

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, cette appellation d'exception est née d'un terroir unique tant par son environnement que par ses méthodes de culture et de vinification.

Entre plages sauvages, nature protégée et vignobles baignés de lumière, l'AOP Sable de Camargue cultive un art de vivre singulier. Cette appellation séduit par son authenticité, ses paysages et ses vins frais aux teintes délicates. À l'image de leur terroir, les vignerons de l'AOP Sable de Camargue sont profondément engagés dans une démarche écologique.







DES CONDITIONS UNIQUES

Étendu sur 3 000 hectares de vignes et composé à 80% minimum 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 XIXe 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 culturelles 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'AOP Sable de Camargue : une appellation d'exception née d'un terroir unique.

SON EXPRESSION AROMATIQUE

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

À l'image de leur terroir, les vignerons de l'AOP

Sable de Camargue sont profondément engagés dans une démarche écologique. La majeure partie des 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, telle que l'orge, sont semées pour protéger le sol sableux de l'érosion éolienne. À la fin de l'hiver, brebis et moutons, gardiens des terres, viendront pâturer ce couvert végétal.



Laurent Rebelle

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 et 9 apporteurs, 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, ex-Président du Syndicat des Vins AOP Sable de Camargue.



BayerGudrum

Quelques spécificités de l'AOP

- Cépage unique : le grenache gris est l'unique cépage autorisé pour les vins gris de gris.
- Zone géographique : les parcelles doivent contenir plus de 80 % de sable pour faire partie de l'appellation.
- Rendement limité : le rendement est fixé à 80 hl/ha pour une expression naturelle du terroir.
- Mesures agro-environnementales : l'interdiction des herbicides et l'obligation d'un couvert végétal spontané ou contrôlé pendant le repos végétatif de la vigne font partie du cahier des charges de l'appellation.

Les cépages :

Le vin gris est issu de cépages noirs (raisin à la peau rouge à chair blanche), le vin gris de gris est issu de l'unique cépage grenache gris (raisin à la peau rosée à chair blanche).

Les vins « gris » sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : cabernet franc, cabernet-sauvignon, carignan, cinsaut, grenache, grenache gris, merlot

Cépages accessoires : chardonnay, clairette, grenache blanc, marselan, muscat d'Alexandrie, roussanne, sauvignon, syrah, ugni, vermentino, viognier.

Les vins « gris de gris » sont issus du seul cépage : Grenache gris

Elaboration des Vins :

La vinification est identique à celle d'un vin blanc ou d'un rosé de presse. Les raisins sont pressés délicatement, on parle de pressurage direct. Le contact des peaux et du jus est de très courte durée. Le jus à peine teinté sera ensuite vinifié en cuves. On lance le processus de fermentation afin de transformer le sucre en alcool pour transformer le jus en vin.

Une fois la vinification terminée viendra l'assemblage des cépages pour créer le vin gris.

La mise en culture de la Petite Camargue a nécessité depuis le XII^{ème} 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. 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 90% est presque entièrement dépourvu d'argile et de limons. Les sols sont pauvres, superficiels et très perméables, les vents forts parfois porteurs d'embruns salés et l'apport aléatoire en eau douce nécessite leur surveillance constante.

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. Le système racinaire de la vigne doit ainsi s'adapter à cette spécificité. La vigne puise son alimentation hydrique par une lentille d'eau douce épaisse de quelques centimètres qui surnage sur la nappe salée. 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 (petits canaux d'irrigation).

La viticulture en Camargue s'apprend uniquement sur le terroir, vraie singularité et technicité unique. Les vignes doivent être vigoureuses, et l'intervention de l'homme notamment sur les roubines, et martellières est indispensable. L'automne, afin de protéger le sol sableux de l'érosion éolienne, les vigneronns doivent obligatoirement établir un couvert végétal en période non végétative. Le pâturage des moutons permet un entretien naturel et bénéfique des sols.

D'avril à novembre, le feuillage de la vigne protège naturellement le sol du vent. Dès la fin de la vendange, les vigneronns sèment 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. 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.

2025, 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 vigneronns 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 vigneronns observent d'ailleurs une très bonne homogénéité de maturité des cépages.



BauerGudrum

PASSASSION DE PRÉSIDENTENCE ENTRE FRÉDÉRIC ARRAGON ET JULIEN FORT À LA PRÉSIDENTENCE DES VINS SABLE DE CAMARGUE AOP

Le conseil d'administration du mardi 14 octobre 2025 à 10h00, a élu le nouveau président du Syndicat des vins AOP Sable de Camargue.

Lors de la dernière assemblée générale, M. Frédéric ARRAGON, du Collège des Producteurs coopérateurs, a fait savoir qu'il ne souhaitait pas renouveler son mandat de président attribué en 2022. Il a depuis été élu Président de la cave coopérative Vignobles des Sablons en 2025, une fonction qu'il souhaite accomplir avec dévouement.

Conformément à la rotation prévue de la présidence dans les statuts du syndicat, c'est au collège du négoce vinificateur qu'incombe d'honorer la présidence. M. Julien Fort, Directeur Général des Grands Domaines du Littoral devient le nouveau Président du Syndicat des Vins AOP Sable de Camargue.

Le président, Julien FORT, souhaite avant tout, durant son mandat, préserver l'unité des vignerons et de la région viticole Sable de Camargue, tout en poursuivant le travail engagé par ses prédécesseurs Messieurs Patrick GUIRAUD, et Frédéric ARRAGON.

Il exprime le souhait de recentrer l'image de la Camargue en mettant en avant ses attributs propres afin d'en faire une région viticole fortement identitaire et porteuse de valeurs uniques.

Par ailleurs, il souhaite également initier le travail de démarche d'intégration des vins blancs à l'appellation.

Dans une perspective de long terme, Julien FORT entend coconstruire avec les vignerons une vision technique de la vigne et du vin, garantissant la pérennité et la durabilité de notre vignoble, tant sur le plan quantitatif que qualitatif.

Cette vision englobe des enjeux majeurs tels que le changement climatique, la protection du territoire et de sa biodiversité, et la sécurisation de l'approvisionnement en eau.

Enfin, il souhaite maintenir un lien fort avec l'ensemble des filières de productions emblématiques de Camargue; maraichers, manadiers, éleveurs de taureaux et chevaux, riziculteurs, main dans la main avec les élus locaux et les services de l'état afin de continuer à construire la Camargue comme un agrosystème viticole au cœur d'une plaine deltaïque.

Originaire de Bordeaux, passionné de recherche et d'œnologie, il étudie à Montpellier de 2017 à 2020. Diplômé du titre d'ingénieur agronome, il oriente ses travaux sur l'adaptation des cépages face au réchauffement climatique. Lors d'une alternance au Domaine Royal de Jarras où il pilote la mise en place d'une irrigation raisonnée, il rencontre Paul-François Vranken qui lui confie une mission expérimentale dans l'un de ses domaines en Grande Bretagne. Le fondateur de la Maison Vranken lui confie peu de temps après, la gestion de son vignoble de 1700 hectares de Jarras, Grands Domaines du Littoral et du château de la Gordonne dans le Var, un vignoble BIO depuis 2010. Devenu directeur général de l'ensemble à moins de 30 ans, il reste un grand amateur de vins et opte pour profiter et mettre en avant les singularités des terroirs. En inventariant les caractéristiques, il mène une viticulture de précision en respect avec la biodiversité des lieux et répondre aux grands enjeux climatiques du pourtour méditerranéen. Julien FORT a été élu parmi les 100 meilleurs « Wine Maker » par « The Drinks Business Magazine »



Laurent Rebelle



Stéphane Parys



Retrouvez la gamme complète
des Vins AOP Sable de Camargue
auprès de nos restaurateurs
Ambassadeurs d'Aigues-Mortes, au
sein même des domaines
des vignerons, en grande distribution
ou dans les nombreux caveaux...

