



Communiqué de presse  
Février 2025

**Contacts presse : Corinne HENNEQUIN • Emma LEMONNIER**  
c.hennequin@agencehemispheresud.com • 06 07 47 48 75  
e.lemonnier@agencehemispheresud.com • 06 87 70 44 55

# L'AOP Sable de Camargue : une appellation d'exception née d'un terroir unique



Là où le mistral souffle avec force, où le soleil brille plus de 300 jours par an et où les flamants roses dansent au fil des eaux salines, c'est là, à Aigues-Mortes que bat le cœur des vins AOP Sable de Camargue, officiellement reconnus en Appellation d'Origine Protégée depuis 2023. Cette reconnaissance marque l'aboutissement de 14 années de travail acharné, porté par des hommes et des femmes unis pour valoriser un terroir unique de sols sablonneux, au cœur de la Camargue. [Retour sur cette jeune AOP.](#)



## Une AOP façonnée par le vent, la mer et le sable

Étendu sur 3 000 hectares de vignes et composé à 80% de sable, ce sol singulier de l'AOP Sable de Camargue empêche la formation des galeries du phylloxéra, ce puceron destructeur qui jadis a ravagé les vignobles français au XIX<sup>e</sup> siècle. Cette particularité naturelle permet d'accueillir des vignes exceptionnelles dites "Franc de Pied", qui n'ont jamais été greffées sur un plant américain, une rareté en France.

Le climat particulier de la région, sculpté par le vent et le soleil, impose aux vignerons de travailler avec des techniques culturales spécifiques issues d'un savoir-faire ancestral. Cette particularité climatique, couplée à une gestion rigoureuse des eaux de ce milieu initialement salé permettent de produire des vins d'une grande qualité, à la fois raffinés et équilibrés.

Le cahier des charges de l'AOP Sable de Camargue est l'un des premiers à avoir prévu des mesures agro-environnementales, comme l'interdiction de l'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol, et d'avoir un couvert végétal spontané ou maîtrisé pendant la période de repos végétatif de la vigne.

## L'expression de la Camargue

Le vignoble de l'AOP Sable de Camargue, qui a un potentiel de production de 200 000 HL de vins d'une finesse rare, se distingue par sa production exclusivement dédiée aux vins « Gris » et « Gris de Gris », deux expressions distinctes mais souvent confondues.

Le vin Gris, élaboré à partir d'un assemblage de cépages, séduit par sa robe rose pâle saumonée et son caractère vif.

À l'inverse, le Gris de Gris, 100 % issu du cépage Grenache Gris, se distingue par ses arômes plus subtils et une robe plus claire.

Sur ce sol sableux formé de sables Rhodaniens, éoliens et marins, le Grenache règne en maître, et d'autres cépages autorisés tels que le Merlot, le Cinsault, et le Carignan s'y épanouissent.

Ces vins, avec une expression aromatique particulièrement distinctive, révèlent en bouche une grande finesse. Leur texture souple et l'absence de tanins offrent une rondeur parfaitement équilibrée par une fraîcheur vive et une acidité délicate. Marqués par une salinité héritée des embruns de la mer, le Gris et le Gris de Gris dévoilent une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...), mêlée à des notes florales.

## Cultiver l'avenir : une viticulture engagée

À l'image de leur terroir, les vignerons de l'AOP Sable de Camargue sont profondément engagés dans une démarche écologique. Avec 95% de surfaces en agriculture biologique ou en HVE 3, la préservation de ce paysage unique est au cœur de la préoccupation des viticulteurs. La culture est rendue possible grâce à un réseau de plusieurs centaines de kilomètres de roubines, ces canaux creusés par l'Homme pour faire circuler l'eau douce autour des parcelles, afin d'assainir ce milieu initialement salé et humide. Après les vendanges, des céréales, tels que l'orge, sont semées pour protéger le sol sableux de l'érosion éolienne. A la fin de l'hiver, brebis et moutons, gardiens des terres, viendront pâturer ce couvert végétal.



## Une union forte qui porte l'avenir de l'AOP

L'appellation Sable de Camargue, c'est aussi une communauté de 89 viticulteurs et vignerons – des petites exploitations familiales aux plus grandes structures, animée par une même passion pour leur terroir. Avec 69 coopérateurs, 12 vignerons indépendants, 9 apporteurs, et 18 vinifiants, l'AOP soutient près de 400 emplois. Ensemble, ils perpétuent un savoir-faire exceptionnel au service d'une appellation unique, fière de ses racines camarguaises.

*“Cette reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée depuis octobre 2023 est une immense fierté pour tous les vignerons du Sable de Camargue. Ensemble, nous avons défendu la singularité de nos vins, façonnés par un environnement unique. Depuis des générations, les vignerons du terroir de l'AOP Sable de Camargue cultivent cette terre avec passion, en préservant un savoir-faire rare, et c'est dans cette continuité que nous nous inscrivons aujourd'hui. Mais au-delà du passé, c'est aussi un engagement pour l'avenir : celui de faire vivre cette appellation, d'innover tout en respectant nos traditions et de faire rayonner nos vins bien au-delà des frontières Camarguaises”*

déclare Frédéric ARRAGON, Président du Syndicat des Vins AOP Sable de Camargue.

### Quelques changements spécifiques apportés par l'AOP

- Les proportions de cépages ont été définies, et l'unique cépage autorisé pour les Vins Gris de Gris est le grenache gris ;
- La zone géographique délimitée a été affinée notamment en fonction de la teneur en sable des parcelles, pour rappel la fraction sableuse doit être supérieure ou égale à 80 % de la masse ;
- Le rendement à l'hectare est réduit à 80 HL/ha, l'expression naturelle de notre terroir ;

Le cahier des charges de l'AOP Sable de Camargue est l'un des premiers à avoir prévu dans son cahier des charges des mesures agro-environnementales, comme l'interdiction de l'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol, et l'obligation d'avoir un couvert végétal spontané ou maîtrisé pendant la période de repos végétatif de la vigne.

