

# Vin et Riz de Camargue

## Domaine de Beaujeu

Camargue - France

En plein cœur du Parc Naturel Régional de Camargue, le Domaine de Beaujeu est le seul Mas du Pays d'Arles à avoir conservé l'équilibre d'autrefois, à savoir la culture combinée de la vigne, des céréales dont le riz, et de l'herbage pour l'élevage. Exploitation familiale depuis 5 générations, Pierre Cartier perpétue un engagement pour la sauvegarde et la protection de l'environnement avec une production certifiée biologique depuis 1974.



Le Domaine compte environ 300 ha, dont 180 seulement sont en exploitation : 30 ha sur le riz, 30 ha sur la vigne, et le reste en fourrage et pâturages.

Au XIXème siècle, la Grande Camargue a été protégée de la mer et des crues du Rhône par la construction des digues. La Camargue put alors accueillir la culture de la vigne dès 1875 puis celle du riz à partir de 1940.

Pendant des décennies se sont côtoyées viticulture, riziculture et élevage. Aujourd'hui les exploitations se sont généralement recentrées sur les céréales (blé dur et riz), l'élevage de taureaux, chevaux et activités touristiques.

**Riz Long, Riz Rond et Riz Rouge**  
en sachets de 500g, 1kg et vrac 5kg

**Vin rouge, rosé et blanc**  
en Bib de 3 et 5 litres

### Notre gamme Terra Libra:



# La culture du riz de Camargue

Les semis se font entre la fin avril et début mai, généralement à la volée dans l'eau ou à sec sur des parcelles finement nivelées sur un sol argilo-limoneux. Situé à la limite climatique nord pour la culture du riz, le Mistral froid est



toujours redouté lors de périodes comme la floraison. La culture se fait sur 2 années de suite avant une rotation avec la luzerne pour 4 ans, qui fixera l'azote dans le sol.

La récolte a lieu de mi-septembre à mi-octobre.

Le riz Paddy (à l'état brut) est alors envoyé à la Coopérative pour qu'il soit séché, stocké et usiné avant mise en conditionnement.



## Vin de pays des Bouches du Rhône

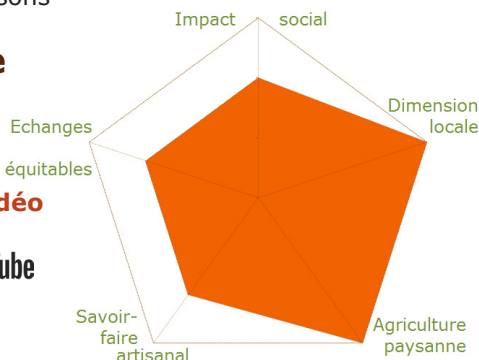
Pierre Cartier élève avec passion des vins plutôt légers, de tous les jours, sur des assemblages spécifiques pour la mise en Bib.

- Bib 5 litres Rouge: cépage 80% Caladoc - 20% merlot, vin de l'année, 12.5°, souple, jeune et léger, facile, peut être bu frais
- Bib 5 litres Rosé: Caladoc - Cabernet -, merlot / très fruité, gras en bouche
- Bib 3 litres Blanc: Chardonnay - Marsanne - Viognier - Roussane / fruité, sec, une robe pâle aux reflets verts, nez fin floral, des notes de chèvre feuille - pour Apéro, coquillages ou poissons

## La boussole

les valeurs de la filière

Plus d'infos en vidéo sur notre chaîne



[www.terralibra.fr](http://www.terralibra.fr)

5 rue des Vanniers - 35830 Betton

02 99 37 14 00 - [commande@terralibra.fr](mailto:commande@terralibra.fr)

