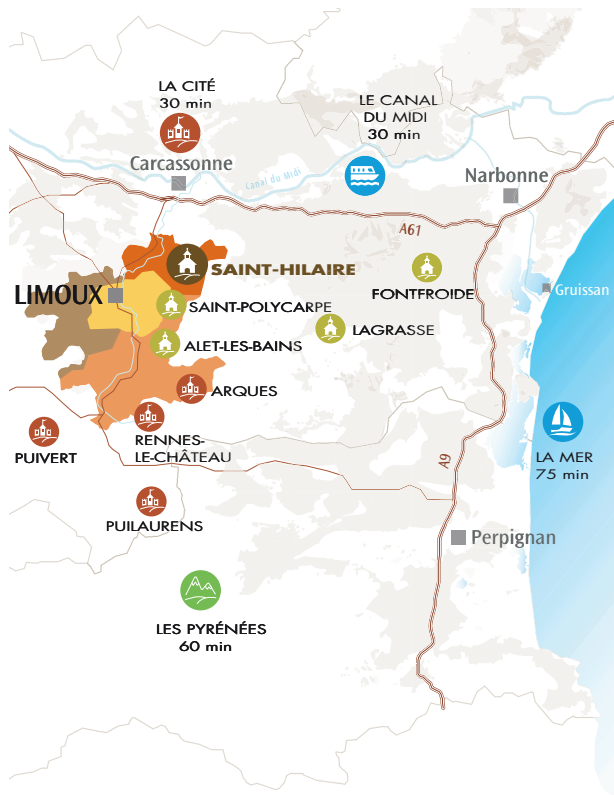


CARNET
AU CŒUR DE L'APPELLATION
DE VOYAGE



LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE





- TERROIR D'AUTAN** ■
- TERROIR MÉDITERRANÉEN** ■
- TERROIR OCÉANIQUE** ■
- TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE** ■

Château 
 Abbaye 



AOC LIMOUX

UN JOYAU AU CŒUR DU PAYS CATHARE

Au cœur de l'Aude Pays Cathare, l'aire d'appellation de l'AOC Limoux s'étend sur 41 communes. Ce territoire qui conjugue avec talent des vins effervescents (Blanquette et Crémant), des vins tranquilles, des villages pittoresques, des paysages sauvages et de vieilles pierres chargées d'histoire a une particularité : le sens de la fête. C'est ici une seconde nature. Carnaval de Limoux, festivals, fêtes, musique, concerts se succèdent toute l'année. Le café est un véritable lieu de vie sociale incontournable, d'échanges et de fêtes, dans lequel les vins de l'appellation ont toute leur place.

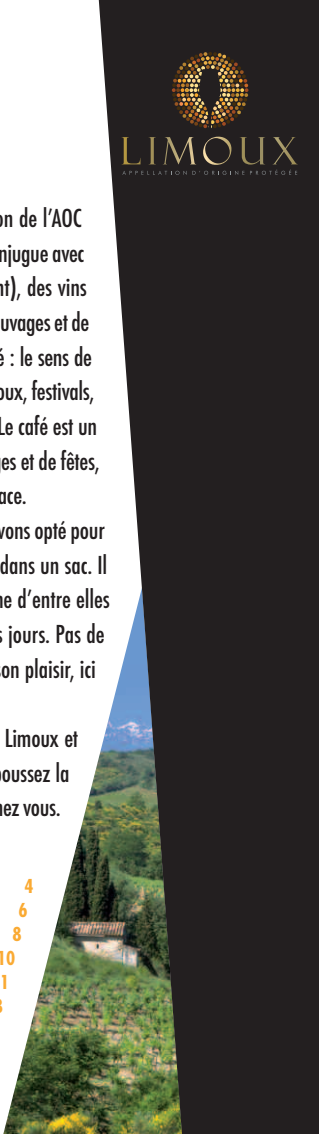
C'est pour vous présenter notre territoire que nous avons opté pour ce guide, format poche, pratique et facile à glisser dans un sac. Il foisonne d'idées et d'adresses vigneronnes. Chacune d'entre elles peut se découvrir en une journée... ou en plusieurs jours. Pas de début ni de fin, ni d'arrêt obligatoire. On y picore son plaisir, ici ou là, comme on le souhaite.

Grâce à lui, partez à la découverte de l'appellation Limoux et de ses trésors, son sens de la fête, et, au passage, poussez la porte de nos caveaux. Vous serez chez nous comme chez vous.

Les élaborateurs de Limoux	4
Les crus de Limoux	6
Les événements incontournables	8
Patrimoine près de Limoux	10
Terroir d'AUTAN	11
Terroir MÉDITERRANÉEN	18
Terroir OCÉANIQUE	23
Terroir de la HAUTE VALLÉE	28



LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



AOC LIMOUX

LES ÉLABORATEURS DE LIMOUX

1. Alain Cavaillès
2. Anne de Joyeuse
3. Capdepon
4. Château d'Antugnac
5. Château de Gaure
6. Château Rives-Blanques
7. Denois JL
8. Domaine Astruc
9. Domaine de Baron'arques
10. Domaine Bégude
12. Domaine de Bellevue
13. Domaine B. et B. Bouché
Les Chais du Soleil
14. Domaine Cathare - Franck Schisano
15. Domaine Collin
16. Domaine Delmas
17. Domaine de Cassagnau
18. Domaine de Cassignoles
19. Domaine de La Bordette
20. Domaine de l'Aigle
21. Domaine de Lamartine
22. Domaine de Martinolles
23. Domaine de Mayrac
24. Domaine de Mouscaillo
25. Domaine de Peyret
26. Domaine de Treilles
27. Domaine Faure
28. Domaine de Fourn
29. Domaine J. Laurens
30. Domaine Jo Riu
31. Domaine Le Cayrol
32. Domaine La Croix du Barris
33. Domaine La Maurette
34. Domaine Le Soulie
35. Domaine Les Hautes Terres
36. Domaine Menard de Ginestous
37. Domaine Rosier
38. Domaine Satgé
39. Domaine Saint-Antoine
40. Domaine Saint-Jacques
41. Éric Fiorotto
43. G. et P. Mellado
44. La Coume-Lumet
45. Maison Antech
46. Maison Guinot
47. Marc Leseney
48. Monsieur S
49. Pascal Pavie
50. Plô Roucarels
51. Sieur d'Arques
52. Taudou
53. Vignoble des Pratz
54. Vignoble Nicolas Therez
55. Vignobles Salasar



SUR LA ROUTE DES VINS

LES CRUS DE LIMOUX

LES VINS EFFERVESCENTS

Au pays de Limoux, la Blanquette et le Crémant sont rois. Leur reconnaissance en AOC remonte à 1938 et 1990. (p.34)

AOC Crémant de Limoux

Il est toujours assemblé à partir de trois cépages avec une dominante de chardonnay. Il est complété par le chenin, le mauzac blanc et le pinot noir. On trouve du Crémant blanc et rosé. Il se déguste de préférence dans les deux ans qui suivent son acquisition, généralement à l'apéritif sur de petits toasts salés, mais aussi pour accompagner de manière originale poissons et viandes blanches.



AOC Limoux Blanquette de Limoux

C'est le mauzac qui domine. 10 % de chenin et de chardonnay sont autorisés. Elle se déguste de préférence à 7-8 °C, dans les deux ans qui suivent son acquisition. Elle sera parfaite pour vos apéritifs, auxquels elle donnera immédiatement une allure de fête. La Blanquette et le Crémant sont élaborés selon la méthode dite traditionnelle.

AOC Limoux Méthode ancestrale

C'est la vieille lune de mars qui donne vraisemblablement aux cuvées méthode ancestrale l'essentiel de leur tempérament. À Limoux, professionnels et amoureux du vin le racontent. Tous ceux qui ont essayé de procéder à la mise en bouteille à une autre période, sous une autre lune, ont échoué, la prise de mousse n'ayant pu être maîtrisée. La fermentation de l'AOC Limoux Méthode ancestrale est entièrement naturelle. Elle n'a pas recours à la sophistication de l'assemblage et du vieillissement. Sa légèreté convient à merveille pour conclure un bon repas d'une note aromatique délicatement sucrée : desserts aux pommes, crêpes Suzette, galette des rois. Servir à 5-6 °C.

LES VINS TRANQUILLES

La production de vins tranquilles blancs et rouges est plus confidentielle. Leur reconnaissance en AOC date respectivement de 1959 et 2004. (p.34)

AOC Limoux rouge

Pour porter le nom de Limoux rouge, les vins doivent être constitués d'au moins trois de ces six cépages : merlot, côt, syrah, grenache, cabernet franc ou cabernet sauvignon. Ils se prêtent à de jolis mariages avec les viandes grillées, des plats doucement mijotés et la fricassée de Limoux.



AOC Limoux blanc

Les vignerons produisent de délicieux vins blancs à base de chardonnay majoritairement, élevés en fûts de chêne (ce type de vinification est obligatoire), qui se bonifient après quelques années de vieillissement et font merveille sur les plus délicates préparations à base de poisson et de viande blanche et sur les fromages (Saint-félicien, Saint-marcellin, Munster, Epoisses...). Les Limoux blancs sont élaborés avec du chardonnay, du mauzac et du chenin.

BIODIVERSITÉ

70 % de la faune et de la flore françaises se concentrent sur le territoire du Languedoc-Roussillon. Discrets, les vignerons participent activement au maintien de cette biodiversité, en entretenant une mosaïque de paysages qui génèrent une multitude d'habitats naturels, diversifiés et reliés par des corridors écologiques.

C'est le cas des producteurs du cru Limoux, engagés dans cette démarche depuis vingt ans. Sur le thème de la biodiversité, l'appellation Limoux fait office de précurseur. À tel point que le

1er septembre 2010, le vignoble limouxin a été référencé par le programme européen Life+ Biodivine, consacré à la biodiversité et aux paysages. Aujourd'hui, de nombreuses caves et de nombreux domaines (Sieur d'Arques, Anne de Joyeuse, domaine Delmas, maison Antech Limoux, Rives-Blanques...) poursuivent cet engagement.

EN SAVOIR PLUS

Richesse des milieux naturels du pays de la Haute Vallée de l'Aude, 8 livrets à télécharger : association Aude Claire à Limoux, www.audeclaire.org

ÉVÉNEMENTS

LES INCONTOURNABLES

TOQUES ET CLOCHERS

Fin mars - début avril

La vente aux enchères Toques et Clochers, créée et organisée par Sieur d'Arques (p.16), est un événement unique qui permet de dédier une partie des bénéfices à la restauration d'un clocher de l'appellation Limoux. Cette manifestation met en avant les 3 800 parcelles qui sont réparties sur quatre terroirs spécifiques autour de 42 clochers. Au-delà, Toques et Clochers aura permis l'essor de l'image culinaire de Limoux en accompagnant depuis longtemps toutes les cuisines, les plus créatives, les plus audacieuses, dans le respect des traditions, avec le léger grain de folie qui les caractérise. Aujourd'hui, la restauration limouxine (p.15) ne cesse de faire parler d'elle. Une cuisine qui monte. À découvrir.



CUIVRÉE SPÉCIALE

Avril - mai

Pendant six jours, la ville de Limoux vit au rythme des cuivres. Né de la volonté de la Lyre de Limoux, l'orchestre municipal, ce festival s'est imposé naturellement tant la tradition des instruments de cuivre est installée en Limouxin. À Limoux, la musique a fêté ses 120 ans en 2009. Le festival réunit à chaque édition un plateau international de musiciens alternant les genres (classique, jazz, brass band, répertoire d'harmonie...). L'agenda comprend aussi des « off », des « in », des « caves à jazz » et des animations de rue.
www.cuivreespeciale.fr

CARNAVAL DE LIMOUX

De janvier à mars

Il existe depuis plus de 400 ans et reste le carnaval le plus long au monde. De janvier à mars, tous les samedis et dimanches, les arcades et les cafés de la place de la République résonnent au son de la musique traditionnelle précédée par les bandes de carnavaliers. Différent des corsos fleuris et autres cavalcades, le carnaval de Limoux est le contraire d'une parade. C'est un folklore à l'état pur. C'est pour cela qu'il colle autant à la ville et à sa région. Il a marqué des générations et appartient au patrimoine culturel. www.limoux.fr/fr/mpl7-Carnaval.html



À NE PAS MANQUER

La cave et la galerie de fûts du Sieur d'Arques (p.16)

Une visite qui vous plongera au cœur de l'histoire du premier vin effervescent au monde (musée, film et visite guidée), avec à la clef une dégustation et une bouteille de bulles offerte.

Prix par personne : 10 €. Ouvert toute l'année.

Le Carré de Flandry

Sieur d'Arques a dédié aux chefs et sommeliers deux carrés de vignes prestigieuses en un lieu symbolique, le château de Flandry. À voir.

AGENDA

MAI

RANDO PATRIMOINE

04 68 31 11 82

JUIN

RANDO DES BULLES

à Antugnac

04 68 74 00 45

FIN JUIN - DÉBUT JUILLET

FERIA PREMIÈRE BULLE

à Limoux

www.limoux.fr

DÉBUT AOÛT

NUIT DE LA FRICASSÉE

à Limoux

www.limoux.fr

VIGNE ET

TERROIR EN FÊTE

Un week-end : autour des terroirs, des vins, de la gastronomie.

www.limoux.fr

NOVEMBRE

FOIRE AU GRAS

à Limoux

www.limoux.fr

DÉCEMBRE

NUIT DES BULLES

DE NOËL

Créée par la maison Antech

Limoux (p.14 et 17),

www.antech-limoux.fr

PATRIMOINE

PRÈS DE LIMOUX

Carcassonne, Rennes-le-Château, le canal du Midi... Ces lieux uniques se trouvent à quelques encablures de l'appellation Limoux.

CITÉ MÉDIÉVALE DE CARCASSONNE Située à **30 minutes de Limoux**, la Cité de Carcassonne est un monument à tous égards, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1997. C'est un exemple unique au monde d'architecture militaire médiévale. Avec ses 3,5 millions de visiteurs annuels estimés, elle constitue l'un des sites les plus fréquentés de France. À voir : la basilique Saint-Nazaire ainsi que le fameux château. www.carcassonne-tourisme.com 04 68 10 24 30

RENNES-LE-CHÂTEAU Ce site à moins de **20 minutes de Limoux** est lié à l'étonnante histoire de l'abbé Saunière et du trésor qu'il y aurait découvert. Cela lui a valu sa notoriété mondiale. Une notoriété qui ne se dément pas aujourd'hui, alors que Bérenger Saunière est mort en 1917. La visite du château inclut la tour Magdala, la villa Béthanie et l'oratoire, le presbytère, l'église Sainte-Marie-Madeleine, l'orangerie et diverses autres salles d'exposition. Avec un seul billet, vous aurez accès à tous ces lieux. L'un d'eux cache peut-être la réponse du mystère de l'abbé. www.rennes-le-chateau.fr 04 68 31 38 85 Domaine de l'Abbé Saunière, rue de l'Eglise

CANAL DU MIDI À 1 heure de Limoux, le canal du Midi, fait de la main de l'homme, court sur 360 kilomètres navigables. L'ouvrage, daté du XVII^e siècle (réalisé en 1694) et conçu par Pierre-Paul Riquet, est inscrit depuis 1996 au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est aujourd'hui une balade merveilleuse à faire à pied, à vélo, à cheval ou en bateau. De nombreux ouvrages se visitent le long des chemins de halage. www.tourismecanaldumidi.fr 04 67 37 85 29

ET AUSSI

● Abbaye de Saint-Hilaire : elle est le berceau de la Blanquette. Incontournable, sa visite s'impose. 04 68 69 62 76 ● Les sites pôles du Pays cathare que sont les châteaux de Puilarens (à **45 km de Limoux**), de Puivert (**39 km**) et d'Arques (**27 km**), les abbayes de Lagrasse (**49 km**) et d'Alet-les-Bains (**9 km**). www.payscathare.org, 04 68 11 37 97 ● L'abbaye cistercienne Sainte-Marie-de-Rieunette, édifiée au XII^e siècle à Laderne-sur-Lauquet (à **18 km de Limoux**). 04 68 69 69 06 ● L'abbaye bénédictine de Saint-Polycarpe (à **7 km de Limoux**), fondée au IV^e siècle. 04 68 31 14 31 pour visiter l'église ● L'abbaye d'Alet Les Bains 04 68 69 93 56

TERROIR

D'AUTAN

Abrité des flux d'ouest et d'est par deux massifs montagneux (les Corbières et le Chalabrais), le terroir d'Autan bénéficie d'un climat chaud et sec. Niché au cœur de l'appellation, ce territoire héberge 11 élaborateurs-producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous accueilleront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

PATRIMOINE

CABANES DE VIGNES UN PARCOURS INÉDIT

Née en 2010 sous l'impulsion d'une poignée de vignerons amoureux de la terre et du patrimoine, l'association Entre Magrie et Cournanel a été créée pour réhabiliter les cabanes de vignes et de vergers présentes dans le canton de Limoux, laissées à l'abandon.

Une boucle de six kilomètres. Aujourd'hui, sur les 40 cabanes à rénover, 12 ont déjà été réhabilitées. Elles se découvrent le long d'un chemin qui forme une boucle de six kilomètres. À pied, à vélo ou à cheval, le parcours est facile d'accès et s'enroule autour d'une charmante rivière, la Corneilla, où il fera bon pique-niquer en été. À voir : la cabane Tailhan et son puits, la cabane de Jau et son système astucieux de récupération d'eau de pluie que nos aînés vignerons utilisaient, ou encore la cabane de Robinson et son petit escalier joliment mis en valeur.

SUIVEZ LE GUIDE

Jean-Baptiste Fau, vigneron au domaine JBF Distribution, à Magrie, vous invite à le suivre dans le vignoble pour une visite commentée des cabanes de vignes. Le jeune homme vous révélera tous les secrets de ce projet impulsé par des bénévoles passionnés qui, depuis deux ans, travaillent tous les samedis sur l'avancement de ce chantier. Visite guidée gratuite et dégustation possible (sur rendez-vous) : 04 68 31 15 70 ou 06 68 53 77 20



AGENDA : Cabanes en fête
Tous les ans, lors du dernier week-end de juin, se tient la manifestation des Cabanes en fête. Une journée conviviale qui permet de découvrir toutes les nouvelles cabanes rénovées, autour d'animations festives.
<http://entremagrieetcournanel.over-blog.com>

Chaque année en octobre, découvrez "l'art s'invite" à Magrie, qui met à l'honneur la peinture, la sculpture et la photographie.

FARNIENTE

DORMIR CHEZ LE VIGNERON



AU CŒUR DES VIGNES

Situé sur le domaine B. et B. Bouché (p.17), à proximité de Limoux, ce gîte indépendant composé de quatre chambres se love au cœur des vignes. Bruno et Bernadette Bouché, les propriétaires vignerons, vous feront découvrir leurs produits et leur métier autour d'une soirée de dégustation assurément conviviale. Ici, vous apprécierez la piscine privée et profiterez des longues promenades dans la propriété viticole.

Tarif par semaine : entre 690 € et 1 860 €
04 68 11 40 70 ou 06 87 58 76 70

LA CAVE DU GRAND PÈRE

Au cœur de La Digne-d'Aval, ce gîte de charme composé de cinq chambres est aménagé dans l'ancienne cave viticole du grand-père de Denis Faure, vigneron avec sa femme Manuela, au domaine Faure (p.17). Ce bâtiment de 200 mètres carrés qui date du XIXe siècle préserve tradition et authenticité en alliant confort et modernité. Vous profiterez d'un moment de

bien-être dans le spa et apprécierez la vue panoramique sur le vignoble limouxin.

Tarif par semaine : entre 695 € et 1 490 €

LA CULTURE : LES VIGNERONS AIMENT

- Musée du Piano : Limoux abrite le seul musée en France consacré au piano. Ouverture de mi-juin à fin septembre. Place du 22 Septembre, 04 68 31 85 03

- Musée Petiet : nombreux courants picturaux de la fin du XIXe siècle, dont les œuvres de Marie Petiet, artiste limouxine. Ouverture de juin à septembre. Promenade du Tivoli, 04 68 31 85 03

- Musée des Automates : ce musée enchante petits et grands, dans un monde irréel de couleurs et de figurines animées où le chat règne en maître. 4, rue Anne-Marie Javouhey, 06 70 39 01 74

COUPS DE CŒUR VIGNERONS - LIMOUX

La Monèze Basse
Maison d'hôtes située au cœur d'un ancien domaine viticole du 19e siècle où tout a été pensé pour offrir un séjour mémorable. www.lamoneze.com
04 68 31 66 43

Domaine St-Georges
Une maison vigneronne de la fin du XVIIe siècle avec 5 chambres dont deux suites. Entre 65 et 85 €/2 pers. et 135 €/4 pers. + petit-déj.
Av. de Malras, 04 68 20 11 05

Les Cormary
Une chambre chez l'habitant au cœur d'une bâtisse de caractère, entre vignes et pinèdes. 55 €/2 pers. + petit-déj.
Route de Carcassonne, 06 88 86 20 19



PAPILLES

RENCONTRES VIGNERONNES

LE STYLE ANTECH

Le 1^{er} samedi du mois de décembre, les cafés de limoux pétillent avec l'opération "Nuit des Bulles de Noël". Créé en 2009 par la Maison Antech Limoux, cet événement révèle à lui seul l'esprit festif de l'appellation.

Familiale depuis 6 générations et spécialisée dans la création de vins effervescents la Maison Antech élabore les 3 appellations « Bulles » de Limoux, Crémant, Blanquette et Ancestrale. Son histoire s'est écrite comme une aventure humaine au fil des générations empreinte de la passion des femmes et des hommes qui l'ont bâtie. Françoise Antech Gazeau a rejoint son père Georges et son oncle Roger il y a une vingtaine d'années pour reprendre le flambeau. C'est au Domaine dans un chai alliant tradition et modernité que s'effectue l'élaboration de tous les vins. Les Cuvées Antech sont l'expression d'un délicat assemblage du terroir, des cépages limouxins du savoir-faire et des valeurs traditionnelles de la famille. La Maison Antech croit à une œnologie simple, authentique et respectueuse de l'environnement (engagement Terra Vitis) et cherche sans cesse à réinventer ses bulles. Aujourd'hui avec près d'un million de bouteilles commercialisées en France et à l'international la Maison Antech évolue entre audace et tradition pour conjuguer

plaisir et fête. A découvrir au cœur de leur caveau à Limoux au Domaine de Flassian.

PRÉSERVÉS

Depuis quinze ans, les vignerons d'Anne de Joyeuse (p.17) à Limoux se mobilisent pour mettre en place la charte Protect Planet. Ce plan d'action ambitieux pour préserver leur environnement et leur pays est devenu une philosophie. Les terroirs reprennent de la puissance pour donner aux vins une vraie expression de leur caractère. Des vins préservés à déguster dans leurs trois caveaux de vente (p. 32) et à l'occasion du festival Cuivrée spéciale (p. 8) qui se tient chaque année à Limoux, en avril-mai. Anne de Joyeuse est en effet partenaire de ce festival qui réunit pendant six jours un plateau international de musiciens.

RENCONTRE

Émile Satgé résume à lui seul la tradition limouxine. Champion de France de rugby à XIII en 1968, carnavalesque et vigneron, ancien ambassadeur de la Blanquette de Limoux, son père lui insuffle très tôt l'amour de ses vignes. Aujourd'hui, c'est son fils Philippe, la quatrième génération, qui a repris le flambeau du domaine Satgé (p. 17). Ils vous proposeront une visite mémorable du vignoble avec un apéritif au caveau à base de Blanquette et de produits régionaux. Sur rendez-vous (de début juillet au 15 août). Entre 8 et 15 pers.

BULLES ET LUMIÈRES, SECRETS DÉVOILÉS

Fort de son expérience en tant que plus ancienne Maison de Blanquette de Limoux (depuis 1875), la Maison Guinot, innove et vous propose une visite inédite et exceptionnelle de ses caves familiales, souterraines et centenaires : "Bulles et Lumières". Visite des Caves guidée, Projections Vidéos, Images de Synthèse, Sons et Lumières... Vous allez découvrir au cours d'une visite dynamique (explications, questions/réponses...) ces caves d'élaboration et sa Méthode Traditionnelle : vieillissement sur lie, remuage manuel de + de 30 000 bouteilles par jour, dégorgement traditionnel "à la volée"... Vous pourrez déguster également nos meilleures Blanquette et Crémant de Limoux (AOC), le vin à bulles les plus vieux du monde.

ET AUSSI

- Alain Cavailès (p.17), au domaine du Moulin d'Alon, à Magrie, sort des sentiers battus avec sa « dégustation cruciale ». Une dégustation inédite sur les effervescents. Ludique et pédagogique, elle vous révélera combien ces vins sont complexes et riches. Gratuit, 1 h, de 2 à 20 pers., sur RDV Dégustation découverte toute l'année sur RDV, sauf le jeudi (sans RDV)
- Au domaine Faure (p.17) de La Digne-d'Aval, Denis et Manuela vous invitent, autour d'un apéritif dînatoire, à déguster leurs meilleures cuvées mariées aux saveurs de spécialités régionales issues des producteurs locaux. 18 €/pers., 2 h, de 6 à 25 pers., sur RDV (midi et soir)

GOURMANDISES

Le limoux (gâteau) : en boulangeries et pâtisseries (de janvier à mars) - Nougats et chocolats : Maison Bor, 15, av. Fabre-d'Églantine - Le pébradou (gâteau apéritif) : idéal avec un verre de Blanquette ou de Crémant en boulangeries et pâtisseries.

COUPS DE CŒUR VIGNERONS À LIMOUX

RESTOS

Moderne et Pigeon :
une grande table et un hôtel
de standing.

1, place du Gal-Leclerc, 04 68 31 00 25

Tantine et Tonton :
une cuisine créative qui met à
l'honneur les produits du terroir.
29, av. Fabre-d'Églantine,
04 68 31 21 95

La Maison de la
Blanquette : une cuisine de
terroir dans cet établissement,
où tout est fait maison.
6 bis, promenade du Tivoli,
04 68 31 01 83

Aymeric : conserveur
artisanal de tradition (fricassée
de Limoux), vente directe et
restauration sur place.
ZI de Flassian, rue Blériot,
04 68 31 12 64

CÔTÉ CAVISTES

Atelier des vigneron
2, place de la République,
04 68 20 12 42

Vinea E Terra
7, avenue du Lauragais,
04 68 31 83 64

La Cave gourmande
5 t, av. Charles-de-Gaulle,
04 68 69 37 14



ÉVÉNEMENTS

TOQUES ET CLOCHERS

Avec 261 adhérents et un vignoble de 2 000 hectares, Sieur d'Arques (p.17) est la plus grande coopérative de la région et le principal opérateur de Blanquettes et de Crémants de l'appellation Limoux.

En 1990, la coopérative crée Toques et Clochers, une vente aux enchères de barriques les plus prometteuses, au profit de la réfection des clochers des villages de l'appellation. Cette manifestation se tient en présence des grands chefs de la gastronomie française et internationale (Pays-Bas, Italie, Brésil), les « toques ». Aujourd'hui, ce rendez-vous attire plus d'un millier d'acheteurs du monde entier. Il se déroule tous les ans, lors du week-end des Rameaux, autour de trois temps forts.

La fête (samedi)

Ouverte au grand public, elle permet d'unir curieux et professionnels autour des caveaux de dégustation et des animations musicales organisées dans les rues d'un « clocher », un des villages typiques de l'appellation.

La vente aux enchères (dimanche)

Seconde plus importante vente aux enchères de vin en France après les hospices de Beaune, cette vente aux enchères publiques réunit professionnels du vin, restaurateurs et amateurs du monde entier.

La soirée de gala (dimanche)

Le repas de gala est concocté par le chef trois étoiles de l'année, pour près de 400 convives.

Grande Cave Sieur d'Arques, Avenue du Mauzac, 11300 Limoux, 04 68 74 63 00



DEVENIR COMPAGNON VIGNERON

L'association pour la sauvegarde du Château de Flandry propose aux amateurs de vin de devenir « compagnons vigneron de Toques & Clochers » dans l'une des parcelles prestigieuses du château de Flandry. Contre une souscription de 175 € pour 3 pieds de vigne sur 3 ans, vous

recevez 3 bouteilles à votre nom. Vous êtes également invité à participer à la vie du domaine (vendanges...) et à l'événement Toques et Clochers (défilé, inauguration de la lignée, participation à la vente aux enchères...). revoitaflandry@gmail.com ou Sieur d'Arques, 04 68 74 63 00

OU LES RENCONTRER ?

VIGNERONS DU TERROIR D'AUTAN

1 ■■■ ALAIN CAVAILLÈS

Domaine Le Moulin d'Alon, 11300 Magrie
04 68 31 11 01, cavailles.alain@wanadoo.fr
Capacité d'accueil : 50 personnes
Jeudi 9 h - 19 h. En été, jeudi-vendredi 9 h - 19 h

2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE

41, av. Charles-de-Gaulle, 11300 Limoux
04 48 74 79 40, guy.andrieu@cave-adj.com
Caveau Oustal Limoux
34, promenade du Tivoli, 11300 Limoux
04 68 31 11 30, oustal.limoux@cave-adj.com
Lun-sam, 9 h - 12 h 30 / 15 h - 19 h

13 ■■■■ DOMAINE B. ET B. BOUCHÉ - LES CHAIS DU SOLEIL

11300 La Digne-d'Aval
06 08 70 04 63, bruno.bouche@wanadoo.fr
Capacité d'accueil : 30 pers. Sur rendez-vous

27 ■■■■ DOMAINE FAURE

1, av. de la Liberté, 11300 La Digne-d'Aval
04 68 31 72 66, vigneron@domainefaure.com

29 ■■■■ DOMAINE J. LAURENS

11300 La Digne-d'Aval
04 68 31 54 54, domaine.jlaurens@wanadoo.fr
Capacité d'accueil : 30 personnes. Tous les jours
9 h - 12 h / 14 h - 17 h, sinon sur rendez-vous

31 ■■■■ DOMAINE LE CAYROL

11300 Magrie
04 68 31 60 79, jacques-montpellier@live.fr
Sur rendez-vous

37 ■■■■ DOMAINE ROSIER

ZI de Flassian, rue Farman, 11300 Limoux
04 68 31 48 38, domaine-rosier@wanadoo.fr

www.domainerosier.com

Capacité d'accueil : 10 personnes
Tous les jours 8 h - 12 h / 14 h - 18 h
Week-end sur rendez-vous

38 ■■■■ DOMAINE SATGÉ

19, rue Blanquerie, 11300 Limoux
04 68 31 40 60, vignobles.satge@orange.fr
Capacité d'accueil : 30 personnes
Hiver, lun-sam. 10 h - 12 h / 14 h - 18 h
Été, tous les jours 10 h - 13 h / 15 h - 20 h


45 ■■■■ MAISON ANTECH LIMOUX

Domaine de Flassian, 11300 Limoux 
04 68 31 15 88, courriers@antech-limoux.com
Capacité d'accueil : 15 personnes, groupes sur rendez-vous
exclusivement. Contact : Élodie Lapeyre
Lun-ven 8 h - 12 h / 14 h - 18 h

46 ■■■■ MAISON GUINOT

3, av. du Chemin-de-Ronde, 11300 Limoux
04 68 31 01 33, guinot@blanquette.fr
Capacité d'accueil : 200 personnes en groupe
Lun-ven 9 h - 12 h / 14 h - 18 h, sam 9 h - 12 h

51 ■■■■ SIEUR D'ARQUES

Av. du Mauzac, 11300 Limoux 
04 68 74 63 00, contact@sieurdarques.com
Capacité d'accueil : 50 personnes
Lun-sam 9 h - 12 h 30 / 14 h - 18 h,
dim 10 h - 12 h 30 / 14 h 30 - 17 h.
Juillet-août-septembre, lun-sam 9 h 30 - 12 h 30 /
14 h - 19 h, dim. 10 h - 12 h 30
Caveau des Vignerons
Av. de Carcassonne, BP 30, 11300 Limoux
04 68 31 01 87, contact@sieurdarques.com
Lun-sam 10 h - 12 h / 14 h - 18 h.
Juillet-août-sept, lun-sam 9 h 30 - 12 h 30 / 14 h - 19 h,
dim. 10 h - 12 h 30

TERROIR

MÉDITERRANÉEN

À l'est de Limoux, dans la partie la plus proche de la mer, le terroir méditerranéen bénéficie d'un climat chaud, tempéré par les vents marins. Il accueille 14 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FARNIENTE

DORMIR CHEZ LE VIGNERON

HORS DU TEMPS

À Rouffiac-d'Aude, le château de Gaure (p.22) - qui a été un des plus grands oppidums du Languedoc - vous invite à séjourner dans un gîte de caractère restauré avec charme. Venir à Gaure, c'est vivre un moment hors du temps. Les 200 hectares de la propriété sont un écrin de nature. Quant aux amateurs, ils apprécieront les vins haut de gamme du domaine en biodynamie que le propriétaire, Pierre Fabre, ne manquera pas de vous faire découvrir autour d'une dégustation (p. 21). L'homme est également artiste peintre et compte bien, demain, ouvrir le château à d'autres artistes.

Tarif par semaine : entre 1 200 € et 1 800 € (5 chambres, 10 pers.)

AU CŒUR DU DOMAINE

Un gîte de 80 mètres carrés vous attend au cœur du domaine de Peyret (p.22), à Cépie. Geneviève et Pierre Andrieu, ainsi que leur neveu Thierry, vinifient Blanquette et Crémant de Limoux. Ici, le travail de la vigne et du vin est une affaire familiale depuis cinq générations. Vous pourrez

profiter d'une jolie balade de six kilomètres à travers le vignoble en partant du domaine. Quant aux amateurs de truffes, ils apprécieront la visite des truffières (visite et cavage sur demande).

Tarif par semaine : entre 200 € et 330 € (2 chambres, 4 pers.)

LA CULTURE : LES VIGNERONS AIMENT

• **ABBAYE DE SAINT-HILAIRE :
BERCEAU DE LA BLANQUETTE**
C'est en 1531 dans l'abbaye de Saint-Hilaire que les moines bénédictins constatent l'apparition d'étranges bulles dans un vin qu'ils ont laissé fermenter en bouteille... Le premier vin effervescent du monde vient de naître. L'abbaye, dont le clocher a été rénové en 2000 grâce à l'opération Toques et Clochers (p.16), est considérée comme le berceau de la Blanquette. À voir : le cellier creusé dans le grès, le lieu même où est née la Blanquette, qui ne manquera pas d'être dégustée dans les caveaux alentour (p.22).
04 68 69 62 76

<http://perso.orange.fr/abbayedesainthilaire>

COUPS DE CŒUR VIGNERONS - PIEUSSE

La maison Laurent

Une maison de maître à l'ambiance cosy et chaleureuse (5 chambres climatisées).

Entre 55 € et 135 € la nuit + petit-déj.

31, av. Jean-Brousse, 04 68 74 26 02

La Taverne de Bacchus

Une cuisine à l'ancienne (cochon de lait, cabri, cassoulet...) proposée par Éric Bénédan, installée dans ce qui fut une épicerie-bistrot.

1, place Ormeau, 06 09 68 28 81

PAPILLES

RENCONTRES VIGNERONNES



VOYAGE

À Cépie, Jan et Caryl Panman, avec leur fils Jan-Ailbe, vous accueillent au château Rives-Blanques (p.22), niché à 350 mètres d'altitude. Ici, la vue sur la chaîne des Pyrénées enneigée est spectaculaire. Originaire de Hollande, ce couple a vécu dans une douzaine de pays avant de découvrir Rives-Blanques en 2001 et d'y consacrer sa vie. Aujourd'hui, ils n'ont de cesse que de faire progresser la qualité de leurs blancs et de leurs effervescents dans le respect de l'environnement. Des vins à découvrir autour d'une dégustation intime dans un caveau lumineux et accueillant. Dégustation sur rendez-vous - 8 personnes au maximum.



VIEUX MILLÉSIMES

Perchée sur les hauteurs du Limouxin, à Pieusse, depuis 1937, la famille Robert a su faire du domaine de Fourn (p.22) un haut lieu de la Blanquette de Limoux. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération travaillent ensemble avec de multiples activités. Au programme : dégustation de vieux millésimes (10 Blanquettes et Crémants de 1972 à 2005) ; repas thématiques à base de produits fermiers en accord avec les bulles (exemples : foie gras, canette farcie au foie gras, fromage et omelette norvégienne) ; apéritif fermier au domaine tous les mardis, accompagné de produits du terroir, dans le cadre de "Bienvenue à la ferme".

Et aussi : aire de camping-car réservée aux adhérents de France Passion.

Dégustation Vieux Millésimes : 200 € (de 2 à 10 personnes) - Durée : 1 ou 2 heures - Sur rendez-vous.

Repas à thème et dégustation : 50 € par personne - De 15 personnes (minimum) à 30 personnes (maximum) - Midi et soir sur rendez-vous.

Apéritif fermier (visite de la cave/vignoble + dégustation) : entre 10 € et 20 € par personne - Du 1er juin au 30 août : tous les mardis (17 h 30) sur rendez-vous - Reste de l'année (8 pers minimum) : sur rendez-vous.

FAÇON MOINE

Vous serez séduit par l'accueil convivial et le savoir-faire artisanal de Françoise, d'Yves et de leur fils Pierre, propriétaires du domaine de la Bordette (p.22) à Pomas. Ils font partie des derniers élaborateurs à perpétuer la méthode d'élaboration des moines de l'abbaye de Saint-Hilaire, berceau de la Blanquette. Une méthode ancestrale et des vins à découvrir à l'occasion des visites organisées du chai et du vignoble.

Visite du chai et dégustation - Durée : 1 heure - Sur rendez-vous
/ Visite du vignoble, du chai et dégustation - Durée : 2 heures - Sur rendez-vous (8 personnes minimum).



COUPS DE CŒUR VIGNERONS

Le clos Saint-Hilaire à Saint-Hilaire : demeure de maître transformée en hôtel de charme (10 chambres). Côté restaurant, la cuisine est élaborée et inspirée.
5, av. de Carcassonne,
04 30 36 42 63



OÙ LES RENCONTRER ?

VIGNERONS DU TERROIR MÉDITERRANÉEN

2 ■ ■ ANNE DE JOYEUSE

Caveau Oustal Saint-Hilaire

11250 Saint-Hilaire, 04 68 69 43 18

Toute l'année du mardi au samedi,

10 h - 12 h / 14 h - 18 h

Du 1^{er} mai au 30 septembre, 10h - 12h/14h - 19h



5 ■ CHÂTEAU DE GAURE

11250 Rouffiac-d'Aude

04 68 10 63 89, chateaudegaure@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : jusqu'à 100 personnes en groupe

Tous les jours 10 h - 12 h / 17 h - 19 h et dimanche.

Sur rendez-vous

6 ■ ■ ■ CHÂTEAU

RIVES-BLANQUES

11300 Cépie

04 68 31 43 20, rives-blanches@wanadoo.fr

www.rives-blanches.com

Capacité d'accueil : 15 personnes, sur rendez-vous

10 ■ DOMAINE BÉGUDE

11300 Cépie

04 68 69 20 41, info@domainebegude.com

Capacité d'accueil : 10 personnes, sur rendez-vous



14 ■ DOMAINE CATHARE

Franck Schisano, av. du Béal, 11250 Saint-Hilaire

06 10 63 41 46, franck.schisano@cathare.tm.fr

Capacité d'accueil : 17 personnes, sur rendez-vous



19 ■ ■ ■ DOMAINE

DE LA BORDETTE

La Bordette, 11250 Pomas

04 68 69 45 04, yves.lacube@libertysurf.fr

Capacité d'accueil : 40 personnes, sur rendez-vous

22 ■ ■ ■ ■ ■ DOMAINE

DE MARTINOLLES

Vignobles Vergnes, 11250 Saint-Hilaire

04 68 69 41 93, infos@martinolles.com

25 ■ ■ ■ ■ ■ DOMAINE DE PEYRET

11300 Cépie

04 68 31 72 10, domaine.peyret@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : 30 personnes. Tous les jours

8 h - 12 h / 14 h - 19 h, dimanche 9 h - 12 h

26 ■ ■ ■ ■ ■ DOMAINE DE TREILLES

11250 Gardie

04 68 31 89 54, didierbaldo@wanadoo.fr

28 ■ ■ ■ ■ ■ DOMAINE

DE FOURN

11300 Pieuusse

04 68 31 15 03, robert.blanquette@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : 80 personnes

Tous les jours 9 h - 12 h / 14 h - 19 h

30 ■ ■ ■ ■ ■ DOMAINE JO RIU

Les Bouziers, 11300 Pieuusse

06 22 87 82 17, www.domaine-jorriu.com

32 ■ ■ ■ ■ ■ DOMAINE

LA CROIX DU BARRIS

14, av. du Béal, 11250 Saint-Hilaire

04 68 69 44 93, laCroixdubarris@gmail.com

Sur rendez-vous



44 ■ ■ ■ ■ ■ LA COUME-LUMET

La Coume, 11300 Cépie

06 30 60 23 77

Capacité d'accueil : 15 personnes, sur rendez-vous



■ AOC Limoux Blanquette de Limoux

■ AOC Crémant de Limoux

■ AOC Limoux Méthode Ancestrale

■ AOC Limoux blanc

■ AOC Limoux rouge

50 ■ ■ ■ ■ ■ PLÔ ROUCARELS

18, rue Frédéric-Mistral, 11250 Couffoulens

06 61 77 51 35, postmaster@plo-roucarels.com

TERROIR OCÉANIQUE

À l'ouest de Limoux, dans la partie de la zone d'appellation la plus proche de Toulouse, le terroir océanique se caractérise par un climat humide tempéré, ouvert aux flux d'ouest, et par des périodes chaudes. Il accueille 12 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FARNIENTE

DORMIR CHEZ LE VIGNERON



Le clocher de Malras a été le premier à être restauré grâce aux bénéfices de la vente aux enchères de Toques et Clochers organisée par Sieur d'Arques (p.16). C'était en 1991.

LA VIE DE CHÂTEAU

Entouré de vignes, de champs et de bois, le domaine Menard de Ginestous (p.27), lové dans le village de Gaja-et-Villedieu, à trois kilomètres de Limoux, abrite une superbe maison de maître datant du XVII^e siècle et plusieurs dépendances. Vous serez accueilli dans une belle demeure de 250 mètres carrés sur deux niveaux, entièrement rénovée en 2004, qui allie avec harmonie confort et tradition. Possibilité de visiter le domaine et de déguster les vins (effervescents et blancs).

Tarif par semaine : entre 400 € et 1 400 € (4 chambres, 8 personnes) - Location entre avril et octobre

NIDS DOUILLETS

Ici, tout est réuni pour vous faire passer des vacances reposantes, dépaysantes et gourmandes. Les trois gîtes du domaine Montgaillard à Pauligne, tenus par la famille Badia, vous accueillent dans un cadre enchanteur au cœur des vignes. La vue est imprenable sur le pic de Bugarach. Le gîte de la Forge a été conçu dans le style provençal, aux couleurs du soleil, de la lavande, des oliviers et de la vigne. L'Autantic se veut plus familial et chaleureux avec ses murs en pierres apparentes, ses poutres en bois massif, ses briques, sa porcelaine, sa faïence et son grand escalier en pierre. Enfin, vous serez charmé par l'Écurie, à la décoration moderne, raffinée, épurée et design.

Tarif par semaine : entre 1 250 € et 2 000 € (de 8 à 10 personnes)

Domaine Montgaillard, 11300 Pauligne, 06 08 58 40 38, www.gite11.fr

COUPS DE CŒUR VIGNERONS - LA DIGNE-D'AMONT

Chambres d'hôtes Hue-le-Vent

Au cœur du village classé en circulade, Hue-le-Vent s'inscrit dans le charme des maisons en pierre où règnent le confort, le calme et le respect de ceux qui aiment l'insolite et le classique. Le souffle d'art qui passe par Hue-le-Vent complète l'idée que l'on se fait de quelques jours en Pays cathare. Tarif : 55 €/2 pers.

2, chemin de Ronde, 11300 La Digne-d'Amont, 04 68 69 30 54, www.huelevent.com

PAPILLES

RENCONTRES VIGNERONNES



PARADIS

Le domaine de Lamartine (p.27), à Castelreng, est un lieu rare. Vous tomberez sous le charme de son environnement unique, lové dans un écrin de nature, de forêts (65 hectares) et de vignes (8 hectares), entre 300 et 400 mètres d'altitude. « Ici, c'est le paradis » ont l'habitude d'affirmer les visiteurs. Il faut dire que la vue surplombe la vallée du Cougaing. Monique et Michel Louison, les propriétaires de ce vignoble certifié en agriculture biologique, respectivement âgés de 67 et 68 ans, adorent recevoir. Ils ne manqueront pas de vous indiquer quelques idées de circuits pédestres à faire sur leur propriété.

Visite de la cave, du vignoble et dégustation sur rendez-vous - De 1 à 20 personnes

SENSATION LANGUEDOC

Visiter le domaine Astruc (p.27) à Malras, c'est assurément faire un voyage au cœur du vignoble languedocien et de ses vins. Depuis 2003, l'exploitation créée en 1862 par Jean Astruc (ancien cocher de fiacre au château de Bourigeole) appartient aux domaines Paul Mas, réputés notamment pour leur marque Arrogant Frog. Outre les crus Limoux d'Astruc que vous pourrez déguster au caveau, vous aurez ici accès à l'ensemble de la gamme Languedoc des vignobles Paul Mas répartis sur Montagnac, Pézenas et Ceyras.





PAPILLES

RENCONTRES VIGNERONNES

ARTISANAL

Le domaine Le Soulié (p.27) à Loupia est une des plus petites exploitations locales (2 hectares), artisanalement travaillée par Jean-Philippe et Yannick Barbedette. Sans adjonction de sucres et de levures, leur Blanquette méthode ancestrale est entièrement naturelle. Quant à leur Limoux blanc, il est issu de vignes de 20 ans d'âge. Ici, vous serez accueilli en toute simplicité par les très sympathiques propriétaires, qui vous feront vivre avec générosité leur façon d'appréhender le vin.

Visite de la cave et dégustation

Sur rendez-vous

RANDO DANS LES VIGNES

Les vigneronnes - Jean-Pascal Taudou (p.27), le fils, et Jean-Marc, le père - vous entraîneront en toute convivialité à travers une randonnée dans les vignes, au départ du village de Loupia. La balade guidée, qui dure environ deux heures, sera l'occasion de mieux appréhender les terroirs et les cépages de l'appellation. Elle se terminera autour d'une dégustation des vins du domaine.

Visite et dégustation sur rendez-vous

Durée : entre 2 heures et 2 h 30

20 personnes au minimum



COUPS DE CŒUR VIGNERONS

La Digne-d'Aval et La Digne-d'Amont sont des exemples typiques de villages en circulade. On en trouve plusieurs dizaines dans le Languedoc, et notamment dans l'Aude. Leur particularité ? Ils sont bâtis en cercle autour d'une église ou d'un château fort central. Ces villages datent du Moyen Âge.

TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE

En remontant le cours de l'Aude et en se rapprochant des Pyrénées, ce terroir plus humide et plus froid connaît un printemps tardif et un automne frais. C'est le terroir de prédilection du chardonnay et du merlot. Il accueille 18 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FARNIENTE

DORMIR CHEZ LE VIGNERON

AU CŒUR DU VILLAGE

C'est au cœur de Roquetaillade que les vigneronns du domaine Beirieu (p.32) vous accueillent à l'Oustalet del Cantou. Un petit studio entièrement rénové en gîte dans une ancienne maison du village, à plusieurs centaines de mètres du domaine. Dominé par le pic de Brau, Roquetaillade est le point culminant du vignoble limouxin. On peut apercevoir tous les villages de la moyenne vallée de l'Aude et du Razès, la Montagne-Noire ainsi que les Corbières, la Cité de Carcassonne et le Lauragais.

Dégustation et visite du domaine à la demande.

Tarif par semaine : entre 200 € et 280 € (4 personnes)

FAMILIAL

À proximité du site de Rennes-le-Château, séjournez dans une des cinq chambres d'hôtes aménagées dans une dépendance de la maison des propriétaires à Espérasa. Vous serez accueilli par la famille Pons, agriculteurs et viticulteurs. Vignes, élevage de vaches et tourisme cohabitent en harmonie avec la tradition d'accueil de la région. Vous découvrirez la vie quotidienne d'une ferme et ses succulents produits.

Tarif pour 2 personnes + petit-déjeuner : 48 € la nuit

Monique Pons, Les Pailhères, Caderonne,
11260 Espérasa, 04 68 74 19 23

ET AUSSI

Domaine La Maurette (p.32) : à 15 minutes du pic de Bugarach, sur la route de Rennes-les-Bains, le domaine abrite deux charmants gîtes sur la propriété entourée de champs et de vignes. Tarif par semaine : entre 300 € et 510 € (4 personnes),
04 68 69 84 80

COUPS DE CŒUR VIGNERONS

Château des Ducs de Joyeuse A Couiza : un hôtel-restaurant de charme.

Allée du Château, 04 68 74 23 50

Gîte des Roy

A Saint-Sernin : un caractère architectural et paysager indéniable, associé à une décoration soignée et raffinée.

Tarif par semaine : entre 320 € et 600 € (4 personnes)

04 68 11 40 70

Hostellerie de l'Évêché

A Alet les-Bains : un lieu de séjour au cadre inoubliable dans un parc de 3 hectares. Tarif pour 2 pers à partir de 78 € la nuit
2, rue Nicolas-Pavillon,
04 68 69 90 25

Domaine de Mournac

A Antugnac : Gîte (10 pers.) et chambres d'hôtes dans une demeure de charme, ancien relais de diligence datant du XIIIe siècle.

Tarif par semaine :

de 700 € à 1 900 € -

Chambre ou suite pour 2 pers :

de 98 € à 158 € la nuit -

04 68 74 21 10

Maison du Chapelier

A Espérasa : pour un séjour de luxe dans une maison de maître (gîte et 4 chambres d'hôtes). Tarif pour 2

personnes : entre 75 € et

130 € la nuit

7, rue Élie-Sermet,

04 68 74 22 49

PAPILLES

RENCONTRES VIGNERONNES



BIO

Il est des domaines incontournables. Celui de Bernard Delmas en est un. En 1986, ce pionnier décide avec audace de convertir la totalité du vignoble en agriculture biologique. Aujourd'hui reconnu comme l'un des principaux producteurs de Blanquette et de Crémant de Limoux bio, le domaine Delmas (p.32) – au cœur du village d'Antugnac – compte 31 hectares de vignoble, produisant 160 000 bouteilles par an (Blanquette, Crémant de Limoux et Limoux tranquilles). Bernard Delmas a ainsi réussi à créer une marque forte, portée par des vins de grande qualité, exportés aux quatre coins du monde.

Visite de la cave sur rendez-vous

MINÉRAL

Vous serez séduit par l'accueil chaleureux de Pierre Fort et son épouse Marie-Claire, les propriétaires du petit domaine de Mouscaillo (p.32), qui s'étend sur 5 hectares. Après vingt ans d'absence et un

passage inspiré sur le vignoble de Pouilly-sur-Loire dont Pierre a conservé un goût pour les blancs, c'est pour ce couple un retour aux sources. Installés à Roquetaillade, leur village natal, ces vigneronnes qui travaillent en respectant la nature sont réputés pour leurs Limoux blancs, fins et minéraux.

Dégustation et visite des vignes sur rendez-vous

FLEURON

Niché sur les hauteurs du vignoble limouxin, le domaine Les Hautes Terres (p.32) est un des fleurons de l'appellation Limoux. Depuis 2000, date de création de l'exploitation, Gilles Azam cultive ses vignes en agriculture biologique sur le village de Roquetaillade, réputé pour son terroir de qualité. Enthousiaste et sympathique, il propose des vins sincères, expressifs et exploitant leur terroir avec brio. Aujourd'hui, avec ses 9 hectares de vignes, il produit du Crémant, Limoux blanc et rouge... Dégustation sur rendez-vous

COUPS DE CŒUR VIGNERONS

Musée des dinosaures A Espéraza, offrez-vous un voyage dans le temps dans un bâtiment à l'architecture contemporaine, 04 68 74 26 88

Musée de la chapellerie A Espéraza, capitale de la chapellerie française au début du XXe siècle, vous dévoile son savoir-faire, 04 68 74 00 75

À découvrir : sports d'eaux vives à Limoux, Alet-les-Bains, Couiza, Axat et Quillan. Randonnée, VTT, équitation, parcours acrobatique forestier à Alet-les-Bains et Quillan. Pêche, escalade (voies équipées) à Quillan et Rennes-les-Bains. Thermalisme à Rennes-les-Bains.

Lors de Toques et Clochers 2011 (p.8), l'adjudication du clocher d'André Cavaillès de La Serpent fait l'objet d'une partie de bras de fer mémorable. Le premier fût a été arraché par le chef Alain Ducasse, au prix record de 12 500 €.

EMBLÉMATIQUE

Héritier de l'entreprise familiale fondée en 1890, René Salasar, aujourd'hui maître de céans, a créé une PME élaboratrice de Blanquette de Limoux dont la réputation a largement dépassé les frontières. Aujourd'hui, les vignobles Salasar (p.33) sont le troisième opérateur de l'appellation. La Blanquette est élaborée à partir des raisins des vignobles Salasar qui poussent en altitude sur le terroir de la Haute Vallée. La rigueur dans le travail des ceps associée à une vinification soignée donne à leurs cuvées une remarquable authenticité. À découvrir, leur belle palette de Crémants et Blanquettes au caveau de vente.



UNE RÉFÉRENCE

Domaine de Baron'Arques (p.32) est une propriété de la Baronne Philippine de Rothschild et de ses deux fils. Il est situé près de Limoux, à Saint-Polycarpe. Cet ancien domaine, qui existait déjà au XVIIe siècle, a fait l'objet d'une importante rénovation de son vignoble et de ses installations. Domaine de Baron'arques produit depuis le millésime 2003 un vin de très grande qualité, un des premiers à avoir obtenu l'appellation AOC Limoux rouge. Il bénéficie des influences climatiques de l'Atlantique et de la Méditerranée, ce qui lui garantit un ensoleillement optimal et une pluviométrie équilibrée. Grâce à la proximité des Pyrénées, l'altitude des parcelles, entre 250 et 350 mètres, tempère les chaleurs estivales. Domaine de Baron'arques compte 43 hectares de vignes. L'encépagement est composé de 70 % de cépages atlantiques (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) et de 30 % de cépages méditerranéens (syrah, grenache, malbec) pour les vins rouges, et de 100% de chardonnay pour le vin blanc. La vigne et les vins font l'objet de la même attention et des mêmes soins que pour les autres châteaux de la famille. Les raisins sont récoltés à la main en cagettes de 12 kg. Le grand vin rouge est élevé pendant 12 mois en barriques. Pour le grand vin blanc, la vinification et l'élevage se déroulent en barriques pendant 9 mois. Les vins sont mis en bouteilles à la propriété.

OÙ LES RENCONTRER ?

VIGNERONS DU TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE

2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE

Caveau Oustal Les Hauts d'Aldæ
Chemin du Moulin, 11300 Montazels
04 68 74 04 76

Toute l'année, du mardi au vendredi 14 h 30 - 18 h,
samedi 9 h - 12 h



4 ■■■■ CHÂTEAU D'ANTUGNAC

4 Rue du Château, 11190 Antugnac
03 85 35 86 51, info@collovrayterrier.com
Sur rendez-vous

7 ■■■■ DENOIS JL

11300 Roquetaillade
04 68 31 39 12, jldenois@orange.fr



9 ■■■■ DOMAINE DE BARON'ARQUES

11300 Saint-Polycarpe
04 68 31 96 60
cfoucachon@domainebaronarques.com
Caveau ouvert tous les jours de la semaine
et les week-ends sur rendez-vous
04 68 31 94 66
caveau@domainebaronarques.com
Capacité d'accueil : 20 personnes

12 ■■■■ DOMAINE DE BELLEVUE

11260 Campagne-sur-Aude
chauvet.gerard@wanadoo.fr

16 ■■■■ DOMAINE DELMAS

11, route de Couiza, 11190 Antugnac
04 68 74 21 02, domainedelmas@orange.fr
Capacité d'accueil : 15 personnes
Lundi - vendredi 8 h - 12 h / 14 h - 18 h,
le week-end sur rendez-vous



20 ■■■■ DOMAINE DE L'AIGLE

11300 Roquetaillade
04 68 45 28 50
chateau.hospitalet@gerard-bertrand.com

23 ■■■■ DOMAINE DE MAYRAC

11190 Couiza
04 68 74 04 84,
domaine-de-mayrac@wanadoo.fr



24 ■■■■ DOMAINE DE MOUSCAILLO

6, rue du Frêne, 11300 Roquetaillade
04 68 31 38 25, mouscaillo@orange.fr
Sur rendez-vous

33 ■■■■ DOMAINE LA MAURETTE

11190 Serres
04 68 69 81 06, ethoreau11@orange.fr
Capacité d'accueil : 30 personnes
Tous les jours en saison

35 ■■■■ DOMAINE LES HAUTES TERRES

11300 Roquetaillade
04 68 31 63 72, leshautesterres@orange.fr
Sur rendez-vous



40 ■■■■ DOMAINE SAINT-JACQUES

11190 Montazels
04 68 74 04 02, domainsaintjacques@orange.fr
Capacité d'accueil : 15 personnes
Tous les jours 8 h - 20 h

47 ■ ■ ■ **MARC LESENEY** 
1, chemin de la Garenne,
11300 Festes-et-Saint-André
04 68 31 39 21, marc.leseney@club-internet.fr

48 ■ ■ ■ **MONSIEUR S**
11300 Bourrière
06 33 43 41 46, et.fort@live.fr

49 ■ ■ ■ **PASCAL PAVIE** 
15, chemin de la Garenne,
11300 Festes-et-Saint-André
04 68 31 13 11, pavie.conf@wanadoo.fr

53 ■ ■ ■ **VIGNOBLE DES PRATX**
Av. des Corbières, 11190 Couiza
04 68 74 04 81, jean-louis.gaston@wanadoo.fr
Capacité d'accueil : 20 personnes
Tous les jours 9 h - 20 h

54 ■ ■ ■ **VIGNOBLE
NICOLAS THEREZ** 
Place de la mairie, Au tinel, 11190 Serres
06 47 28 44 39,
contact@vignoble-nicolas-therez.fr
Ouvert 7 jours sur 7, sur rendez-vous

55 ■ ■ ■ **VIGNOBLES SALASAR**
11260 Campagne-sur-Aude
04 68 20 04 62, renesalasar@wanadoo.fr
Lundi - vendredi 8 h - 12 h / 14 h - 18 h,
samedi 9 h - 12 h / 14 h - 18 h



- AOC Limoux Blanquette de Limoux
- AOC Crémant de Limoux
- AOC Limoux Méthode Ancestrale
- AOC Limoux blanc
- AOC Limoux rouge



LE SAVIEZ-VOUS ?

LE PREMIER VIN À BULLES

La Blanquette de Limoux trouve son origine, au Moyen-Âge, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, lorsqu'un moine découvrit que le vin qu'il avait mis en bouteilles et soigneusement bouché de liège formait des bulles, comme s'il commençait une nouvelle fermentation.

Le premier brut du monde venait de naître au sein du vignoble limouxin, dans cette magnifique abbaye qui oppose sa verticalité de pierre blonde à la géométrie parfaite et horizontale des rangées de vignes.

Les historiens ont retrouvé des textes de l'époque mentionnant déjà « des flacons de Blanquette » en provenance de Saint-Hilaire. Le plus ancien manuscrit dont l'origine fût attestée remonte à 1544.

Pour arroser ses victoires, le Sieur d'Arques n'omet jamais de « lamper les flascons de Blanquette de Limoux » que lui offrent les Consuls de la ville.

Dès le XVII^e siècle, nos voisins d'Outre Manche succombaient au charme du sparkling. L'auteur anglais Georges Farquhar écrivait « le brut pétille comme les bons mots d'un homme d'esprit ».

... Appellation d'origine contrôlée depuis 1938

LA PREMIÈRE AOC DU LANGUEDOC

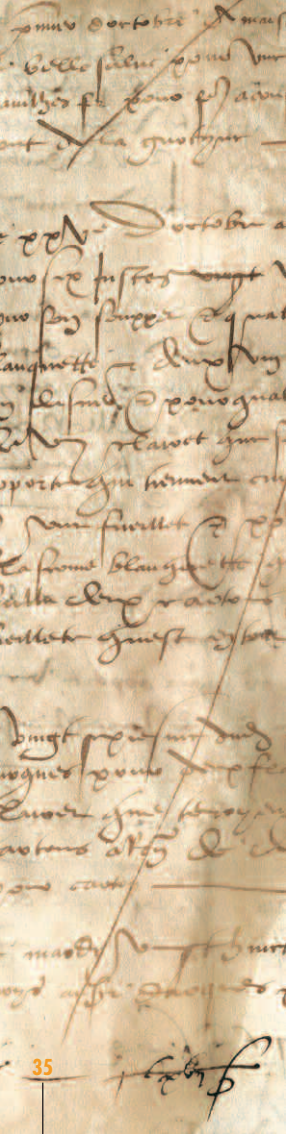
Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une Appellation d'Origine Contrôlée en Languedoc avec la Blanquette de Limoux et la Blanquette Méthode Ancestrale (Décret du 18 février 1938) et l'une des premières appellations de France.

La production de vins « tranquilles » blancs est à son tour reconnue par le Décret du 21 février 1959, modifié le 29 juillet 1993 au niveau des cépages (mauzac, chardonnay et chenin) et de la vinification qui doit obligatoirement se faire en fûts de chêne.

Le décret du 21 août 1990 ajoute une nouvelle appellation, le Crémant de Limoux.

Dernière née des appellations limouxines, l'AOC Limoux rouge a été reconnue par Décret du 23 juin 2004 et vient compléter la gamme des vins de Limoux.

Depuis le Décret du 14 octobre 2009, les AOC de Limoux sont regroupées en 2 cahiers des charges Crémant de Limoux (blanc et rosé) et Limoux (blanc, rouge, Blanquette de Limoux, Méthode Ancestrale).



POINTS INFORMATIONS TOURISTIQUES

LIMOUX

7, avenue Pont de France, 11300 Limoux
Tél. 04 68 31 11 82

COUIZA

17, route des Pyrénées, 11190 Couiza
Tél. 04 68 69 69 80

SPIC DE RENNES-LE-CHÂTEAU

Rue de l'église, 11190 Rennes-Le-Château
Tél. 04 68 31 38 85

QUILLAN

Square André-Tricoire, 11500 Quillan
Tél. 04 68 20 07 78



Aude Pays Cathare
Quelle histoire !

*Une destination Sud de France**

AUDE PAYS CATHARE

www.audetourisme.com

www.aude-pays-cathare.fr

AOC LIMOUX

UN JOYAU AU CŒUR DU PAYS CATHARE

Au cœur de l'Aude Pays Cathare,
l'aire d'appellation de l'AOC Limoux s'étend sur 41 communes.

Ce territoire conjugue avec talent
vins effervescents (Blanquette et Crémant), vins tranquilles,
villages pittoresques et paysages sauvages.

Carnaval de Limoux, festivals, fêtes, musique,
concerts se succèdent toute l'année.

Ce guide foisonne d'idées et d'adresses vigneronnes.
Chacune d'entre elles peut se découvrir en une journée...

ou en plusieurs jours.

Partez à la découverte de l'appellation Limoux et de ses trésors,
son sens de la fête, et, au passage, poussez la porte de nos caveaux.

Vous serez chez nous comme chez vous.

SYNDICAT DES VINS AOC DE LIMOUX

syndicat@limoux-aoc.com : www.limoux-aoc.com

 AOC Limoux Bulles - Blancs - Rouges



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION