

3 – LA BLANQUETTE DE LIMOUX brute et ancestrale

La **Blanquette de Limoux** est un vin mousseux français du Languedoc. C'est un vin **d'appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1938**. L'AOC blanquette de Limoux est la première AOC créée dans le vignoble du Languedoc.

On distingue la **blanquette de Limoux dite brute** et la **blanquette de Limoux dite méthode ancestrale**. Ce vin appartient au vignoble de Limoux avec le crémant de Limoux.

Géographie et climat

Située dans le département de **l'Aude et la région Languedoc-Roussillon**, il est produit dans les environs de la ville de Limoux, à l'ouest des Corbières. Les versants sud des coteaux sont réservés à l'appellation et présentent une combinaison de **terres argilo-calcaires légères et caillouteuses**.

Le climat de Limoux est favorable à la **production de blancs**. La zone est influencée par la Méditerranée et l'océan Atlantique procurant un **ensoleillement important et une pluviométrie bien répartie** dans l'année et suffisante.

Histoire

Il est considéré comme le **vin mousseux le plus ancien au monde**, il fut mentionné pour la première fois en 1531 par les moines de **l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire**. Tite-Live louait à l'époque romaine les vins blancs de Limoux qui n'étaient pas encore effervescents. Ce sont les **moines bénédictins** de Saint-Hilaire qui découvrent la **transformation du vin blanc en vin effervescent**. Des écrits attestent de la fabrication et de l'exportation de flacons de Blanquette en provenance de Saint-Hilaire.

L'AOC blanquette de Limoux est **l'une des premières AOC créées en France**. L'aire de production est **délimitée dès 1929** et le décret qui fixe l'aire de production de l'AOC sort le 18 février 1938.

La Blanquette de Limoux méthode traditionnelle

• Cépages

La blanquette de Limoux est fabriquée à partir de **trois cépages** :

- Le Mauzac est majoritaire avec au minimum 90%
- Le Chardonnay,
- Le Chenin blanc.

L'élaboration se fait selon la **méthode traditionnelle**

Les bouteilles de Blanquette de Limoux vieillissent au moins **9 mois en cave**.

• La dégustation

Une **robe jaune pâle**, brillante avec la fulgurance de **reflets verts** ou jaunes... La Blanquette de Limoux, **rafraîchie lentement à 6/7 °**, offre des bulles nerveuses, finissant en cordon. Son nez mutin évoque **fruits et fleurs de printemps, la pomme verte et le miel**.

A déguster de préférence dans les **deux ans** qui suivent son acquisition, pour accompagner tout un repas, et plus spécialement les **plats du terroir**, dans sa version "brut" et aux côtés des desserts dans sa version "demi-sec". Elle ne dédaigne pas l'arôme chaleureux du **chocolat**.

La Blanquette de Limoux ancestrale

• Cépages

Pour la blanquette de **Limoux méthode ancestrale**, seul le **Mauzac** est utilisé.

• La vinification

C'est la **vieille lune de Mars** qui donne vraisemblablement aux cuvées **Méthode Ancestrale** l'essentiel de leur tempérament. En effet, à Limoux, professionnels et amoureux du vin vous le raconteront, tous ceux qui ont essayé de procéder à la mise en bouteilles à une autre période, sous une autre lune, ont échoué, car la prise de mousse n'a pu être maîtrisée. D'éminents spécialistes restent encore perplexes devant un tel mystère.

La fermentation de la Blanquette Méthode Ancestrale, si elle est mystérieuse est aussi entièrement **naturelle**. Elle n'a pas recours à la sophistication de l'assemblage et du vieillissement.

Le sucre contenu dans le Mauzac vendangé, ainsi que les conditions climatiques, interviennent exclusivement. Les **moûts fermentent jusqu'à l'obtention de 5/6° d'alcool**, la **mise en bouteilles est ensuite effectuée au mois de mars** toujours au moment de la **vieille lune, ou lune descendante**. Alors, le vin prend mousse et atteint finalement **6/7 ° d'alcool**.

• La dégustation

Sa légèreté convient à merveille pour **conclure un bon repas** d'une **note aromatique délicatement sucrée**. Cette douceur qui ne manque cependant pas de personnalité, fait aussi des cuvées Méthode Ancestrale l'excellent vin pétillant des **goûters impromptus**.

Les connaisseurs savent depuis fort longtemps comment se comporter avec la Blanquette Méthode Ancestrale. ils mettent la bouteille au frais, debout, pendant quelques heures, puis la débouchent au dernier moment **sans la remuer**. Ainsi, **son léger dépôt**, garant de ses qualités naturelles, **reste au fond de la bouteille**.