

Des vins à découvrir



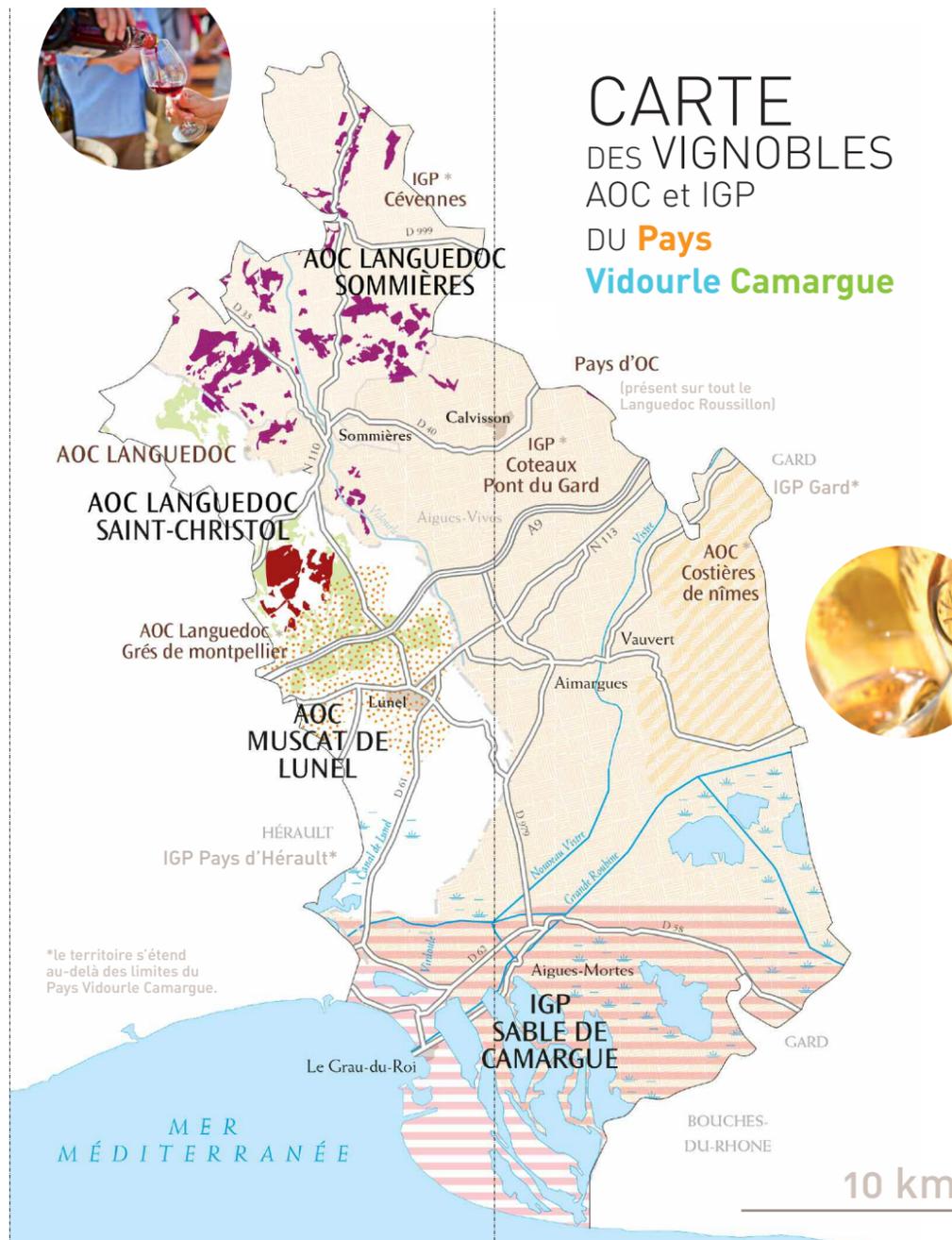
# GUIDE DES VIGNOBLES AOC et IGP DU Pays Vidourle Camargue



Le vignoble sur le Pays Vidourle Camargue est à l'image de ses paysages, point de rencontre de diverses influences entre le Languedoc et la Provence.

Baigné au sud par la mer Méditerranée, le paysage s'étage jusqu'aux premiers contreforts des Cévennes. Situé à l'est de la région Occitanie, à mi-chemin entre Nîmes et Montpellier, le vignoble du Pays Vidourle Camargue se présente sous la forme d'une mosaïque, reflet des différentes caractéristiques dues aux terroirs et aux nuances climatiques entre le nord et le sud du territoire.

La présence du vignoble, sur le Pays Vidourle Camargue, est très ancienne. L'histoire du vin est attachée aux premiers échanges commerciaux avec les Étrusques, 700 ans avant notre ère. Très ancrée dans la culture locale, elle participe au triptyque de l'agriculture méditerranéenne : vin, blé et olives. Ici, elle s'enrichit d'un patrimoine exceptionnel lié à l'élevage du taureau en Camargue et aux fortes traditions qui lui sont attachées.



\*le territoire s'étend au-delà des limites du Pays Vidourle Camargue.

## CARTE DES VIGNOBLES AOC et IGP DU Pays Vidourle Camargue



### C'est quoi un vin AOP ou AOC ?

Les vins produits en AOP/AOC doivent répondre au plus grand nombre d'exigences. Chaque AOP/AOC définit ses critères de qualité dans un cahier des charges qui s'appuie sur les caractéristiques du territoire.

Le cahier des charges, validé par l'Institut National des Appellations d'Origines, définit : le type de parcelles retenues (sol, exposition...); les cépages autorisés; le type de conduite de culture préconisée (taille, traitement, rendement, etc...); les conditions de vendanges et de vinification. Les vins en AOP/AOC sont toujours des vins d'assemblage issus des cépages, les plus emblématiques de leur terroir.

### CHIFFRES CLEFS

- Date de création AOP/AOC Languedoc : 1985, modification en 2007
- 531 communes dans l'appellation
- Production annuelle : 190 000 hectolitres.
- Climat : méditerranéen.
- Couleur : rouge, blanc et rosé.



### C'est quoi un vin en IGP ?

Le label IGP (Indication Géographique Protégée) est un signe d'origine et de qualité reconnu en Europe et par l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce). Cet acronyme remplace le terme Vin de Pays et permet de gagner la confiance du consommateur en identifiant et en certifiant les produits. Souvent vins d'assemblage, existant en trois couleurs, ils sont créés par des vigneron libers, inventifs, des entreprises coopératives et des caves particulières, soumises à un cahier des charges et ancrées dans un territoire qui les identifie.

### CHIFFRES CLEFS

- Date de création : 1992
- Les IGP couvrent l'ensemble des communes du Languedoc Roussillon
- Production annuelle : 8.1 millions hectolitres.
- Climat : méditerranéen.
- Couleur : rouge, blanc et rosé.



Des vins à découvrir



Toute l'actualité et les activités du vignoble à retrouver sur : [www.pays-vidourlecamargue.fr](http://www.pays-vidourlecamargue.fr)

### Pays Vidourle Camargue

421 avenue Maurice Privat  
30600 Vauvert - Tél. 04 34 14 80 00

et pour en savoir plus :



[www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)  
[www.igpsuddefrance.com](http://www.igpsuddefrance.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Ce terroir historique est célèbre pour ses vins depuis plus de dix siècles. Dès le XIIe siècle, les Hospitaliers de l'Ordre de Saint Jean de Jérusalem installent une maison d'hôtes à St Christol pour accueillir les pèlerins. Ils joueront un rôle indiscutable dans le développement de la notoriété du vignoble du terroir. Implantée entre 50 et 100 mètres d'altitude sur des reliefs vallonnés, la vigne est omniprésente depuis le XIIe siècle autour du village.



**LES SOLS** : anciens essentiellement composés de terrasses de galets roulés et son climat méditerranéen, sont propices à la forte générosité qu'offre ses vins.

**LES VINS** : se caractérisent par leur robe rouge soutenue, aux délicates

notes de fruits rouges, et à leurs profils frais aux tanins soyeux et raffinés.

**LES CÉPAGES** : syrah, grenache et mourvèdre. Autres cépages complémentaires envisageables : le Cinsault, le Carignan, le Picpoul Noir, le Morastel...

[www.saint-christol-en-languedoc.com](http://www.saint-christol-en-languedoc.com)



« Sommières » est le plus oriental des vignobles de l'AOC Languedoc. Entièrement situé dans le Gard, son terroir s'étend sur 18 communes. Il est traversé par le fleuve Vidourle. Partout les vignes y côtoient les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers. Ce voisinage confère au vignoble ses notes subtiles de terroir méditerranéen. Depuis l'Antiquité, la viticulture occupe une place prépondérante autour de Sommières et les villages voisins.



**LES SOLS** : des parcelles AOC « Sommières » sont d'origines secondaire et tertiaire. On trouve des cailloutis sur calcaires durs, des calcaires tendres, des sols marneux, des éboulis et des argiles à silex.

**LES VINS** : rouges se caractérisent par une robe sombre, avec des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs,

épices ou garrigue, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.

**LES CÉPAGES** : principalement Grenache N, Mourvèdre N et Syrah N qui organisent son homogénéité. Ils représentent ensemble 50 % minimum de l'encépagement. Cépages complémentaires : Carignan N et Cinsault N.

[www.terroir-de-sommières-en-languedoc.com](http://www.terroir-de-sommières-en-languedoc.com)



Le vignoble est implanté autour de la ville de Lunel, pays de la bouvine et des courses à la cocarde. C'est au XIIIème siècle qu'Arnaud de Villeneuve découvre le secret des vins mutés qui sera à l'origine de l'élaboration des Vins Doux Naturels. Depuis son apparition le vin Muscat a été très apprécié notamment dans les cours d'Europe. La demande favorisa de développement de cette culture et apporta d'importantes retombées économiques au territoire. Le muscat de Lunel est un vin doux naturel. Il est obtenu grâce à l'ajout d'alcool au cours de la fermentation, ce qui stoppe la transformation des sucres contenus dans le raisin. Ces derniers gardent alors tout leur fruité et apportent aux cuvées une incomparable fraîcheur.



**LES SOLS** : le vignoble est situé sur des coteaux peu élevés, sur des terrasses alluvionnaires ouvertes sur la mer. La proximité de la mer, génératrice d'humidité, permet au raisin de supporter les fortes

chaleurs estivales et de mûrir dans de bonnes conditions

**LES VINS** : doux naturels blancs. **CÉPAGE UNIQUE** : Muscat à Petits Grains.

[www.muscat-lunel.fr](http://www.muscat-lunel.fr)



Le terroir des vins Sable de Camargue est unique. Il s'étend sur près de 3 000 hectares de nature préservée au cœur d'un environnement fragile doté d'une faune et d'une flore exceptionnelle de plus de 1 000 espèces. Entre les étangs, la plaine de la Camargue, les roselières, les dunes et les pinèdes, les vignes bénéficient d'un environnement mythique aux pieds des remparts d'Aigues-Mortes. Ce patrimoine naturel unique, accroché aux anciens massifs dunaires du littoral, a été labellisé Grand Site de France en 2014.



**LES SOLS** : un terroir uniquement constitué de sable

**LES VINS** : le Gris, le Gris de Gris, des rosés pâles sont la spécialité des vins Sable de Camargue. Délicats et nuancés, ils se caractérisent par leur robe claire et pâle, élégants en

bouche et d'une fraîcheur sans pareille.

**LES CÉPAGES** : Grenaches noirs et gris, sont les cépages fondamentaux des vins. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan Noir, Cinsault, Merlot complètent la gamme.

[www.vin-sable-camargue.com](http://www.vin-sable-camargue.com)