



*Le vignoble du Minervois près d'Azille,  
au cœur du rectangle formé par l'appellation.*

# L'exception BLANCHE

PAR SEBASTIEN DURAND-VIEL

Dans un océan de vins rouges, Limoux se singularise : ses vins sont à 95 % des blancs tranquilles ou effervescents.

**M**ais où donc, pour la première fois, a-t-on maîtrisé l'élaboration des vins effervescents en France ? À Limoux, dans l'Aude, on vous dira que c'est dans les caves de l'abbaye de Saint-Hilaire, en 1531. Bien avant que quelques opportunistes champenois ne s'emparent de l'idée. Le fait est que la blanquette, vin effervescent sec ou doux à base de mauzac, connaît alors un franc succès : une lettre de compte datée de 1544 fait état d'une commande de « 4 pintes de blanquette » destinées au « *disner* » du seigneur d'Arques. L'engouement ne faiblira plus : la blanquette donnera au Languedoc sa première AOC, en 1938. Les anciens avaient vu juste en plantant ici des cépages blancs. Le climat le permet : dans un Languedoc marqué par l'aridité,

Limoux, à 25 kilomètres au sud de Carcassonne, voit l'influence méditerranéenne largement adoucie par les entrées océaniques et montagnardes venues de l'ouest et du sud. Le vignoble est niché sur les collines prépyrénéennes qui longent la haute vallée de l'Aude, à des altitudes oscillant entre 150 et 450 mètres. Les nuits sont suffisamment fraîches pour conserver dans le raisin ce qu'il faut d'acidité et produire des blancs équilibrés. À côté de sa traditionnelle blanquette, qui tire son nom du léger duvet blanc qui couvre les feuilles de mauzac, Limoux a élargi sa gamme aux blancs tranquilles (AOC en 1959), aux crémants et plus récemment aux rouges (2004). Le mauzac est le cépage historique de la région. La clarette l'était aussi, mais elle a quasi disparu. Elle a été remplacée par d'autres variétés venues de régions de climats frais : le chenin blanc et le chardonnay. Au domaine Taudou, on est resté fidèle à la bulle. « *Mon père a produit ses premières bouteilles en 1981 : des blanquettes méthode ancestrale* », explique Jean-Pascal Taudou. Délicate à maîtriser, cette méthode consiste à effectuer la mise en bouteilles du vin dans le

*Les vignes du domaine Rives Blanques sont vendangées à la main, afin de toujours sélectionner les meilleurs raisins*



froid de l'hiver, avant la fin de la fermentation. Cette dernière reprendra dans le flacon au printemps, dès qu'il fera plus chaud, jusqu'à épuisement des levures, mais pas du sucre du raisin. Ces vins doux issus à 100 % du mauzac constituent, dans les bonnes versions, un compromis idéal entre saveurs très fruitées, légèreté et douceur, avec cette pointe de fraîcheur « *indispensable pour que le sucre n'empâte pas. C'est la clé de l'équilibre et ça se travaille dès la vigne* », précise Jean-Pascal. Arrivé sur le domaine en 2001, il a planté du chenin, du chardonnay et du pinot noir pour produire toute la gamme des bulles limouxines : la blanquette en version brut (mauzac dominant) et le crémant (chardonnay dominant), tous deux issus de la méthode dite traditionnelle, celle en vigueur en Champagne. « *Les bruts plaisent de plus en plus, mais il faut que les gens franchissent le pas. On a toujours un problème d'image, lié au passé, mais aussi au fait que les gens n'imaginent pas que l'on puisse produire de bons blancs effervescents dans le Sud.* » Ses vins, francs, faciles et fruités sont une excellente réponse.

## BIEN PLUS QU'UN NOM SUR L'ÉTIQUETTE

Autre trajectoire et autre pari pour Pierre Fabre. Installé en Belgique pour raisons professionnelles, ce fils de vignerons coopérants du Gard trouve par hasard, en 2003, le lieu dont il rêvait, une bâtisse chargée d'histoire, au milieu des vignes et des arbres : le château de Gaure, à Limoux. Épaulé par Jean-Armand Bloc, un consultant « *autodidacte, un grand talent du vin, peu connu mais hypercompétent* » et Benoît Arletaz qui pilote la propriété sur place, le trio se met à l'œuvre, en culture biologique. Le premier millésime, un assemblage de mauzac et de chenin au style tranché et oxydatif, les séduit. « *Un distributeur potentiel en Belgique l'a goûté. Il a dit "C'est très bon." Puis ajouter : "C'est pour des initiés ; je n'en vendrai pas une seule." Ç'a été une leçon. On doit produire un vin qui nous ressemble, mais il faut aussi penser à le vendre.* » En 2007, ils refont l'assemblage, avec cette fois une dominante de chardonnay, un peu de chenin et une touche de mauzac. La cuvée Oppidum, l'emblème du domaine, est née. Un vin magnifique d'intensité et de relief, qui prouve les belles dispositions du chardonnay sur les hautes terres de Limoux. En quelques années, Gaure s'est taillé une belle réputation et vend les trois quarts de sa production à l'étranger. Curieuse facétie : à cause d'un ou deux grammes de sucre résiduel en trop, son Oppidum 2010 ne peut plus afficher limoux sur l'étiquette. Pierre Fabre est philosophe : « *On vendange des raisins bien mûrs et on a fait le choix de n'utiliser que des levures naturelles. Mais c'est dommage : la reconnaissance de Gaure profite aussi à Limoux.* » ■



Caryl et Jan Panman, les propriétaires passionnés du domaine Rives-Blanques.

## NOS COUPS DE CŒUR

Château de **Gaure** Oppidum, vin de France 2010

[www.chateaugaure.com](http://www.chateaugaure.com)

Nez tirant sur le miel, la pomme verte, sur un fond de fraîcheur. La bouche offre ce qu'il faut de rondeur avec une acidité croquante, aérienne, un peu saline. L'ensemble laisse une impression magnifique d'élégance, de complexité et de plénitude.

15,50 €

## ET AUSSI...

**AOC blanquette de Limoux méthode ancestrale**

**Domaine Delmas, Clair de Lune**

[www.blanquette-delmas-bio.com](http://www.blanquette-delmas-bio.com)  
6,90 €

**Taudou**

Tél. 04 68 69 50 14  
6,20 €

**Domaine Georges et Roger Antech, Doux et Fruité**

[www.antech-limoux.com](http://www.antech-limoux.com)  
6,90 €

**AOC blanquette de Limoux**

**Domaine J. Laurens, Le Moulin, Brut**

[www.jlaurens.com](http://www.jlaurens.com)  
7,50 €

**Domaine Georges et Roger Antech, Réserve Brut**

[www.antech-limoux.fr](http://www.antech-limoux.fr)  
6,90 €

**Crémant de Limoux**

**Sieurs d'Arques, Toques et Clochers, Brut, 2007**

[www.sieurdarques.com](http://www.sieurdarques.com)  
15 €

**Domaine J. Laurens, Les Graimenous, 2009**

[www.jlaurens.com](http://www.jlaurens.com)  
8,50 €

**Taudou, brut (8e)**

Tél. 04 68 69 50 14  
8 €

**Domaine Georges et Roger Antech, Cuvée Héritage**

[www.antech-limoux.fr](http://www.antech-limoux.fr)  
10 €

**AOC limoux blanc**

**Château Antugnac, Gravas, 2009**

[www.collovrayerterrier.com](http://www.collovrayerterrier.com)  
15 €

**Domaine Rives-Blanques, Odysée, 2009**

[www.rives-blanques.com](http://www.rives-blanques.com)  
10,85 €

**Gérard Bertrand, Domaine de l'Aigle, 2009**

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)  
12,50 €

**Sieur d'Arques, Terroir Haute Vallée, 2009**

[www.sieurdarques.com](http://www.sieurdarques.com)  
12 €