



Sable de Camargue gris de gris

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP « Sable de Camargue » concerne les vins tranquilles « gris » et « gris de gris ». Elle doit son nom à son terroir où les cépages sont implantés sur les cordons sableux des embouchures du Rhône. La vinification permet d'obtenir des vins à la couleur pâle et limpide.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins « gris » reflètent leur milieu naturel avec une couleur pâle saumonée. L'équilibre en bouche caractéristique marie souplesse (absence de tanin), rondeur (sucrosité) et fraîcheur (acidité) avec des notes iodées liées à l'influence maritime. Ils se caractérisent par une palette

d'arômes fruités (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges, ...) ou floraux, en fonction des raisins (cépages) mis en œuvre dans l'assemblage. La note finale en bouche est très souvent minérale.

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 PRODUIT, UN TERRITOIRE

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 exceptionnelle : on y répertorie plus de 1000 espèces de faune et de flore.

UN PRODUIT RECONNU

Déjà les moines bénédictins de l'Abbaye de Psalmody (près d'Aigues-Mortes) produisaient du vin au VII^e siècle dont les vignes poussaient sur le sable de la région. On retrouve également des traces de « vignobles des sables » dans des lettres du XV^e siècle. D'abord en Indication Géographique Protégée (IGP), les vins « gris » et « gris de gris » sont, depuis octobre 2023 reconnus en Appellation d'Origine Protégée « Sable de Camargue » affirmant encore plus leur terroir et caractère.

Le saviez-vous

Les vignobles de ces vins sont engagés dans le développement durable, avec l'interdiction de l'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol. En outre, 95 % du vignoble est en agriculture biologique, en conversion, ou en Haute Valeur Environnementale (HVE).

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes sur la base du code officiel géographique **de 2020**

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense et de Promotion des vins des Sables

Mas du Bosquet

30220 AIGUES-MORTES

N°SIRET : 42288712500017

Contact : Corinne PONTFORT

Tél. : 06 11 25 24 99

Fax : 04 66 53 99 57

Mél. : contact@vin-sable-camargue.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent

697 avenue Etienne Mehul

34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426

Tél. : 04 67 27 11 85

Fax : 04 67 47 33 93

Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot

91 chemin Gaston Reynaud

26903 VALENCE CEDEX 9

CS 80087

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/sable-de-camargue-gris-de-gris-17935>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SabledeCamargue_G_202402.pdf
2. <mailto:contact@vin-sable-camargue.com>
3. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>