

Sortie au Domaine royal de Jarras et aux Salins du midi

Le mercredi 20 mai 2015, nous étions 25 Adacois et amis de l'Adac à visiter le Domaine de Jarras, dans le vignoble de Listel, et les Salins du Midi, près d'Aigues-Mortes.

Avec plus de 1700 ha de vignes, « Domaines Listel » est le premier propriétaire récoltant viticole d'Europe. Ce vignoble s'étend le long de la Méditerranée, de Sète aux Saintes-Maries-de-la-Mer.

Les Salins du Midi exploite le plus grand salin d'Europe, le salin d'Aigues-Mortes en Camargue, sur un territoire de 8 000 ha dont il est le propriétaire.



Le Domaine de Jarras



<http://www.domainedejarras.com>

Le vignoble

Le matin, nous avons parcouru le domaine en petit train et la présence d'un guide nous a permis de découvrir ce vignoble unique, planté dans le sable, entouré d'une faune et d'une flore remarquables.

Le Domaine de Jarras possède à lui seul 400 ha de vignes et autant d'espaces naturels.

Un peu d'agronomie

La culture de la vigne dans le sable de Camargue est très ancienne (XV^e siècle) et, dès cette époque, la vente des Vins de Sable était réglementée sur le territoire d'Aigues-Mortes, capitale des Vins des Sables.

La mise en culture de la Petite Camargue a nécessité le drainage et l'assainissement de ce milieu initialement salé, humide, inondé régulièrement. Ce sont les « roubines » (canaux creusés et aménagés par l'homme depuis le XII^e siècle) présentes tout autour des parcelles qui servent à la gestion des eaux.

L'apparition du phylloxéra n'a pas entravé la culture des Vins des Sables. Bien au contraire, le terroir sableux du Vin des Sables a résisté à cet insecte ravageur permettant ainsi le développement du vignoble. A la fin du XIX^e siècle les vignes étaient inondées durant 40 à 50 jours au cours de l'hiver afin de lutter contre l'invasion du *Phylloxera*.

Le sol est constitué de sables minéraux bruts d'apports marin et éolien et dépourvus d'argile et de limon. L'hiver, le sable est très sensible à l'érosion éolienne, et des dunes pourraient se former dans les vignes si les vignerons ne mettaient pas en œuvre des techniques spécifiques permettant de fixer l'enherbement de graminées à l'automne pour la période hivernale, permettant également de protéger le sable des grands coups de vent. Le sable, par sa texture fine, permet un entretien aisé des sols ; les vignerons procèdent aux labours et limitent ainsi de façon considérable l'utilisation de désherbant.

La vinification

Après le vignoble, et la lumière vive du dehors « Le mistral rend la lumière violente »¹, nous visitons les chais ancestraux, très sombres comme tout chai de stockage du vin.



La magnifique Salle des foudres datant de 1883, de 120 m de long, et le pressoir de la même époque. Bien entendu, aujourd'hui le matériel et la technique sont à la pointe du progrès.

La dégustation

Après la vigne et la vinification, il nous restait l'incontournable dégustation.

¹ « Le mistral rend la lumière violente. Il balaie le ciel mais aussi le sable qu'il soulève en gerbes au-dessus des ceps. »
Extrait de « Vranken, le sacre du rosé », Midi Libre du 24 mai 2015

Les vins rouges, reflet du terroir de sables, sont caractérisés par la finesse des tanins, leur caractère gouleyant et aromatique.

Les vins gris, gris de gris et rosés, majoritaires, reflètent parfaitement le terroir par leur couleur pâle saumonée, leur élégance en bouche et leur fraîcheur. Les arômes s'expriment avec nuance et délicatesse, à l'image des paysages camarguais environnants.

Les vins blancs présentent les mêmes caractéristiques, seulement infléchies par la nature des cépages mis en œuvre. *Extrait de <http://www.vin-sable-camargue.com>*



La matinée se termina par un repas servi dans la petite salle des foudres.



Les salins d'Aigues-Mortes



<http://www.visitesalinsdecamargue.com>

Depuis la plus haute antiquité, le littoral méditerranéen est un des hauts-lieux de production de sel et l'exploitation salinière de la Camargue est importante.

Au XIII^e siècle, le sel joue un rôle politique prépondérant sur les pays non producteurs car il est utilisé pour la conservation des aliments et des produits de la mer. Un élan nouveau est donné aux saliniers de la Camargue au XIX^e siècle avec les progrès de la chimie : le sel produit pour la consommation humaine se transforme aussi pour l'industrie. Fondée en 1854, la Compagnie des Salins du Midi prend la suite de l'exploitation du salin d'Aigues-Mortes et étend son activité sur la côte méditerranéenne. Aujourd'hui, Salins du Midi produit du sel pour l'alimentation (marque La Baleine), pour le déneigement et pour la chimie et l'industrie, et se lance même dans la cosmétique (voir paragraphe « Pourquoi l'eau salée devient-elle rose ? »).

Petite histoire d'Aigues-Mortes

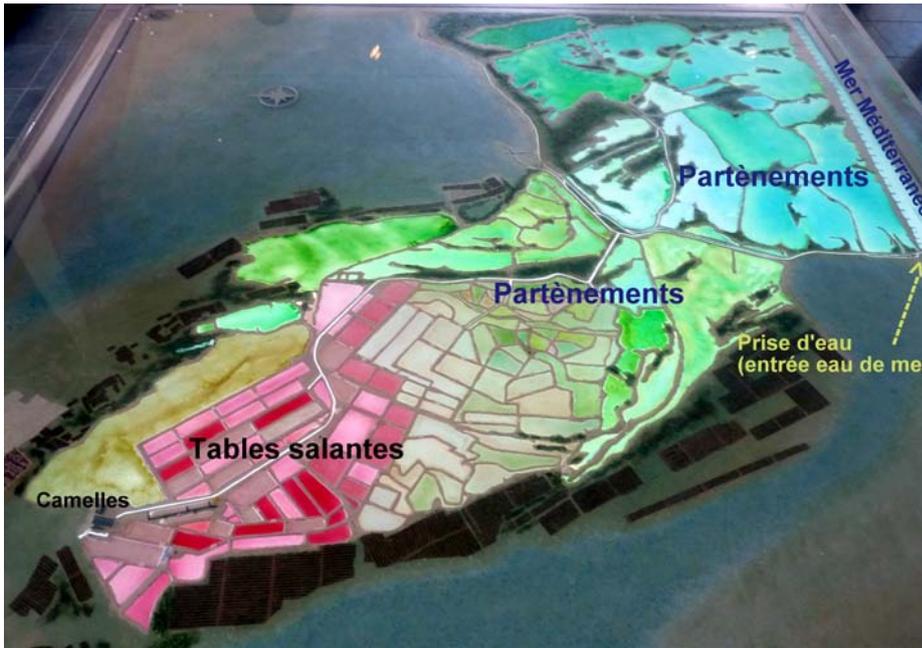
Trouver un port « vaste et sûr » telle fut la préoccupation de Saint Louis dès qu'il eut conçu le dessein de se croiser. Ce souci était naturel. Le roi ne possédait en propre aucune ville du littoral méditerranéen. Pour ne pas recourir aux bons offices de ses vassaux dont il suspectait avec raison la fidélité, il préféra traiter avec les moines de Psalmodi, propriétaires à Aigues-Mortes. Il devient ainsi acquéreur, par échange de terres aux portes de la ville naissante et d'une vaste plaine marécageuse.

Un préjugé très répandu et longtemps tenace a voulu que la mer se soit retirée, avec lenteur, des murs de la ville. Mais des pièces authentiques rétablissent la vérité. La topographie de la région aurait donc été de tout temps à peu près la même, avec cette différence que les lagunes se sont comblées et que les étangs, envasés par le limon et le sable, sont moins profonds qu'autrefois.

On peut donc l'affirmer hautement : Aigues-Mortes fut jadis un port célèbre, reculé dans l'intérieur des terres, relié à la mer par un chenal maritime dont on peut suivre encore la trace et les sinuosités à la déclivité du terrain. *Extrait <http://www.ot-aiguesmortes.fr>*



La production salinière s'effectue par concentration progressive de l'eau de mer, grâce à l'évaporation naturelle sous l'effet du soleil et du vent, le long de différents bassins, jusqu'à précipitation du chlorure de sodium. Le sel est récolté en été de façon mécanique (engin ressemblant à une moissonneuse batteuse) et manuelle (« Fleur de sel ») avec une moyenne de 250 000 t/an.



La prise d'eau est l'endroit où l'eau de mer est pompée afin d'effectuer un périple à travers les partènements.

Les partènements sont des bassins de concentration de l'eau de mer. Ils représentent 75% de la surface du salin.

Les cristalliseurs ou **tables salantes** (photo ci-contre) contiennent des saumures saturées (forte proportion de chlorure de sodium). Le sol, parfaitement nivelé, permet au gâteau de sel de se déposer afin d'être récolté avec le minimum d'impuretés

Les camelles (photo ci-contre) sont les tas de sel, formés à la récolte qui s'échelonne d'août à septembre.



Pourquoi l'eau salée devient-elle rose ?

L'eau devient rose quand elle est fortement concentrée en sel. Au-dessus d'une certaine concentration, une algue microscopique, *Dunaliella salina*, se développe du fait que son principal prédateur, l'*Artemia* (crustacé de quelques millimètres), meurt lorsque la concentration en sel est trop élevée. Cette algue est chargée de carotène pour se protéger du soleil, ce qui lui donne sa couleur rose-rouge. Plus le taux de sel augmente, plus l'algue prolifère et colore l'eau. Ceci explique le rose des flamands roses. Des travaux de recherche récents ont mis en évidence les propriétés hydratantes et anti-âge de cette algue à l'origine d'une nouvelle activité des Salins dans la cosmétique.

Une porte-martelière (ouvrage en bois permettant la distribution des eaux d'irrigation).

Ces ouvrages ainsi que les stations de pompage permettent la maîtrise des mouvements d'eau et des gradients de salinité des bassins du salin.



Au cœur d'une nature sauvage

Consciente de l'intérêt écologique majeur du site, la Compagnie des Salins du Midi s'est engagée à préserver la biodiversité du salin d'Aigues-Mortes. Le mode de gestion entraîne la présence d'une mosaïque d'étangs et d'habitats, accueillant 200 espèces d'oiseaux et 278 espèces végétales. A travers le salin, on compte environ 350 km de pistes et 8 km de plages. (<http://www.pole-lagunes.org>)