

11 – LE CREMANT DE LIMOUX

Le Crémant de Limoux a été créé par Décret du 21 août 1990.

Il est produit au **sud de Carcassonne**.

L'aire d'appellation s'étend sur 41 communes. Les versants sud des coteaux réservés à l'appellation présentent une combinaison de terres argilo-calcaires légères et caillouteuses.

Le climat est d'influence méditerranéenne, contrecarrée par les entrées océaniques. Cela garantit un ensoleillement optimum et une pluviométrie répartie de façon équilibrée dans l'année.

L'histoire

A l'époque de l'Empire romain, le limoux correspondait à un vin tranquille. En 1531, un **moine de l'Abbaye de Saint-Hilaire** produit le premier vin effervescent au monde. Depuis la région produit aussi des bruts.

La production

300 producteurs élaborateurs.

La production 2007 est estimée à 22 976 hectolitres.

Les cépages

C'est son **assemblage particulier** qui donne au Crémant de Limoux toute sa personnalité, toutes ses nuances.

Il est composé de **Chardonnay et de Chenin**, deux cépages, qui considérés ensemble, ne peuvent dépasser **90% de l'encépagement**. Le Chenin doit être présent avec un **minimum de 20% et ne doit pas dépasser 40%** de l'encépagement.

Cépages accessoires : Mauzac Blanc et Pinot Noir. Ces deux cépages, considérés ensemble ou séparément ne peuvent dépasser 20% de l'encépagement. Le Pinot Noir ne peut dépasser à lui seul 10% de l'encépagement.

L'élaboration

De la découverte fortuite de bulles dans le vin blanc par un moine bénédictin, les vignerons de Limoux ont fait avec les siècles un art consommé.

Pour obtenir aujourd'hui la délicate effervescence des vins de Limoux, on obéit à une méthode complexe, subtile et rigoureuse, la **méthode dite traditionnelle**.

L'élevage sur lies est de neuf mois.

La commercialisation

2 276 413 millions de bouteilles ont été commercialisées en 2007.

L'exportation 2007 est estimée à 754 776 bouteilles.

La dégustation

On reconnaît le Crémant de Limoux à sa **robe pâle rehaussée de reflets dorés**, à ses **bulles très fines**, à son effervescence visiblement teintée d'élégance.

C'est avant tout un brut qui se distingue par un **nez de fleurs blanches** associé à de **subtiles notes parfumées d'agrumes** et de pain grillé.

A déguster de préférence **dans les deux ans** qui suivent son acquisition, à **6/7 ° de température**, généralement à l'**apéritif** sur de petits toasts salés, mais aussi pour accompagner de manière originale **poissons et viandes blanches**.