



DOSSIER DE PRESSE

# SOMMAIRE

- 03** NOTRE ENVIRONNEMENT
- 04** HISTORIQUE / LE PHYLLOXÉRA
- 06** LE TERROIR / MODE DE CULTURE
- 08** ENCEPAGEMENT ET VINIFICATION /  
LES VINS
- 10** LES PRODUCTEURS/  
AIGUES-MORTES, CAPITALE
- 12** L'ODG SABLE DE CAMARGUE /  
LA RECONNAISSANCE EN AOP
- 14** INFOGRAPHIE / CONTACT



# NOTRE ENVIRONNEMENT



## La Camargue met les sens en éveil

Dans cet environnement sauvage qu'ils ont su domestiquer depuis des siècles, 89 "vignerons producteurs" travaillent avec passion, animés par la volonté de proposer des vins d'exception.

**Du viticulteur qui cultive quelques rangées de vignes, aux domaines familiaux, jusqu'à la plus grande exploitation européenne, tous se sont engagés, ensemble, à façonner ces 3000 hectares pour en tirer le meilleur, forts d'un savoir-faire ancestral.**

La **Camargue**, baignée de soleil, bordée de longues plages de sable fin, abrite ce vignoble bercé par les eaux bleues de la Méditerranée.

Avec **Aigues-Mortes pour capitale**, le vignoble des vins Sable de Camargue vous invite à découvrir son terroir chargé d'histoire.

Les vins Sable de Camargue, produit culturel à déguster, vous proposent une expérience inédite : une découverte sensorielle et culturelle au cœur d'un **environnement mythique**.

**Laissez vous transporter par l'immensité des paysages, étangs, lagunes, roselières et dunes, charmer par les senteurs enivrantes : sable chaud, tamaris et pinèdes.**

# HISTORIQUE

Un terroir chargé d'histoire



## VII SIÈCLE

### LES MOINES BÉNÉDICTINS

Les moines de l'Abbaye de Psalmody, aujourd'hui sur la commune de St Laurent d'Aigouze, produisaient déjà du vin dans les Sables

## XIV SIÈCLE

### UNE PRODUCTION DE VIN

les vignoble de Sables sont mentionnés notamment sur des lettres patentes de Charles VI en 1406 et Charles VII en 1431

## 1863

### LE PHYLLOXÉRA

Délimitation naturelle par le Phylloxéra

## 1870

### A PARIS

Participation au Concours Général Agricole de Paris d'une exploitation de Vignobles de Sables

## 1880

### DU VIN POUR LES SALINS

La Compagnie des Salins du Midi avait planté en vignes les plages entre Aigues-Mortes et les Saintes-Maries-de-la-Mer, ainsi qu'entre Sète et Marseillan

## 1950

### APRÈS LA GUERRE

Le vignoble est reconstitué et amélioré avec le rehaussement des zones les plus basses et l'aménagement de kilomètres de canaux

## 1961

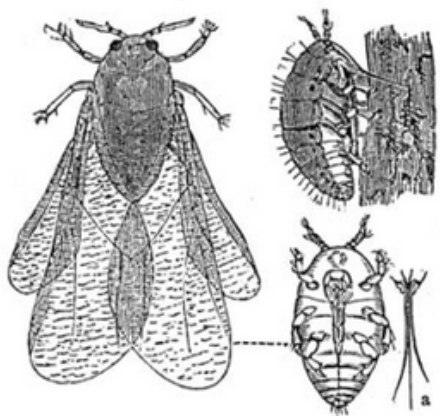
### EVOLUTION DES DÉNOMINATIONS

Appellation Origine Simple Vin des Sables depuis 1961, Vin de pays des Sables du Golfe du Lion depuis 1973, Indication Géographique Protégée Sables du Golfe du Lion en 2009. Depuis 2011, il est devenu Indication Géographique Protégée Sable de Camargue

# LE PHYLLOXÉRA

## Une résistance naturelle

À partir de 1863, le puceron parasite responsable de l'invasion phylloxérique détruit la quasi-totalité du vignoble Français. Cependant, le terroir Sable de Camargue possède les caractéristiques naturelles qui empêchent la présence du phylloxéra : la texture sableuse empêche la formation de galeries. Grâce à cette originalité remarquable, notre terroir compte de nombreuses parcelles où prospère une vigne exceptionnelle : la vigne franche de pied, non greffe sur un plant américain.



Outre l'intérêt historique et patrimonial de cette exception nationale, la vigne franche de pied présente des caractéristiques singulières, et produit un vin d'exception. Le cep est mieux alimenté en substances nutritives spécifiques au terroir, au profit de la minéralité, de la complexité et de l'expression du vin. Ces vignes qualifiées de « préphylloxériques », témoins d'un vignoble et d'une tradition historiques, produisent un vin gris de gris sans compromis.

**La signature d'un vin exclusif, d'antan, d'une  
typicité fondée sur des caractéristiques  
pédologiques uniques, locales et constantes**



# LE TERROIR

Terre de merveilles à préserver



## ENTRE MER ET ETANGS

### Un terroir d'exception

La vigne est cultivée sur des sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens formant le cordon littoral ou lido.

Le sable y est très homogène, au moins 80% est presque entièrement dépourvu d'argile et de limons. Ces sols sont pauvres superficiels et très perméables, L'influence marine est très marquée par des vents parfois porteurs d'embruns salés.

Le paysage est unique entre lagunes et marais salants, permettant une diversité biologique de l'environnement exceptionnelle, plus de 1000 espèces faune et flore sont répertoriées.

## AIRE PARCELLAIRE DE PRODUCTION

### Sa répartition

- 2 régions : l'Occitanie et la région Provence Alpes Côte d'Azur,
- 3 départements : l'Hérault, le Gard, et les Bouches du Rhône,
- 8 communes : Sète, Marseillan, Le Grau du Roi, Aigues-Mortes, Saint Laurent d'Aigouze, Saint Gilles, Vauvert, Les St Maries de la Mer.



# MODE DE CULTURE

## Une gestion unique

### GESTION DE L'EAU

La mise en culture de la Petite Camargue a nécessité depuis le XII<sup>ème</sup> siècle le drainage et l'assainissement de ce milieu initialement salé, humide et inondé régulièrement :

- Aménagement d'un niveau de sol de culture situé entre 1m et 1,20m par rapport au zéro NGF.
- Entretien des centaines de kilomètres de roubines (canaux creusés et aménagés par l'Homme présentes tout autour des parcelles) qui servent à la gestion des eaux.

### GESTION DU SEL

Le sel est une barrière chimique à l'alimentation en eau de la vigne et à l'extension des racines. La nappe phréatique se situe à un mètre environ de profondeur, elle est nettement salée sur une grande profondeur. Une lentille d'eau douce épaisse de quelques centimètres surnage sur la nappe salée. La vigne y puise son alimentation hydrique. La bonne gestion de cette lentille d'eau douce est vitale pour la bonne santé et la pérennité du vignoble, c'est le rôle des roubines .

### L'HIVER DANS NOTRE TERROIR

Dès la fin de la vendange, les vigneron sèment obligatoirement des céréales afin que le couvert végétal profite des pluies d'octobre et qu'il soit en place en novembre à la chute du feuillage. Celui-ci protégera le sol sableux de l'érosion éolienne, durant la période non végétative. Afin d'éviter sa montée, la céréale est régulièrement pâturée par des troupeaux de moutons et ce jusqu'au débourrement de la vigne. À la fin du mois d'avril, la céréale est broyée et enfouie dans le sable. C'est alors le feuillage de la vigne qui protégera naturellement le sol du vent.



### AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET HVE 3

Des démarches environnementales sont menées à bien par les différents producteurs de l'AOP *Sable de Camargue*.

Notre fierté est due au 90% du vignoble en agriculture biologique et conversion. Le reste du vignoble est composé de 5% en HVE 3 et 5 % en agriculture conventionnelle.

Nous sommes une des rares appellations à pouvoir revendiquer quasiment toutes la surface du vignoble en agriculture biologique.

# ENCÉPAGEMENT ET VINIFICATION



## Le grenache règne en maître

Afin de produire des vins d'exception, les vignerons de sable de Camargue ont associé aux cépages régionaux traditionnels des cépages de renom national.

**Nos cépages principaux sont le grenache noir, le merlot et le grenache gris.**

Ils sont suivis en plus quantité moindre par le cinsault, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le chardonnay, le grenache blanc et le carignan.

Ils permettent de produire des vins gris de gris, avec 100% de grenache gris, et des vins gris qui sont obligatoirement des vins d'assemblage.

## Contrôles de maturités

Ils sont essentiels afin de garantir un **potentiel acide** naturel optimum, en effet ans les sables, les moûts sont très riches en potassium.

## Vendanges

Elles sont effectuées **de nuit et le matin**, ce qui donne une fraîcheur aromatique, limite l'extraction de couleur et l'oxydation.

## Pressurage

Pour obtenir cette nuance tout à fait spécifique des Gris, les phénomènes de macération sont limités grâce à une extraction rapide des moûts après foulage, et par **pressurage direct modéré**.

## Fermentation

La maîtrise des fermentations en milieu limpide est déterminante.



# LES VINS

## Le gris et le gris de gris, des vins de caractère



**Le Gris, le Gris de Gris : notre spécialité, ils représentent 100% de notre production.**

Le Gris et le Gris de Gris, sont très différents des vins rosés classiques. Un vin Gris désigne un vin de teinte très peu soutenue. Ils reflètent parfaitement leur terroir avec une couleur pâle saumonée.

Les vins présentent une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...) ou florale, mêlée de notes minérales.

Déliçats et nuancés, élégants en bouche et d'une fraîcheur sans pareille, ils se caractérisent par leur finesse, leur souplesse, et leur rondeur. Léger et aérien, ces vins possèdent des notes iodées liées à l'influence marine.

Leur complexité résulte de l'assemblage des différents cépages. Ils sauront se marier avec les repas les plus raffinés comme avec les mets les plus simples, pour un déjeuner à l'ombre d'un pin parasol, un apéritif dînatoire entre amis...

### **200 000 HECTOLITRES**

Nous disposons d'un potentiel de 200 000 hectolitres de vins AOP Sable de Camargue gris de gris, et gris.

### **3000 HECTARES**

Représentent la superficie de vignes totale dans l'aire de production "Sable de Camargue"

### **80 MILLIONS DE CHIFFRE D'AFFAIRE**

Sont générés par le vin Sable de Camargue

# LES PRODUCTEURS

Un travail de passion

## 89 VITICULTEURS/VIGNERONS

De petits viticulteurs qui travaillent quelques rangées de vignes, des exploitations familiales, et même la plus grande exploitation européenne, répartis ainsi :

## 68 COOPÉRATEURS

Qui apportent leurs raisins à la cave coopérative

## 12 VIGNERONS INDÉPENDANTS

Qui produisent du raisin dans leurs propres domaines

## 9 APORTEURS

Qui apportent leurs raisins chez des négocioc-vinifiants

## 18 VINIFIANTS

1 cave coopérative

5 Négoces-Vinifiants : Qui vinifient du vin AOP Sable de Camargue

12 Caves particulières

## 395 EMPLOIS

Dans la production et la transformation



# AIGUES-MORTES, CAPITALE DES VINS SABLE DE CAMARGUE

La culture de la vigne fait partie de l'ADN d'Aigues-Mortes. La ville a eu l'initiative de soutenir les 1er ambassadeurs des produits du terroir que sont les restaurateurs, en créant une œuvre d'art, un flamant porte-menu en fer forgé, signe distinctif et identitaire, vecteur de communication, assurant la promotion des produits locaux et de son vin. Il est attribué chaque année par un jury.

"Qui mieux que les professionnels du tourisme et particulièrement nos restaurateurs pour parler et promouvoir les produits qui font notre identité »



La Camargue



L'Ousteau Camarguais



Les Voyageurs



Le Boem



Les Remparts



Le Dit Vin



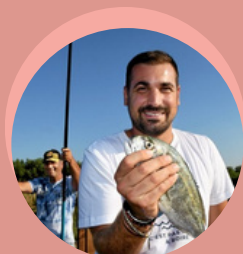
Le Mas des Sables



Chez Papy Moïse



Le Minos



Les Poissons d'Argent



Le café du Commerce



Le Petit Louis



La Vuelta

# L'ODG SABLE DE CAMARGUE

## Ses missions

En 1971, à l'initiative des vignerons, est créé le « syndicat de défense des vins des Sables du Golfe du lion », afin d'obtenir un arrêté fixant les conditions de production de la zone. Satisfaction leur sera donné le 26 juillet 1973.

La dénomination sera ensuite remplacée par « vin de pays des sables du golfe du lion », en 1982 et il sera précisé la délimitation et les conditions de production.

Les missions du syndicat auront pour objet : d'organiser la défense des intérêts des producteurs, de réaliser et contrôler l'application de la réglementation, de prendre toutes initiatives en vue de l'amélioration de la qualité, du maintien de leur notoriété, et de faciliter la promotion des produits.

En 2009, le syndicat fait l'objet d'une reconnaissance en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'IGP Sables du Golfe du Lion et assume des missions supplémentaires comme l'application du cahier des charges par les opérateurs.

Depuis 2011, à l'initiative du Syndicat, les producteurs ont changé de dénomination au profit de l'IGP « Sable de Camargue ».



Crédit photo: Stéphane PARYS

Le syndicat, outre son rôle de défense, de gestion et de contrôle de l'AOP Sable de Camargue, accompagne les producteurs dans des opérations de communications et de promotion.

### On retrouve parmi ces opérations :

- Le concours général agricole de Paris, et le Salon International de l'Agriculture,
- La soirée "Sablistimes" chaque année en mars à Aigues-Mortes, avec la présentation du nouveau millésime aux restaurateurs, prestataires locaux, et médias.
- Les partenariats avec la communauté de communes; es villes d'Aigues-Mortes, du Grau du Roi.
- Le stand des vins Sable de Camargue pour la fête médiévale de la Saint Louis à Aigues-Mortes,
- La création de supports publicitaires, panneaux, dépliants, films promotionnels, goodies ou encore des insertions presse.
- La gestion de la e-réputation.

# LA RECONNAISSANCE EN AOP



## Une ambition née d'un collectif

Initialement en 2009, renouvelée en 2012, l'ODG Sable de Camargue a déposé à l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) une demande de reconnaissance en AOP Sable de Camargue concernant uniquement le gris et le gris de gris.

Suite à un avis favorable en 2016, une commission d'enquête et une commission de consultants ont été mises en place.

Après 2 ans d'études, les consultants ont remis leur rapport exposant les critères définissant l'aire et validant sa cohérence.

En 2019, le comité national INAO a approuvé ces rapports et décidé la mise en consultation publique de l'aire. Il a également nommé les consultants, experts chargés d'examiner les réclamations et de présenter un projet de délimitation parcellaire.

En 2021, la commission permanente a validé le projet d'aire parcellaire délimitée définitive et a demandé l'homologation du cahier des charges et la mise en PNO par le comité national. A la suite de quoi, deux comités nationaux (AOP et IGP) ont donné leurs avis favorables à la transmission du cahier des charges à la Commission Européenne.

Notre dossier de reconnaissance en Appellation d'Origine abouti, notre cahier des charges est paru au Journal Officiel de la République Française le 06 Mai 2022.

**Les vins de « Sable de Camargue » sont officiellement reconnus en Appellation d'Origine Protégée (AOP), par publication, le mercredi 18 octobre 2023, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union européenne.**

LES RAISONS  
DE PRÉFÉRER  
LES VINS  
AOP SABLE  
DE CAMARGUE

SON ENVIRONNEMENT

3000 Ha



10000 espèces de faune/flore,  
des milliers de flamants roses



80%  
de sable dans les sols

95% en bio ou HVE 3



90kms de plage  
300 jours de soleil /an

SA PRODUCTION

89 viticulteurs vigneron

18 vinifiants

395 emplois

Des femmes engagées



SES VINS

Le grenache règne en maître

2 couleurs



Des vins gris  
et gris de gris



200 000 HL de potentiel  
80 millions de chiffre d'affaire

SA CAPITALE

Aigues-Mortes capitale des  
Vins Sable de Camargue



13 restaurants  
ambassadeurs

SA NOUVELLE AOP



AOP Sable de Camargue  
Gris et gris de gris

SES FANS



C'est vous !

Vous êtes des milliers !

Merci



CONTACT  
ODG/PRESSE  
**AOP SABLE**  
**DE CAMARGUE**



## **SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES VINS AOP SABLE DE CAMARGUE**

**Mas du Bosquet, 30220 AIGUES MORTES**  
**+33 (0)4 66 53 99 57**

**Responsable ODG :**

Corinne PONTFORT / +33 (0)6 11 25 24 99  
contact@vin-sable-camargue.com

**Chargée de Communication, Assistance ODG :**

Fanny MARCHAL / +33 (0)6 24 14 79 11  
communication@vin-sable-camargue.com

---

**WWW.VIN-SABLE-CAMARGUE.COM**