

aigues-mortes

Ici nous avons le temps



BIENVENUE !

SOMMAIRE

- 3 Cap sur Aigues-Mortes !
- 4 Aigues-Mortes, un site remarquable !
- 5 Aigues-Mortes, 8 siècles d'Histoire...
- 6 Capitale des vins Sable de Camargue
- 7 Aigues-Mortes, une destination engagée dans un tourisme durable...
- 8 Aigues-Mortes, le sel de la vie !
- 9 Aigues-Mortes, terre de traditions



© Luigi Piccirillo

Béatrice GUIRAUD - Chargée de Presse - 04 66 53 73 00 - info@ot-aiguesmortes.com

CAP SUR AIGUES-MORTES !

Besoin de soleil dans un cadre dépaysant ?

Mettez les voiles vers le Sud de la France et faites escale à Aigues-Mortes.

Située à 6km des plages de Méditerranée, Aigues-Mortes est le joyau médiéval de la Camargue. La cité fortifiée vaut plus que le détour pour ses remparts, son église, ses ruelles colorées et animées.

Été comme hiver, de jour comme de nuit, la cité médiévale attire de nombreux visiteurs séduits par sa nature festive et animée, sa gastronomie et son art de vivre incomparable.

Située dans le département du Gard et dans la Région Occitanie, Aigues-Mortes fait partie de la Communauté de Communes Terre de Camargue.

Ses habitants sont les Aigues-Mortaises et les Aigues-Mortais, au nombre de 8471, ils profitent de 300 jours d'ensoleillement par an !



AIGUES-MORTES... UN SITE REMARQUABLE !

Aigues-Mortes fait partie depuis 2014 des emblématiques «Grands Sites de France». C'est grâce aux paysages exceptionnels liés à l'histoire, aux hommes et à l'eau, que notre site obtient cette reconnaissance dans une démarche de préservation et de développement durable menée depuis 1993.

En 2019, elle obtient le label « Grand Site Occitanie / Sud de France » qui regroupe une collection de quarante et une destinations touristiques incontournables et emblématiques de la région



© Alexia Marquetouk

AIGUES-MORTES, 8 SIÈCLES D'HISTOIRE...

Le patrimoine historique est l'un des atouts d'Aigues-Mortes. Les lieux sont occupés depuis l'Antiquité, mais c'est Saint Louis, alors en quête d'un port d'embarquement pour sa première croisade qui rendra le site célèbre. Le 25 août 1248, il embarque pour la 7^e croisade depuis ce nouveau port stratégique. Plus de sept cents bateaux chargent provisions, chevaux et hommes d'armes, à l'abri de la violence des flots, prêts à conquérir la Terre Sainte. Une période faste s'instaure alors, grâce à la construction de la tour de Constance et de l'Église, suivies de celle de l'enceinte. En 1903, les remparts d'Aigues-Mortes sont classés Monument Historique ».

Découvrez les autres monuments incontournables de la Ville :

Les Tours & Remparts d'Aigues-Mortes, l'Église Notre Dame des Sablons et ses vitraux contemporains de Claude Viallat, La Chapelle des Pénitents gris et son retable baroque primitif, La Chapelle des Pénitents Blancs et sa fresque remarquable, La Chapelle des Capucins et ses expositions de prestige, La Tour Carbonnière qui était au moyen âge le seul accès terrestre relié à la cité d'Aigues-Mortes.



CAPITALE DES VINS SABLE DE CAMARGUE

Entre mer et étangs, repose un terroir d'exception : la vigne est cultivée sur des sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens formant le cordon littoral ou lido dans des paysages uniques. C'est entre lagunes et marais salants que la diversité biologique de l'environnement est exceptionnelle avec plus de 1000 espèces de faune et flore répertoriées. Le sable y est très homogène, au moins 90% est presque entièrement dépourvu d'argile et de limons et l'influence marine y est très marquée.

Les vins produits sont à l'image des sols qui ont nourri la vigne. Ils se caractérisent par leur finesse, leur délicatesse, leur légèreté et leur caractère aérien. Leur complexité résulte de l'assemblage de différents cépages. Cette diversité des cépages permet de proposer des vins singuliers et confère une réelle typicité au terroir viticole de Sable de Camargue. Les **vins rouges**, reflète du terroir de sables, sont caractérisés par la finesse des tanins, leur caractère gouleyant et aromatique.

Les **vins gris, gris de gris et rosés**, très 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.



Aigues-Mortes a été labellisée Vignobles & Découvertes avec le Pays Vidourle Camargue. Grâce à ce label, le visiteur organise son séjour et s'oriente sur des prestations qualifiées et de qualité.



AIGUES-MORTES, UNE DESTINATION ENGAGÉE DANS UN TOURISME DURABLE...

53% des voyageurs européens prennent en compte leur impact environnemental (source Amadeus/ Opinium).

Preuve que la conscience environnementale et sociétale touche aussi le tourisme, la cité d'Aigues-Mortes attire les éco-voyageurs et s'est engagée en faveur d'un tourisme durable dans le respect des espaces et des hommes, afin d'offrir aux visiteurs un environnement préservé.

En roue libre

Un cyclo tourisme de plus en plus emprunté et un réseau en plein développement grâce à des chemins de randonnées et des circuits vélos balisés au cœur d'un territoire préservé « La Méditerranée en vélo », « Eurovélo 8 ». Aigues-Mortes se situe sur la via Rhôna. Elle est un lieu privilégié d'où partent de nombreux sentiers et voies vertes.

Randonner au cœur du territoire Terre de Camargue, c'est emprunter des sentiers de petite randonnée, pour découvrir un site préservé exceptionnel : la Camargue Gardoise...

L'Office de Tourisme et certains de ses partenaires sont labellisés Accueil vélo, une **marque nationale** qui garantit un accueil et des services de qualité le long des itinéraires cyclables pour les cyclistes en itiné-



© Aigues-Mortes



© Pierre-Yves



© Aigues-Mortes



Ecopasseur du País

L'Office de Tourisme d'Aigues-Mortes et certains de ses partenaires font partie du réseau **écopasseurs du país**. Il regroupe différents acteurs du territoire engagés dans une démarche de développement durable.

Il a pour ambition de proposer une offre touristique de qualité basée sur une rencontre authentique, le partage des savoirs, dans le respect et la préservation des sites.

AIGUES-MORTES, LE SEL DE LA VIE !

Le **Salin d'Aigues-Mortes** est un grand réservoir alimentaire et un lieu de reproduction d'une importance primordiale pour les oiseaux qui y séjournent durant le printemps et l'été. Les sauniers y gèrent le mouvement des eaux, en fonction des vents, des orages et de la salinité. Ils y récoltent notamment la fameuse Fleur de Sel.

Le sel Aigues-Mortais est depuis longtemps commercialisé et connu internationalement sous la marque La Baleine. Aujourd'hui, l'activité touristique du site s'est développée.

Ne manquez pas ce site exceptionnel et incontournable !

À faire à pied, en vélo, en petit train ou en 4X4.

Cadre naturel de tournage de la série « ici tout commence » !



© Selma Feuerstein



© Elodie Schuyven



© Selma Feuerstein



© Throughmylens



© Selma Feuerstein



© Selma Feuerstein

AIQUES-MORTES, TERRE DE TRADITIONS

Une vie rythmée de traditions ! À Aigues-Mortes, on a la fê di biou... On est passionné par les taureaux de race Camargue et on aime partager notre passion et perpétuer les traditions.

Impossible de venir à Aigues-Mortes sans aller visiter une manade où les manadiers vous ouvrent les portes de leur élevage et vous parlent de leur métier avec passion !

Le consommé local et les traditions se retrouvent également à table, avec des spécialités culinaires basées sur les produits du terroir comme une bonne gardianne de taureau accompagnée de riz de Camargue AOP ou les produits de la pêche, les crustacés et fruits de mer qu'on savourera en soupe de poisson avec son aïoli, en bourride ou en rouille de poulpes.

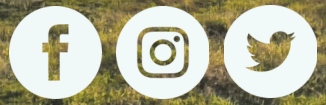
Ici la Méditerranée se décline dans votre assiette.

Pour accompagner tous ces mets, un bon vin IGP Sable de Camargue ! et pour le dessert, une part de la célèbre fougasse d'Aigues-Mortes, qui trône sur les tables de fêtes de toutes les familles Aigues-Mortaises ! Alors ne partez pas sans vous être régalé de cette pâte à brioche beurrée, sucrée, parfumée à la fleur d'oranger !





Retrouvez-nous sur www.ot-aiguesmortes.com



Office de tourisme d'Aigues-Mortes
Place Saint Louis - BP 23 - 30220 AIGUES-MORTES
GPS : N 43° 33' 59.8" / E 4° 11' 25.5"
T. / +33(0)4 66 53 73 00
info@ot-aiguesmortes.com
<https://ot-aiguesmortes.com/espace-presse>