

Info Presse - 28 août 2025

## **Vendanges 2025 en Sable de Camargue : un millésime de belle qualité et prometteur, qui aura su se faire mériter**

Les vendanges 2025 de l'AOP Sable de Camargue ont débuté depuis 15 jours déjà. Encore en cours, elles se déroulent de nuit comme chaque année, sous le ciel étoilé et jusqu'à l'aube. Ce terroir sableux tempéré par les influences maritimes offre des conditions idéales pour l'élaboration de cuvées de « Gris » et « Gris de Gris » lumineuses et délicates.

### Des vendanges nocturnes uniquement

C'est lorsque la nuit tombe et jusqu'au petit matin, que les raisins destinés à l'AOP Sable de Camargue sont récoltés par les vignerons. Ces vendanges nocturnes, bien plus qualitatives, préservent la fraîcheur et l'intensité aromatique des raisins.

Elles sont également bien moins énergivores à l'arrivée en cave, un point important pour les vignerons soucieux d'une viticulture plus responsable.



### Un millésime précoce d'une riche intensité aromatique

La météo capricieuse de l'année, avec un printemps humide et un début d'été chaud, a nécessité une parfaite maîtrise des techniques par les vignerons pour préserver la récolte. La très belle sortie leur a redonné le sourire.

Cette année, les vendanges ont démarré à la mi-août en raison des fortes chaleurs, mais les pluies survenues dans les jours suivants ont apporté un équilibre bienvenu, diluant la concentration de sucre dans les baies. Les vignerons observent d'ailleurs une très bonne homogénéité de maturité des cépages.

Les vendanges se poursuivent de manière régulière avec en premier la récolte des raisins destinés aux vins Gris, puis viendra le temps de la vendange des parcelles de Grenache Gris sélectionnées pour les vins Gris de Gris.



## Notes de dégustations des œnologues sur le millésime 2025

*Les premiers jus qui permettront d'élaborer les vins de l'année sont très prometteurs. Ils présentent une jolie couleur, révèlent des arômes riches et complexes, avec des notes prononcées de pêche et de nectarine gorgées de soleil. Le goût aromatique et léger, montre des vins qui vont offrir une belle complexité. »*

*Les premiers Grenaches Gris, cépage emblématique, s'annoncent particulièrement qualitatifs. Ils révèlent une palette de couleurs variées, allant du pétale de rose jusqu'aux reflets melon pâle.*

## Quelques mots du Président

*« Malgré une année avec deux épisodes de canicule, les vendanges ont démarré le 11 août, avec une météo qui depuis est très favorable. Les vignerons de notre appellation constatent unanimement que la qualité est au rendez-vous, avec des jus qui présagent un beau millésime. Il est maintenant l'heure de vendanger les grenaches qui se présentent aussi bien tant en termes de qualité que de quantité. »*

Frédéric ARRAGON, Président du Syndicat des vins Sable de Camargue

A ce jour, ce millésime 2025 de l'AOP Sable de Camargue, annonce une qualité exceptionnelle, qui illustre toute la singularité et la fraîcheur des vins de l'AOP Sable de Camargue.