

La vendange sera bonne, le nouveau millésime aussi




Agriculture, Aigues-Mortes

Publié le 05/09/2022 à 05:06

Écouter cet article 

Powered by ETX Studio

00:00/02:12 

En ce moment, les viticulteurs et les vigneronns sont en pleine activité. Chaque nuit, dans chaque domaine, les vendanges nocturnes battent leur plein. Un travail qui demande un savoir-faire et une réactivité à toute épreuve, sachant que le bon résultat de la récolte dépend des caprices de la météo. C'est une période de stress pour les professionnels qui en quelques semaines rentrent le fruit de 12 mois de travail. "L'année a été éprouvante. Entre les pluies de novembre salutaires, puis l'absence d'eau l'hiver, la peur du gel et de la grêle et cet été particulièrement chaud qui a accéléré la maturation, finalement nous devrions tous, sur notre secteur des Vins de Sable, tirer notre épingle du jeu et avoir une belle récolte en quantité et en qualité. Certains d'entre nous ont pratiquement terminé. Pour nous, au Petit Chaumont, si tout va bien nous devrions avoir fini mi-septembre" explique Nathalie Bruel, vigneronne, qui avec sa sœur Brigitte, gère le domaine. "Tous les exploitants des vins Sable de Camargue sont au travail. Cela représente une centaine de viticulteurs et de vigneronns sur 3 000 hectares de vignes à 90 % bio, soit 200 000 hectolitres, pour majorité du vin Gris ou Gris de Gris", ajoute Fanny Marchal, chargée de communication du Syndicat des Vins Sable de Camargue, en visite sur place, mercredi 31 août.

Mobilisation face à la salinité des sols

"La vigne et le vin, c'est un travail d'artiste. Il faut jongler avec le climat, le végétal, le terroir", dit encore Nathalie. Toutes sont confiantes à la veille de la nouvelle cuvée. Elles s'accordent également pour dire qu'elles ont espoir en l'avenir malgré et face aux problèmes liés à la salinité des sols, sachant qu'une prise de conscience majeure semble avoir été faite par les instances, notamment le Syndicat Mixte de la Camargue Gardoise présidé par Robert Crauste, qui se mobilisent pour trouver des réponses. "Les solutions existent, il faut que la concertation soit globale et que les aides financières arrivent. Mais la mobilisation est générale semble-t-il. La Camargue vit en symbiose. C'est un équilibre entre la faune, la culture et le territoire. Tout est imbriqué", dit encore Nathalie.

En attendant, le nouveau millésime est en bonne voie et une fois de plus, il devrait être un des meilleurs ambassadeurs du terroir et de son histoire séculaire.

Correspondant Midi Libre : 06 81 79 48 55



CORRESPONDANT

[Voir les commentaires](#)

Une vraie pizza en 1 minute

La pizza réunit les gens, alors fais brûler l'amour au printemps avec un four Ooni !

Ooni Pizza Ovens | Sponsorisé

Acheter

C'est voté, l'État paye vos panneaux solaires avec batterie de stockage !

LesNewsEnFrance | Sponsorisé

Four à pizza Ooni : il sera le meilleur allié de votre prochain barbecue, pour 5 raisons

Ooni Pizza Ovens | Sponsorisé

En savoir plus