



Vendanges 2021 sur le terroir Sable de Camargue, L'échappée belle pour ce millésime !

Le top départ est donné pour 3 à 4 semaines de récolte du millésime 2021 Sable de Camargue. Si l'année 2021 a joué avec les nerfs de toute la population mondiale, la météo n'a pas été en reste. Depuis quelques jours, les premiers raisins arrivent en cave laissant apparaître des jus vifs.

Une année épique

Alors que la pluie est un élément indispensable à la culture, celle-ci a été aux abonnés absentes durant tout l'automne. L'hiver doux a laissé place à un printemps qui l'était tout autant. En avril, pendant la phase de débourrement, la promesse d'une future récolte abondante était là ! De magnifiques bourgeons, prémisse de feuilles et de fleurs de vignes allaient donner naissance à des grappes. Malheureusement la nuit du 7 au 8 avril, en quelques heures des gelées noires ont ravagées plus de la moitié du vignoble. C'était sans compter les remontées de sel venues brûler d'autres zones du vignoble. Pour rappel ce vignoble préservé, revêtu de sable, borde le littoral du Golfe du Lion, entre Sète et les Saintes Maries de la Mer, et s'étend autour de sa capitale Aigues-Mortes.

Des vendanges en toute fraîcheur

Pendant ces prochains jours, les vignerons vont vendanger le raisin destiné à l'élaboration des vins Sable de Camargue de nuit et au petit matin. Les températures étant plus fraîches, elles permettent de rentrer des raisins frais. Une action plus qualitative, et moins énergivore en cave. Une action complémentaire à la volonté de travailler en agriculture biologique sur la zone !

Un millésime ensoleillé

La maturité des raisins au cours du mois de juillet était idéale avec des journées chaudes, sans trop d'excès et des nuits fraîches. Les raisins de l'année sont donc gorgés de soleil ! Avec une pluie rare, seulement 240 mm sur l'année, les traitements l'ont été également.

Si la question de la quantité est posée en raison des problèmes accumulés au vignoble, la qualité fait l'unanimité. Les premières dégustations présagent des jus de très bonne qualité qui expriment la fraîcheur des fruits.



©Syndicat des Vins Sable de Camargue

L'aboutissement de ces futurs vins d'assemblage gris et gris IGP Sable de Camargue, dont la colonne vertébrale est le grenache, est prévue pour la fin de l'automne. Le rendez-vous est pris pour une belle dégustation !

Patrick GUIRAUD,
Président du Syndicat des Vins Sable de Camargue