

DOSSIER

À LIMOUX, un bon fleuve tranquille.

SI LES COTEAUX DE L'AUDE RESTENT INDISSOCIABLES DE LA BLANQUETTE ET DES BULLES, NOMBREUX SONT LES VIGNERONS À RENOUVELER EN PROFONDEUR L'AOC LIMOUX. ILS PRODUISENT NOTAMMENT DES VINS NON EFFERVESCENTS, DITS "TRANQUILLES", DE GRANDE QUALITÉ, À BASE DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR.

Texte Rémi BARROUX
Illustration Agathe SINGER



LE PATRON DU BISTROT LE COMMERCE,

logé sous les arcades de la place de la République, au centre-ville de Limoux (Aude), l'affirme : « Ici, le touriste me demande de la blanquette ! » Bruno Di Meglio ne fait pas référence au plat en sauce mais à l'effervescence local, dont la coupe n'est qu'à 2 ou 3 euros, de quoi encourager la coupe. Mais il faut souvent que l'homme de 56 ans explique aux visiteurs la différence entre blanquette et crémant. Et vante aussi les vins tranquilles (non effervescents) de Limoux. Un ambassadeur parfait de l'excellence viticole régionale.

Si la bulle est reine ici depuis des siècles, elle n'est pas seule à prospérer sur les coteaux de la vallée de l'Aude. Juste en face du Commerce, Le Vin te deux promeut aussi les nectars locaux. À l'intérieur, cette devise de circonstance : « *Quand mes amis ne manquent, je fais comme pour les échelotes, je les fais revenir au vin blanc.* »

Ce samedi 3 septembre, le président de l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine contrôlée Limoux (AOC) explique justement que le vin blanc est une belle affaire, ici. « *Je fais en sorte de protéger cette pépite, d'éviter la facilité, de rester exigeant et de ne pas faire de vin d'OC* [Limoux est rattaché à la région viticole du Languedoc] *standardisé* », avance Jean Fau, sexagénaire dynamique. Selon lui, si l'identité de l'appellation repose sur son savoir-faire dans la bulle, « *la signature de Limoux est blanche* ». Et peut-être tranquille. Mais, comparé aux quelque 12 millions de bouteilles de bulles sorties en moyenne chaque année, le limoux blanc ne pèse que 1 million de coës (350 000 pour les rouges).

Ayant repris le Domaine de Mouscaillon en 2020, Camille et Thomas Fort ont décidé de se consacrer, avec talent, à l'élevage de vins blancs et rouges. Huit hectares en production, dont six de chardonnay, un de pinot noir et le reste en chenin et mauzac. L'aventure de ce couple de trentenaires est assez représentative de l'histoire du vignoble. Célestin, le grand-père de Thomas, portait ses raisins à la coopérative Sieur d'Arques, l'une des deux caves de l'appellation, spécialisée dans la bulle. La crise des années 1980, méventes entre autres, oblige l'un de ses deux fils, Pierre (le père de Thomas), à quitter l'exploitation. Il part alors vers d'autres vignobles, puis travaille treize ans dans la vallée de la Loire. Là, la rencontre avec le viticulteur Didier Dagueneau (1956-2008), mondialement connu pour la qualité notamment de ses pouilly-fumés, change tout. Ce dernier visite le domaine familial, à Roquetaillade, un magnifique terroir à quelque 400 mètres d'altitude, et conseille à Pierre d'y retourner faire ses vins. L'aventure commence par 4 hectares de chardonnay qui ne sont plus apportés à la coopérative. Aujourd'hui, les deux jeunes bousculent un peu la tradition. « *Il y avait l'existant, qui était un peu poussiéreux, avec tout le respect que l'on doit aux anciens* », constate prudemment Camille, quand Thomas ajoute : « *L'appellation telle qu'elle existe répond à des critères qui ne sont plus d'actualité.* » Et de regretter une « *trop grande complexité* », entre la blanquette, le crémant, la méthode

ancestrale – une bulle peut-être trop sucrée pour les goûts actuels. Le couple a bâti sa notoriété sur les vins tranquilles. Ils confectionnent un blanc AOC limoux (90 % de chardonnay avec du chenin et du mauzac), un pinot noir en IGP Haute Vallée de l'Aude et un original Mauzac (100 % mauzac), produit pour la première fois en 2020. Des cuvées sans bulles, donc, qui ont étonné la clientèle. Laetitia Teisseire a souvent répondu à la même question, lorsqu'elle faisait les salons : « *Vous êtes à Limoux et vous ne faites pas de bulles ?* » Réalisant deux cuvées de blanc, une de pinot noir et un rosé de syrah, la viticultrice, 44 ans, avait trouvé normal de s'orienter vers ce type de vin. « *Je voulais valoriser les vignes, ce magnifique terroir, et élaborer mes vins, faire de la bouteille.* » Ancienne infirmière, c'est en 2015 qu'elle quitte ce métier pour reprendre, à Rouffiac-d'Aude, les vignes de son beau-père, lui qui apportait ses raisins à la coopérative, et créer le Clos Teisseire. Elle construit alors une belle maison avec vue sur les Pyrénées, le chai, la cuverie... Laetitia, comme Camille et Thomas, ou encore Gilles Azam, qui propose les magnifiques vins du domaine Les Hautes Terres, en bio, incarnent sans doute le renouveau de l'appellation, son excellence, en tout cas.

Le vignoble de Limoux, ce sont 7 800 hectares, une cinquantaine de caves particulières et deux coopératives. Et son histoire est ancienne. Si Limoux se vante d'être à l'origine de la bulle en France, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, en 1531, avant la Champagne, donc, l'AOC de la blanquette est créée en 1938. Les autres appellations de Limoux, blanc tranquille, crémant et rouge suivront bien plus tard. En 1993, un nouveau décret modifie les règles du blanc avec la reconnaissance des cépages principaux, chardonnay, chenin, mauzac, l'obligation de vinifier au moins six mois en fûts de chêne et de vendanger manuellement.

« *Je faisais 100 000 kilomètres par an, dans les années 2000, pour faire connaître les vins tranquilles* », se souvient Eric Soulard, 56 ans, le directeur général de la cave Anne de Joyeuse. La coopérative, spécialisée dans les vins tranquilles, regroupe 340 vigneronnes sur 3100 hectares, pour une production de 180 000 à 200 000 hectolitres, dont 65 % de vrac. « *On a énormément progressé sur l'aspect qualitatif, ajoute-t-il. On travaille sur la fraîcheur, l'acidité, la garde aussi. On est très*

« Des clients nous disaient que c'était cher pour des limoux, mais je leur rétorquais qu'en Bourgogne, pour la même qualité, les chardonnays et les pinots valaient dix fois plus cher. »

Éric Moëc, responsable de vinification

différent des blancs du Languedoc. Ici, on peut produire des chardonnays avec une belle complexité. » Pour preuve, on trouve dans la gamme fournie d'Anne de Joyeuse des cuvées pour un prix n'ayant rien à voir avec la Bourgogne, là où prospèrent chardonnay et pinot noir.

Pour preuve encore de ce potentiel, des grands noms ont rallié les terres de Limoux. Gérard Bertrand, à la tête de 17 domaines en Languedoc, fervent adepte de la biodynamie, a acquis le Domaine de l'Aigle au début des années 2000, un « *petit écrin* » sis à Roquetaillade, de 60 hectares, dont 35 en pinot noir et 25 en chardonnay. « *Limoux a une histoire viticole formidable. Et l'arrivée du chardonnay et du pinot noir a montré comment leur adaptation à ce terroir a permis de produire de très grands vins* », explique Guillaume Barraud, 32 ans, directeur adjoint des châteaux et des domaines du groupe Bertrand. À goûter la cuvée Aigle royal, une sélection de la plus ancienne et plus haute parcelle du domaine, à 500 mètres d'altitude, on est en effet en présence d'un nectar exceptionnel, à 59 euros...

Les Bourguignons Laurent et Catherine Delaunay, à la tête de l'immense groupe Baudet Clément, installé en Languedoc depuis vingt-sept ans, 16 millions de bouteilles annuelles, ont aussi jeté leur dévolu, en 2014, sur 20 hectares de vignes, autour de Magrie. En bio, la Métairie d'Alon reflète cette exigence de tension, de fraîcheur. « *On a fait un gros travail sur l'étude des parcelles pour mieux connaître leur potentiel et voir si elles étaient éligibles au chardonnay et au pinot noir* », raconte Bernard Camman, qui s'occupe du vignoble. Résultat, des vins ciselés. « *Je me souviens que certains clients nous disaient que c'était cher pour des limoux, mais je leur rétorquais qu'en Bourgogne, pour la même qualité, les chardonnays et les pinots valaient dix fois plus cher* », argumente aussi Éric Moëc, responsable de la vinification.

Cette connaissance du terroir limouxin, on la doit au travail accompli par la cave Sieur d'Arques, au début des années 1980, quand quatre terroirs sont identifiés : haute vallée, océanique, méditerranéen et autan. Ce qui donne d'ailleurs quatre cuvées en AOC limoux blancs. Et, même au cœur de cette coopérative réputée pour ses bulles – 1 610 hectares, un peu plus de 180 adhérents, 6,3 millions de bouteilles de bulles –, les vins tranquilles ont fait leur chemin. « *Dans les années 1990, on devait vendre 100 000 bouteilles de vins tranquilles blancs. Aujourd'hui, on est à 2 millions* », avance Laurent Bouiges, le directeur général de Sieur d'Arques. C'est dire le chemin parcouru.

À Limoux, les vins effervescents et tranquilles continueront de couler harmonieusement. L'une des sommités du vignoble, Françoise Antech, résume. « *Il faut faire ce pour quoi on s'estime le plus compétent. Et seroit au mieux le terroir et l'appellation* », dit la vigneronne, concentrée, elle, sur les effervescents, avec un beau travail autour du cépage mauzac, « *présent à Limoux depuis le XI^e siècle* ». Histoire de revisiter encore l'identité toujours en devenir de ce vignoble plus pyrénéen que languedocien. ☞



Nectars d'un TERROIR.

QU'ILS SOIENT SECS OU DOUX, PUISSANTS OU LÉGERS, LES VINS DU ROUSSILLON ET DE LIMOUX REFLÈTENT UNE TERRE DE CARACTÈRE ET D'UNE GRANDE DIVERSITÉ.
Sélection Rémi BARROUX, Stéphane DAVET et Laure GASPAROTTO – Illustration Agathe SINGER

Métairie d'Alon, Le Palajo, 2019

Petit écrin d'une vingtaine d'hectares couvè par Laurent et Catherine Delaunay (groupe Badet Clément), ce vignoble, sur les hauteurs de Limoux, est conduit en bio. Ce Palajo, du nom d'un lieu-dit, élevé neuf mois en fût (comme le veut le cahier des charges de l'appellation), est puissant, tendu. On adore le côté beurré de ce chardonnay, truffe blanche, aussi, et des arômes d'agrumes légèrement confits. Un grand vin.

38 €. ABBOTTSETDELAUNAY.COM

