

ESCAPADE | CAMARGUE





En terre de Sable

C'EST EN PETITE CAMARGUE QUE LA DERNIÈRE-NÉE DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE FRANÇAISES A VU LE JOUR. ENTRE LE PETIT RHÔNE ET LE VIDOURLE, L'AOP SABLE DE CAMARGUE ET SES 3 000 HECTARES DE VIGNOBLE SONT INTÉGRALEMENT CULTIVÉS DANS LE SABLE ET OFFRENT DES ROSÉS UNIQUES AU MONDE

Par Willy Kiezer, photographies Emmanuel Perrin



Quel environnement unique que celui de la Petite Camargue. Loin des argilo-calcaires, schistes ou sols marneux, le territoire de l'appellation Sable de Camargue laisse place au seul sable, sans partage ou presque avec l'argile et le limon. « *Nos vignes reposent dans 90 % de sable et certains cordons sont à peine âgés de quelques siècles* », relate Frédéric Arragon, le président de l'appellation. Avec ses cordons dunaires sableux déposés par le Rhône, la mer et les vents, le terroir de la nouvelle AOP est géologiquement le plus jeune sur le territoire français, à peine âgé de quelques milliers d'années. N'oublions pas qu'à l'époque des croisades, sous Saint Louis, les soldats partaient en mer depuis Aigues-Mortes, autrefois au bord de la Grande Bleue. Un terroir également délimité naturellement par le phylloxéra, le puceron rouge ne s'étant pas attaqué aux vignes ensablées... Et, aujourd'hui encore, il n'est pas rare de trouver des vignes en franc de pied dans ce vignoble engagé où 95 % de la production est certifiée bio.

Autre particularité, la production d'un rosé atypique : gris et gris de gris. « *Nos vins offrent des notes iodées uniques, en plus d'une palette aromatique fruitée et florale persistante* », nous confiait le président récemment introduit. Des gris élaborés avec l'ensemble des cépages noirs et quelques blancs déjà autorisés dans l'ancienne IGP (cabernet, merlot, clairette) et des gris de gris qui font la part belle au seul grenache gris.

Constitués en syndicat de défense puis en ODG depuis plus de quarante ans, les vigneron des Sables ont petit à petit appris à être patients : « *Je suis le troisième président qui a poursuivi le travail de reconnaissance de notre appellation* », constate Frédéric Arragon. Depuis l'IGP Sables du Golfe du Lion, reconnue à la fin des années 2000, l'ODG ambitionnait d'obtenir le Graal, celui de la reconnaissance de leurs particularités uniques par les autorités et de pouvoir enfin revendiquer le statut d'appellation d'origine contrôlée et protégée ! C'est chose faite fin 2023, une fierté pour les 89 viticulteurs et vigneron de la nouvelle appellation ■



DOMAINE DE MONTCALM

FOR THE PLANET

Domaine familial depuis quatre générations, Montcalm a toujours été investi sur son territoire. « *Mon grand-père était aux origines des discussions qui ont amené à la reconnaissance de notre appellation* », raconte l'actuel propriétaire Didier Jeanjacques. L'homme n'était pas forcément destiné à cultiver la terre de la Petite Camargue : « *En 2001, je suis venu pour donner un coup de main à la famille et je ne suis jamais parti.* » Après des études de commerce, le vigneron de Montcalm s'est alors attelé à transformer l'entreprise située au sud de la commune de Vauvert, une transition vers davantage de vente en bouteille. Les 40 hectares d'AOP Sable de Camargue et 25 autres en IGP Pays d'Oc sont cultivés en bio depuis une quinzaine d'années. Engagé dans l'agroécologie, Montcalm est membre de l'association 1 % For the Planet.

Comme ses voisins, Didier Jeanjacques mise sur la vente locale, notamment pendant la période estivale. On trouve 70 % des cuvées dans le Grand Sud, entre grande distribution et CHR : « *Nous avons créé une gamme assez premium et plus spécifique pour les cavistes.* »

Didier Jeanjacques aime gentiment remettre à leur place certains

clients aux préjugés tenaces en leur proposant de confronter ses vins à d'autres en dégustation à l'aveugle : « *Je les challenge un peu en leur disant de ramener leurs bouteilles car, à l'aveugle, on s'en sort toujours bien, nous pouvons être fiers de notre qualité.* » Excellence Gris ou Prestige Gris, des vins salins soutenus par de jolis agrumes apportent beaucoup de plaisir immédiat aux nombreux visiteurs s'offrant une balade balisée dans les vignes de Montcalm. « *Le buveur déguste et en même temps se fait une idée de notre terroir unique en France.* » Une promenade d'une heure pour prendre le temps d'observer l'écosystème singulier de la Petite Camargue.

30600 VAUVERT – 04 66 73 51 52 – domainedemontcalm.com

Dans les environs :

La Maison méditerranéenne des vins

En plus d'être une place incontournable pour découvrir les vins de l'AOP, épicerie salée, sucrée et produits de bien-être locaux y sont vendus. Plus de 2 000 mètres carrés dédiés à la Petite Camargue, ses vins et sa gastronomie.

30240 LE GRAU-DU-ROI – 04 66 53 51 16

ESCAPADE | CAMARGUE

MAS DES JEUX

LOCAL AVANT TOUT

Rares sont les domaines à vendre toute leur production à proximité de leur chai. Chose faite ici, avec le plus petit domaine de l'AOP et des cuvées comme le savoureux Gris de Gris. Orchestré par Laura Drivon, le vignoble produit environ 60 000 bouteilles par an, qu'elle distribue dans ses trois points de vente, aux restaurateurs locaux et à la grande distribution.

Acteur incontournable sur son territoire, le domaine et les 11 hectares sont nichés entre Aigues-Mortes et les Saintes-Maries-de-la-Mer : « *Notre domaine est pile dans la typicité du terroir de Sable de Camargue, entre sables et embruns* », souligne Laura. Celle qui a repris les vignes familiales plantées par son père a vu naître ce qui allait devenir la future AOP : « *Le domaine a 30 ans et j'ai vu grandir petit à petit notre dénomination au fil des années.* »

En bio depuis plus de vingt ans, la propriété a toujours veillé sur les canaux typiques de cette zone littorale : « *Les roubines ont toujours été entretenues, aucune n'est rebouchée* », une façon de protéger les sols de l'augmentation de la salinité. « *L'eau du bas Rhône circule depuis longtemps dans nos terres, les roubines et les petites mares permettent d'entretenir le niveau de la nappe d'eau douce qui est au-dessus de la nappe d'eau saline.* » Ces roubines ont été mises

en avant par l'ODG auprès des experts de l'Inao, caractéristique reconnue de l'AOP.

La nouvelle appellation d'origine protégée n'a pas attendu d'obtenir la reconnaissance de l'Inao et de l'Europe pour développer son œnotourisme. Avec des stations balnéaires comme Le Grau-du-Roi, le potentiel touristique est porteur pour les vignerons du secteur. Laura a également pris position avec ses logements spacieux de 40 mètres carrés avec jardin privatif et bain nordique, le tout accompagné du gris de gris de la maison comme cadeau d'entrée. « *Nous tenons cinq gîtes. En haute saison, nous organisons des visites dans les vignes et au chai, l'AOP est pour moi une reconnaissance de l'ensemble de ces investissements dans la vie locale.* »

30220 SAINT-LAURENT-D'AIGOUZE – 06 19 02 36 29 – mas-des-jeux.fr

Dans les environs : Au Louis IX

Dans les remparts de la cité d'Aigues-Mortes, le lieu est devenu une institution. Dans un cadre idéal, le restaurant ne cuisine que des produits frais, il est reconnu pour offrir les plats typiques méditerranéens.

30220 AIGUES-MORTES – 04 66 35 25 98





DOMAINE DE FIGUEIRASSE

UNE PERLE DANS L'AOP

Perdu derrière la plage de l'Espiguette, le vignoble de Figueirasse côtoie la Grande Bleue. « Nos vignes sont à quelques mètres de la plage, les plus proches de la mer dans l'AOP », se félicite Charles Saumade, cinquième génération de vignerons.

« Comment ne pas vouloir travailler dans la vigne avec un cadre pareil ? » ajoute-t-il. Lui et son équipe ont la chance de cultiver une cinquantaine d'hectares en bio au cœur d'une nature préservée : 200 hectares de terres sauvages les entourent, où faune et flore typiques de la Petite Camargue, dont de nombreuses espèces d'oiseaux, s'épanouissent.

Comme dans le reste de l'appellation, le sol est composé à 98 % de sable et une infime part de limon et d'argile. « Nous étions tous d'accord avec les autres membres de l'ODG pour dire que c'est la principale caractéristique de notre terroir », nous confiait le jeune vigneron de 29 ans. « En plus de notre terroir spécifique, tous nos vins sont pâles, cela vient du sol de sable. »

Charles Saumade a également participé à l'élaboration du cahier des charges de l'appellation, qui est pour lui la continuité de l'ancienne IGP. « L'IGP Sable de Camargue fonctionnait comme

une AOC, on estimait qu'elle était une AOP, on ne faisait pas de différences. » Mais ce qui enthousiasme aussi le jeune vigneron qui a vu trois présidents porter la revendication de l'appellation, c'est l'esprit collectif : « L'entente est très bonne entre les vignerons, on souhaitait tous aller dans la même direction et sans bouleverser nos pratiques. »

Armé de sa cuvée Gris de Gris, pleine de finesse et de rondeur, Charles va partir à la conquête des marchés. « Je vais aller plaider la cause de nos vins auprès des restaurateurs pour qu'ils comprennent ce que cela représente pour nous. » Une foi sans faille !

30240 LE GRAU-DU-ROI – 04 67 70 20 48 – domaines-moulines-figueirasse.fr

Dans les environs : Le Capriska

En route pour Le Grau-du-Roi pour manger de jolis poissons frais et sauvages, le tout accompagné des gris et gris de gris de l'appellation. Une carte travaillée au millimètre, avec des plats recherchés. Un restaurant au grand savoir-faire.

30240 LE GRAU-DU-ROI – 04 66 53 42 88

ESCAPADE | CAMARGUE

DOMAINE TERRES DE SABLE

CHAI AVEC VUE

Niché au milieu d'une pinède, Terres de Sable semble apaisé dans cet écrin de verdure à seulement quelques centaines de mètres d'Aigues-Mortes. Chloé Leygue et sa famille reprennent l'exploitation, anciennement domaine Grand Corbières, en 2019. Celle qui était auparavant dans le marketing à Paris a traversé un Covid et quelques premières difficultés au début de cette aventure. Mais la voici correctement installée : « *J'ai une excellente équipe qui m'accompagne, avec elle tout est plus facile.* » Des collaborateurs qui l'aident donc à produire et vendre des vins rosés, gris et gris de gris : « *On avait dès le début pour idée de créer des vins premium pour valoriser notre terroir* », la cuvée Nuits Bleues étant une parfaite ambassadrice avec ses jolis reflets pomelo.

En plus de faire d'excellents vins, la famille Leygue souhaite devenir une vitrine de l'AOP en proposant un service d'hôtellerie de luxe autour d'un établissement 5 étoiles qui ouvrira ses portes en septembre 2024 – « *Les clients de l'hôtel pourront à la fois admirer le fabuleux cadre camarguais, dans une décoration unique à chaque chambre, tout en dégustant nos vins* », dévoile Chloé Leygue. 19 chambres allant de 28 à 50 mètres

carrés seront disponibles, toutes aménagées dans un univers bien précis – « *Une chambre décorée pour rendre hommage à la mer, une autre à l'ambiance gitane, mais toujours dans les codes du luxe* ».

L'exploitation, en bio depuis plus de vingt ans, repose également sur un chai entièrement neuf et rénové. « *Je voulais un chai fonctionnel pour l'équipe, pratique pour faire du vin tout en gardant quelques éléments historiques comme une ancienne cuve.* » Un chai vitrine point de passage obligé des visites se concluant dans une minisalle de dégustation sur le toit avec vue sur la Petite Camargue et le pic Saint-Loup. Y a-t-il un meilleur moyen d'ancrer l'AOP dans l'esprit des clients ?

30220 AIGUES-MORTES – 06 11 68 49 21 – domaineterresdesable.com

Dans les environs : Chez Papy Moïse

Tapas, coquillages ou poissons grillés, encore un restaurant aux accents méditerranéens, situé dans les célèbres remparts d'Aigues-Mortes. Le chef Vincent Moreau s'y installe en 2009 pour en faire un incontournable de la cité fortifiée.

30220 AIGUES-MORTES – 04 11 83 42 04





DOMAINE ROYAL DE JARRAS

LE PLUS GRAND DOMAINE BIO D'EUROPE

Fallait-il que Sable de Camargue devienne une AOP pour que l'on sache que le plus grand domaine en bio d'Europe est dans la Petite Camargue ? Royal de Jarras est le vaisseau amiral des Grands Domaines du Littoral, société fondée en 1883 par la compagnie des Salins du Midi. Impossible de ne pas l'apercevoir avec sa cabane perchée, située à l'entrée du domaine entre Le Grau-du-Roi et Aigues-Mortes.

Julien Fort est le chef d'orchestre des 420 hectares entièrement cultivés dans la Petite Camargue. « *Nous avons converti 100 % du vignoble pour être bio dès 2021 et nous souhaitons mettre à l'honneur l'ensemble de nos équipes sur le terrain* », un sacré challenge au vu de la dimension colossale de l'exploitation. Une conversion récente qui ne l'empêchait pas d'être déjà bien investie dans les pratiques durables. « *Nous avons depuis très longtemps banni les herbicides de synthèse. Nous préservons également nos sols de l'érosion des vents en semant des engrais verts.* »

Sur le troisième cordon dunaire de l'appellation, les vignes forment une sorte de presqu'île entre salins d'Aigues-Mortes, canal et mer. Le domaine paraît seul au monde, « *un terrain de jeu idéal pour l'œnotourisme et sensibiliser nos clients* ». Animations musicales, charmantes visites en petit train et bientôt balades en chevaux camarguais, l'équipe s'est depuis longtemps investie dans l'œnotourisme. Une stratégie qui a activement

participé à la création du cahier des charges puis à l'obtention de l'appellation. « *C'est une formidable reconnaissance de nos spécificités, de nos contraintes et surtout de notre dynamique collective. Le travail de construction de l'AOP avait été initié par Pierre Julian, Martial Pelatan, deux anciens directeurs, puis finalisé par Paul-François Vranken, président du groupe à partir de 2005.* »

La cuvée Pink Flamingo est un hommage à l'animal star de la Camargue. Impossible de faire sans pour promouvoir cette nouvelle appellation. « *L'AOP Sable de Camargue va permettre l'accès à certains marchés et certains restaurateurs* », nous a confié Julien Fort. « *On a une marge de progression, l'appellation n'est pas une fin en soi, c'est une montée constante de la qualité !* »

30220 AIGUES-MORTES – 04 66 51 17 00 – domainedejarras.com

Dans les environs : Café du Commerce d'Aigues-Mortes

Sur la mythique place Saint-Louis, le restaurant est un incontournable depuis 1974 dans la capitale de l'AOP. Des poissons et des fruits de mer frais du Grau-du-Roi qui se marient parfaitement bien avec les gris et gris de gris de la Petite Camargue.

AIGUES-MORTES – 04 66 53 71 71