Aigues-Mortes

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

La problématique de l'eau douce, et le travail mené conjointement par les acteurs du territoire par M. Robert Crauste, Maire du Grau du Roi, Président de la Communauté de Communes, et Président du Syndicat Mixte de la Camargue Gardoise

Le nouveau Millésime 2021 des Gris et Gris de Gris, par M. Mailliard, Directeur Général des Grands Domaines du Littoral

Les restaurateurs partenaires de l'opération et des vins Sable de Camargue sont :

Le Restaurant des Voyageurs : M. Thierry ROUTIER

L'Ousteau Camarguais : Mme Gisele THOMAS

Le Mas des Sables : M. Jacques RAMAIN

Le Boem : M. David BLASCO,

L'Hôtel des Remparts : M. et Mme Stéphane RIVES

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

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.

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. 9 domaines étaient présents pour faire déguster ce nouveau millésime : Domaine de la Figueirasse, Domaine de le Fourmi, Domaine de Montcalm, la Cave coopérative Sabledoc, Domaine Royal de Jarras, Domaine de Pive, Le Mas des Jeux, le Domaine Terre de Sable, et le Domaine du Petit Chaumont.

La Chapelle a été mise en valeur par le photographe M. Olivier De Chalvron avec ses expositions sur le thème des Salins vu du Ciel et du Street Art.

Les visiteurs pouvaient également faire une halte devant la maquette pédagogique intitulée « la Camargue : un delta en permanence adaptation ». Une présentation de l'évolution paysagère du delta du Rhône comprenant l'ensemble de la Camargue gardoise, animée par Florine Escot animatrice/gestionnaire de la Maison du Grand Site de France de la Camargue Gardoise.

### **Quelques chiffres :**

- 3000 hectares, 200 000 hl de vins IGP Sable de Camargue dont 99 % en gris et gris de gris
- 108 vigneron répartis en 3 familles : Coopérative Sabledoc (83 coopérateurs), 12 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 est laissée à l'Agriculture Biologique avec 90% des surfaces en AB ou conversion. 5% sont cultivées en HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) et les 5% restant en agriculture conventionnelle.

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 (12 médailles d'or en 2022), 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.