

Vendanges 2026 : un millésime prometteur pour l'AOP Sable de Camargue

Les vendanges 2026 ont débuté sur le terroir de l'AOP Sable de Camargue. Si le millésime s'inscrit dans la tendance précoce observée ces dernières années, le vignoble camarguais a connu un démarrage plus mesuré que le reste du département.

Après les fortes chaleurs de juillet et du début du mois d'août, qui ont ralenti la maturation des raisins, une pluie bienvenue début août a permis de relancer leur évolution. Les premiers retours des domaines et des caves sont encourageants et laissent entrevoir un millésime 2026 particulièrement intéressant.



Des premiers jus frais, fruités et gourmands

Les premiers merlots gris ont été récoltés dès la semaine du 10 août avant un démarrage plus général des vendanges à partir du 17 août. Les grenaches gris et noirs, autres cépages emblématiques de l'appellation, poursuivent encore leur maturation et devraient être récoltés progressivement dans les prochaines semaines.

Dans les caves, les premières impressions sont encourageantes et dessinent déjà les grandes tendances du millésime :

- **Cave Vignobles des Sablons** : des premiers vins prometteurs marqués par des arômes de pamplemousse et de pêche blanche ;
- **Domaine de Figueirasse** : des degrés raisonnables compris entre 12 et 12,5 % vol. et un profil très fruité mêlant fruits rouges, fruits exotiques et agrumes ;
- **Domaine du Petit Chaumont** : un joli potentiel sur le sauvignon blanc et les merlots avec de belles couleurs franches et une vigilance particulière portée à l'équilibre entre degré et acidité afin de préserver la fraîcheur.

La récolte s'annonce par ailleurs généreuse avec des premiers jus de merlot aux **aromatiques très gourmandes** notamment sur des **notes de grenadine** et des degrés potentiels raisonnables. Autant de premiers indicateurs qui laissent présager un millésime marqué par le fruit, la fraîcheur et l'équilibre.

Le mot du Président Julien Fort

« Ce millésime est pour le moins inattendu. Les températures particulièrement élevées en fin de cycle, au moment de la fermeture des grappes, ont significativement décalé la maturité. »

La véraison s'est ainsi trouvée décalée comme la phase de chargement en sucre des raisins, nécessitant une surveillance accrue du vignoble par les vignerons.

Une forte hétérogénéité de maturité a également été observée entre les différents cépages. Le début des vendanges a finalement été précoce, avec des degrés moyens autour de 12°. Cette précocité s'explique par la volonté des vignerons de préserver au maximum les acidités. Les qualités des jus se distinguent par des profils aromatiques marqués par les fruits à chair jaune, les fleurs blanches et les agrumes. Un grand millésime de vignerons, qui aura demandé une véritable équation à résoudre dans les vignes : intervenir au bon moment et commencer les vendanges plus tôt afin de préserver l'équilibre tant recherché. »

Pour tout renseignement complémentaire et/ou toute demande d'interview, n'hésitez pas à me contacter par mail ou au 06 87 70 44 55.

Vous trouverez des visuels via ce lien Dropbox :

https://www.dropbox.com/scl/fo/l02qpo2s04l31azqzp6oo/AFKn1aRT20gf3m13SUpimEQ/15%20-%20Raisin%20Vendanges?dl=0&rlkey=a3exo4o422o5rbl9hv0b7vmh0&subfolder_nav_tracking=1

Belle journée,

Bien à vous,

Emma Lemonnier

Attachée de presse – Pôle art de vivre

06 87 70 44 55



Ne manquez pas les émissions mensuelles de notre chaîne de podcasts : [L'oreille épicurieuse](#)
Pensez à protéger la nature.
Imprimez cet email seulement si c'est nécessaire et profitez-en pour recycler votre papier.