L'AOP POUR LES VINS *Sable de Camargue*

Les Vins des Sables de Camargue peuvent désormais bénéficier de l'AOP pour les cuvées Gris et Gris de Gris.

L'AOP Sable de Camargue vient d'être publié au Journal Officiel. Cette appellation couronne des années d'effort pour les acteurs de la filière, plus de100, entre vignerons indépendants, coopérateurs et négoces. Ils travaillent à 94% le Gris et le Gris de Gris, seuls vins qui entrent dans la toute nouvelle AOP. Des cuvées à la couleur très poudrée. « *Ces vins sont beaucoup plus clairs que les rosés. Nous avons été initiateurs de ces vins très clairs ; Listel produisait déjà du Gris* », rappelle Patrick Guiraud, président de l'ODG Sable de Camargue (Organisme de Défense et de Gestion). L'occasion de préciser l'évolution de l'appellation. « *En IGP, la législation permet de faire du Gris de Gris à partir de cépages rouges. Avec l'AOP, seul le cépage Grenache gris est autorisé* », poursuit-il.

En IGP Sable de Camargue depuis 2011, ces vins remarquables, trouvent leur racine au VIIème siècle ; les moines de l'Abbaye de Psalmody, aujourd'hui sur la commune de Saint-Laurent d'Aigouze, produisaient déjà du vin des Sables.

A ce jour, l'appellation IGP Sable de Camargue couvre six communes littorales dont la capitale est Aigues-Mortes ; une signature qui en fait un produit culturel à déguster entre lagunes et marais salants, diversité biologique et écosystème riche de plus de 1000 espèces faune et flore. La production respecte ces espaces rares. Dès la fin des vendanges, des céréales sont semées afin que le couvert végétal profite des pluies d'octobre. Et pour éviter leur montée trop importante, des moutons broutent régulièrement ces céréales ; un écosystème vertueux. De plus, le bio est privilégié sur les 3000 hectares de l'appellation.

Une AOP bien méritée, en parfaite harmonie avec les tendances réclamées par les fines bouches !

NOUVEAU :
Tropic Plantes