



Bye bye IGP! Allô AOP Sable de Camargue!

Tel était le titre de cette intrigante invitation pour le jeudi 4 juillet. Comment ne pas l'accepter? Ainsi qu'une rencontre avec la grande Brigitte Jeanjean des [Vignobles JeanJean](#).

Qui est Brigitte Jeanjean? Vigneronne dans le Languedoc depuis 1872, sa famille ne cesse de mettre en valeur les magnifiques terroirs et vins de cette région. Brigitte représente la 6ème génération de vignerons en Languedoc.

Nous étions accueillis par un verre du magnifique [rosé brut](#), un assemblage de Grenache gris, Grenache noir et Syrah, avec ses belles fines bulles qui sera justement disponible à la SAQ sous peu vers la mi-août.



L'événement a débuté par une session d'information sur l'AOP Sable de Camargue, où Brigitte a commencé en disant "*Ça fait longtemps que je ne viens pas vous voir*". Elle a ensuite enchaîné en expliquant pourquoi elle voulait que le Domaine Le Pive soit reconnu et fasse partie de l'AOP Sable de Camargue. J'apprends que Camargue est une région unique en France où les symboles comme les flamants roses, les chevaux blancs et les taureaux cohabitent dans un écosystème unique et préservé. Le site du Domaine Le Pive est classé *Natura 2000*. En 2023, l'appellation Sable de Camargue décroche le statut d'AOP (*Appellation d'Origine Protégée*), un signe de reconnaissance pour l'origine et cette région si identitaire.



Ce fut donc l'occasion de découvrir Le Pive Gris 2023 avec sa nouvelle dénomination AOP Sable de Camargue et déguster d'autres produits des Vignobles JeanJean disponibles à SAQ ou en importation privée, tout en dégustant un bon repas entre collègues blogueurs, chroniqueurs et sommeliers œuvrant dans l'industrie à Montréal après des émotions en hauteur à [La Grande Roue de Montréal](#). Moi, je suis restée sage en restant sur terre avec deux collègues, Yves et Claude, profitant de la tranquillité de l'espace pour commencer la dégustation.

Pour célébrer le passage de l'IGP (*Indication Géographique Protégée*) Sable de Camargue à l'AOP, Le Pive Gris fait peau neuve avec un habillage qui exprime encore plus la nature de la Camargue. La naissance d'une AOP c'est l'aboutissement d'un travail collectif de vignerons qui veulent faire rayonner leur terroir unique - une zone délimitée avec des spécificités liées à son sol, ici le sable, dans laquelle des humains travaillent en respectant des règles communes dont le but est de produire un vin unique, qu'on ne saurait reproduire dans une autre région du monde. L'AOP représente une reconnaissance de prestige, mais signifie également des règles plus strictes dans le vignoble car de nombreuses règles sont ajoutées au cahier des charges.

Le Pive Gris 2023 emprunte donc des symboles propres au domaine et à la région pour célébrer le passage à l'AOP avec un nouvel habillage: son oiseau stylisé est inspiré par le bouvreuil, signification du mot Pive en provençal; et les motifs de son bouchon (également sur la canette et la boîte de 3L) sont, eux, inspirés par la *saladelle*, également appelée lavande des mers, une fleur robuste qui peut pousser dans l'eau salée et qui est le porte- bonheur des *gardians de Camargue* (gardien de troupeaux camarguais).



« *Sable de Camargue* » a été enregistré en *Appellation d'Origine Protégée* (AOP) et donc les vins de « Sable de Camargue » sont devenus officiellement reconnus en AOP le mercredi 18 octobre 2023, à travers le règlement d'exécution au [Journal officiel de l'Union européenne](#). Cette reconnaissance valorise ainsi les savoir-faire développés par les viticulteurs camarguais. Les vins « gris » et « gris de gris » de l'AOP « Sable de Camargue » bénéficient désormais d'une protection à l'échelle européenne.

Un peu d'histoire: c'est une pratique ancrée dans l'histoire car les moines bénédictins de l'Abbaye de Psalmody produisaient déjà du vin au VII^e siècle dont les vignes poussaient dans le sable de la région. On retrouve également des traces de « vignobles des sables » dans des lettres du XV^e siècle. IGP « Sable de Camargue » depuis 2011, les vins tranquilles « gris » et « gris de gris » sont désormais reconnus en Appellation d'Origine Protégée « Sable de Camargue ». Cette courte vidéo explique en images ce terroir d'exception – entre mer et étangs: [Viticulture : « Sable de Camargue » enregistré en Appellation d'Origine Protégée \(AOP\)](#).

Cette image de l'INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*) démontre en rose l'aire géographique de l'AOP Sable de Camargue:



Crédit INAO: Institut national de l'origine et de la qualité

Je connaissais déjà [Le Pive en canette](#), très pratique pour les pique-niques dans les parcs et... lors des marches pendant la pandémie. Pour moi, c'est une valeur sûre de partir avec quelques canettes dans un parc à Montréal. Mais j'étais surprise et contente de voir [Le Pive en boîte de 3 litres](#). Pour moi, l'avantage de ces deux formats c'est de rendre le vin accessible à tous, que la personne soit solo ou en gang... Et ces deux formats, ainsi que [la bouteille de 750 ml](#) sont disponibles à la SAQ en ligne et en succursale. C'est l'un des rosés préférés au Québec, un excellent assemblage de Grenache gris, Grenache noir, Merlot et Syrah.



Autres vins dégustés à l'événement:

Le Pive Blanc, assemblage de Viognier, Sauvignon blanc et Roussanne; [disponible à la SAQ](#) en ligne et en succursale.

Cousu Main Blanc, le plus récent produit de la famille Jeanjean et provenant de Devois des Agneaux d'Aumelas, l'une des propriétés historiques de la famille Jeanjean. Un assemblage de Roussanne, Vermentino et Marsanne qui sera disponible en IP en octobre 2024.

320 Blanc du Domaine du Causse d'Arboras est également un assemblage de Vermentino, Roussanne et Marsanne, et dont le nom est une référence à l'altitude du domaine de 320 mètres. Sera également disponible en IP en octobre 2024.

Cousu Main Rouge, de la propriété historique Devois des Agneaux d'Aumelas. Un assemblage de Syrah et Grenache noir [disponible à la SAQ](#) en ligne et en succursale.

Une autre belle découverte: le *Sancto Lupo* du Domaine des Rocs, assemblage de Syrah et Grenache. Le nom signifie *Saint Loup* en latin et ce domaine est la dernière acquisition des Vignobles Jeanjean. Brigitte Jeanjean,oureuse du Languedoc, de ses paysages, de son histoire, de ses terroirs, a toujours été fascinée par cette appellation du Pic St Loup. Sera disponible en IP en caisses de 6 bouteilles en octobre 2024.

Le Père la Minute, assemblage de Syrah et Grenache, disponible en IP en octobre 2024.







Sur mon départ, je suis allée dire au revoir à Brigitte et j'adore, depuis quelques années, avoir l'occasion de parler aux vignerons de la région de Languedoc. J'adore la philosophie de 'bon vivant'. *Le vin, c'est avec les amis qu'on le prend, c'est ça l'accord parfait...* et j'adore! Brigitte sera de retour à Montréal à la fin novembre pour la semaine de [La Grande Dégustation de Montréal](#).

Bravo à l'excellent travail de Julie Pion chez Advini pour l'organisation de cet événement original qui a eu lieu au Vieux-Port de Montréal au 362 rue de la Commune Est (métro Champs de Mars). Alors pour ceux et celles non familiers avec cette adresse (comme moi!) c'est la belle terrasse à côté de la grande roue de Montréal - un superbe endroit avec de belles vues.

À PROPOS DE L'AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles.

J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
