

# Vins Sable de Camargue : un millésime de très bonne qualité

## VITICULTURE

Didier Jeanjacques à la tête du Domaine de Montcalm a déjà rentré 75 % de sa récolte avec un état sanitaire quasiment parfait.

Gil Lorfèvre  
glorfevre@midilibre.com

*pes, de quoi donner des vins élégants, frais et ronds. Résultat, on s'attend à un millésime 2022 de très bonne qualité. »*

Malgré les hordes de moustiques qui se font de plus en plus agressifs dans ce coin de Petite Camargue gardoise, les vendanges nocturnes se déroulent actuellement dans de bonnes conditions au domaine de Montcalm situé au cœur du vignoble des vins Sable de Camargue, à quelques encablures de la route reliant les Saintes-Maries-de-la-Mer à Aigues-Mortes.

Commencée il y a presque trois semaines, la campagne, d'une précocité qui bat tous les records, s'annonce prometteuse comme le souligne Didier Jeanjacques à la tête du domaine familial depuis presque une décennie : « Nous rentrons de beaux raisins. Les épisodes de canicule ont eu pour effet d'éliminer les maladies et la pourriture. Et à cela est venue s'ajouter la pluie de ces derniers jours qui a permis d'apporter un peu plus de jus aux grap-

### En attendant l'AOP !

Une aubaine pour un terroir qui, si l'année dernière a souffert de la gelée noire du printemps qui a décimé de nombreuses parcelles, espère bien cette année voir officialiser sa reconnaissance en Appellation d'origine protégée.

Un dossier engagé depuis 2013 qui, s'il a reçu il y a quelques mois l'accord de l'Institut national de l'origine et de la qualité, attend désormais – et avec un brin d'impatience ! – le feu vert de l'Europe. « Nous avons jusqu'au 10 décembre, dernier jour pour la déclaration de récolte, pour espérer avoir une réponse positive de Bruxelles et ainsi voir le millésime 2022 estampillé AOP Sable de Camargue pour les vins gris et gris de gris », confie Didier Jeanjacques. Une reconnaissance qui arriverait à point nommé pour ce terroir né au VII<sup>e</sup> siècle au-



Didier Jeanjacques à la tête du domaine de Montcalm qui rassemble aujourd'hui 65 hectares de vignoble. C. L.

tour de l'abbaye de Psalmody sur la commune de Saint-Laurent d'Aigouze.

Le domaine de Montcalm avec ses 65 hectares de vignoble en bio partagés entre le hameau de Montcalm (commune de Vauvert) et Saint-Laurent-d'Aigouze, a déjà rentré en cave près de 75 % de sa récolte. « Nous produisons majoritairement du gris et du gris de gris dont la complexité résulte de différents

assemblages, déclare le jeune vigneron. Les blancs et rouges réunis, quant à eux, représentent à peine 30 % de la production. » Ce sont tout de même plus de 500 000 bouteilles qui sortent chaque année de la propriété pour une commercialisation qui se fait presque en totalité sur l'arc méditerranéen.

Fort de son expérience, Didier Jeanjacques a décidé il y a quelques années de se lancer égale-

ment dans la confection de bières, notamment à base de riz rouge. Une boisson qui a rapidement trouvé son public.

Il pourrait en être de même avec la mise sur le marché depuis trois semaines du gin Camargue produit au domaine avec entre autres ingrédients de l'alcool de marc de raisin, des baies de genièvres et... du sel de Camargue. De quoi, là aussi, mettre tous ses sens en éveil !

Un terroir entre soleil, sable et eau bleue

**VIGNOBLE** Des quelques arpents de vignes aux grands domaines familiaux, ce sont aujourd'hui 3 000 hectares de vignoble qui sont exploités en vins Sable de Camargue par 100 viticulteurs et vigneron. La vigne est cultivée sur des sables dunaires, homogènes et quasiment dépourvus d'argile et de limons.

### PRODUCTEURS

Actuellement, on compte 75 coopérateurs, 12 vigneron indépendants et 13 producteurs qui apportent leurs raisins chez des négoce-vinifiants. De la production à la transformation, la filière emploie 395 salariés.

### GRIS C'EST GRIS

Chaque année, 200 000 hl de vins IGP Sable de Camargue (dénomination depuis 2011) sont produits en blanc, gris de gris, gris, rosé et rouge. Plus de 27,5 millions de bouteilles sont produites et vendues annuellement. On estime à 80 M€, le chiffre d'affaires généré chaque année par les vins Sable de Camargue.



## UNE NUIT AU BOULOT PEUT VOUS SAUVER LA VIE !

**Les inondations tuent.**

En cas de pluies intenses, restez dans un bâtiment en hauteur, à l'étage.

