

AOP : Les Vins Sable de Camargue obtiennent l'appellation d'Origine Protégée

Ultime récompense pour cet atypique terroir de Camargue où le sable règne en maître. Sable de Camargue entre dans la noble famille des AOP pour ses vins gris et gris de gris à la personnalité bien marquée.

Apparu au XIV^e siècle, puis développé dans les années 1870 sur ces sols de sables résistants au phylloxéra le vin « Sable de Camargue » a été jusqu'ici connu en temps qu'IGP. En 2009, l'ODG a déposé à l'INAO une demande de reconnaissance en AOP. Suite à un avis favorable, une commission d'enquête et une commission de consultants ont été mises en place. Les étapes des procédures Nationales puis Européennes ont été franchies une à une afin de mettre en avant les emblématiques vins gris et gris de gris Sable de Camargue.

Cet intrigant vin né d'un sol composé en majorité de sable, sur un terroir tempéré par sa proximité avec la Méditerranée où les vents se croisent et le soleil est très présent, ce vin est incomparable. Sa couleur est due à son élaboration si particulière qui lui vaut d'être connu. Un pressurage direct de raisins noirs ou gris, souvent issus de grenaches, laisse place à une robe rose pâle et délicate, des arômes bien présents, élégants et une fraîcheur en bouche, mêlé à la douce salinité inhérente à notre vignoble.

Forts de leurs succès et fiers de leur territoire, visant toujours plus de qualité pour leurs vins, les producteurs de ce vaste territoire de 3000 hectares, majoritairement en agriculture biologique, décrochent avec joie et soulagement la palme d'or des vins Français avec le passage en AOP.

« Cette ambition est née d'un collectif il y a 14 ans, un véritable travail d'équipe de plusieurs générations de vignerons sur ce vignoble unique. Une appellation que tous ont à cœur de valoriser en se mobilisant collectivement » déclare Frédéric ARRAGON, Président du Syndicat des Vins Sable de Camargue.

www.vin-sable-camargue.com



Photos du haut © Syndicat des Vins Sables de Camargue



Photos du haut, du bas et à droite © Laurent Rebelle

