RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Les vins « Sable de Camargue » enregistré en Appellation d'Origine Protégée (AOP)

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. Cette reconnaissance valorise les savoir-faire développés par les viticulteurs camarguais. Les vins « gris » et « gris de gris » de l'AOP « Sable de Camargue » bénéficient désormais d'une protection à l'échelle européenne.

Une pratique ancrée dans l'Histoire

Les moines bénédictins de l'Abbaye de Psalmody (près d'Aigues-Mortes) produisaient déjà du vin au VII° siècle dont les vignes poussaient dans le sable de la région. On retrouve également des traces de « vignobles des sables » dans des lettres du XVe siècle.
IGP « Sable de Camargue » depuis 2011, les vins tranquilles « gris » et « gris de gris » sont désormais reconnus en Appellation d'Origine Protégée « Sable de Camargue ».

Les vins gris et gris de gris

Les vins « gris » reflètent leur milieu naturel avec une couleur pâle saumonée, et un équilibre en bouche caractéristique mariant souplesse (absence de tanin), rondeur (sucrosité) et fraîcheur (acidité) et des notes iodées liées à l'influence maritime. Ils se caractérisent par une palette fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges, …) ou florale en fonction des arômes primaires des raisins des cépages mis en œuvre dans l'assemblage qui évolue vers une finale aux notes minérales.
Les vins « gris de gris » présentent une couleur plus pâle et des arômes plus subtils et plus

fins liés à l’élaboration de ces vins à partir du seul cépage grenache gris.

Un terroir d’exception – entre mer et étangs

La zone de production de l’AOP « Sable de Camargue » s’étend sur 14 communes littorales des départements de l’Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. Les vignes sont exclusivement cultivées sur les sols sableux et calcaires du delta du Rhône, issus d’apports fluviatiles, marins et éoliens, et sur le cordon littoral associé. Ceux-ci constituent un sol original très homogène pratiquement dépourvu d’argile et de limons dont la fraction sableuse est supérieure ou égale à 80 % de la masse.
La diversité biologique y est singulière, on y répertorie plus de 1000 espèces de faune et de flore.

Un mode de culture singulier

Le vignoble est situé à une moyenne de 1 mètre au-dessus du niveau de la mer, dans un environnement caractéristique de la Camargue ou alternent lagunes littorales et marais salants. Le sel présent dans le sol forme une barrière chimique qui entrave l’alimentation en eau et l’extension des racines. L’alimentation en eau douce des vignobles est assurée par une nappe de quelques centimètres qui est maintenue en équilibre hydrostatique avec la mer, les lagunes et les canaux. Ces derniers, appelés roubines, forment un réseau périphérique autour du vignoble, qui permet de maîtriser conjointement le niveau et la salinité de la nappe phréatique.

Paysages Sable de Camargue ©Syndicat des Vins Sable de Camargue

Des vignobles engagés dans le développement durable

95% du vignoble est en agriculture biologique, en conversion, ou en HVE. En outre, l’usage d’herbicide sur la totalité de la surface du sol est interdit. L’érosion éolienne menaçant ces sols sableux, les vignerons les protègent, après les vendanges, en établissant un couvert végétal, qui est régulièrement pâturé par des moutons. La fertilisation est assurée par ces apports de matières organiques.

Données chiffrées

200 000 HL

de potentiel

3 000 Ha

de vignobles

89

viticulteurs vignerons

Source URL: *https://inao.gouv.fr/aop-sable-de-camargue*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance