



Vendanges 2022 sur le terroir Sable de Camargue, Un millésime très prometteur !

Aussi exceptionnel que cela puisse paraître la récolte du millésime Sable de Camargue 2022 a déjà démarré. Durant 3 à 4 semaines, les nuits de vendanges vont se succéder dans le vignoble. Depuis quelques jours, les premiers raisins arrivent en cave. Les vignerons sont optimistes avec un millésime qui s'annonce très positif en qualité et en volume.

Une année précoce

Oubliés les tristes records de 2021... 2022 sera une année exceptionnelle ! En avril, la phase de débourrement étant retardée, les vignes enracinées dans le sable ont été préservées des gelées. De magnifiques bourgeons ont pu se développer dans un état sanitaire remarquable. Le manque d'eau s'est malgré tout fait ressentir très tôt dans le vignoble. Suite aux forts épisodes de canicule du mois de juillet, la maturité a évolué très rapidement sur les derniers jours précédents les vendanges. Les journées chaudes se sont succédées avec des nuits qui l'étaient tout autant. Fort heureusement quelques petites pluies sont tombées au bon moment ! Les vignerons sont malgré tout unanimes, avec des caves ouvertes dès le 8 août, l'année bat des records de précocité.

Des vendanges nocturnes

Durant les prochaines nuits, les vignerons vont vendanger le raisin destiné à l'élaboration des vins Sable de Camargue jusqu'au petit matin. Les températures étant plus fraîches, elles permettent de rentrer des raisins frais. Une action plus qualitative, moins énergivore en cave, et représentative de la volonté de travailler agriculture biologique sur 90% de la zone !

Un millésime intéressant

La quantité de raisins semble au rendez-vous, venant palier aux manques de l'année précédente. Le millésime est récompensé par des jus clairs aux promesses de belle qualité, qui s'apprêtent à révéler des vins combinant élégance, fraîcheur et rondeur. Les premières dégustations sont intéressantes en termes d'arômes, laissant apparaître pour les merlots des notes de fruits rouges légers.



©Syndicat des Vins Sable de Camargue

Les nuits prochaines merlots et chardonnay laisseront place aux grenaches, ce cépage emblématique des Vins Sable de Camargue gris et gris de gris. Une belle année, qui redonne le sourire à l'ensemble des vignerons de l'appellation.

Frédéric ARRAGON,
Président du Syndicat des Vins Sable de Camargue