

LE POINT SPECIAL VINS SEPT 2007

DOMAINE DES
DEUX ROCHES

COLLOVRAY ET TERRIER

DOMAINE
ANTUGNAC



Limoux Blanc « Terres Amoureuses » 2005 17/20

Limoux Rouge « Aux Bons Hommes » 2005 14,5/20

SPÉCIAL VINS LANGUEDOC-ROUSSILLON

David Serodes
Château d'Antugnac

« Christian Colonna et Jean-Luc Serodes sont vigneron dans le Minervois. L'emploi de son acide et de son sucre, il y a une dizaine d'années, de nous ouvrir la direction de l'appellation. Travailler avec des spécialistes du charbonnage, ça aide l'œnologie de l'implanter, pendant nos marées, adjoindre un savoir-faire. On vitifie les blancs en barriques, il faut trouver l'équilibre juste, permettre le passage du bois. Maintenant, on se concentre sur les rouges. On a d'abord pensé qu'il fallait faire des vins charpentés, mais on s'est rendu compte que la finesse et la souplesse... en fait, tout ça se fait que commencer ».

Limoux
Des grands sans les bulles

Connu pour sa populosité et effervescence blanchette, Limoux, dans le Languedoc, a dévoté, avec l'ail des botanistes, une gamme de vins blancs et rouges.

L'histoire commence en 1828. Cette année-là, Limoux obtient la première appellation d'origine contrôlée de Languedoc pour un vin blanc effervescent : la Blanquette de Limoux. Elaborée en sec et en doux, et vieillie comme un champagne, elle est produite essentiellement à base de cépage mauve, emblématique de vignobles limouxais, complété de chardonnay. Les vignettes de ce cru s'étendent sur plus de 1000 hectares, ce qui en fait le plus vaste terroir du monde, presque entièrement par la suite et par un moine dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Michel-en-Ciel. Ainsi, aujourd'hui, les bulles de Limoux sont les seules issues de l'appellation (ce qui au début des années 70, qui plongeait la région dans une crise viticole majeure). « C'est l'époque des années en question. On a alors commencé à planter du chardonnay et du chenin pour remplacer la traditionnelle clémence. Le but premier était d'amener un peu de complexité et de densité à la Blanquette », Guillaume Marty est directeur technique de la cave du Sirey d'Arges, importante structure coopérative qui produit près de la moitié des vins effervescents de l'appellation.

« En fait, la Blanquette et d'autres longtemps les blancs et les rouges, mais nous sommes également un grand nombre de vins tranquilles ». Éventuellement des vins de pays, notamment produits à gros rendements, à base de cépages traditionnels complétables, et sans grande préoccupation de qualité.

« Le rouge, c'est l'année de l'effervescence. Paradoxalement, c'est en cherchant à améliorer la Blanquette que l'on a créé les grands blancs secs ». Le vignoble de Limoux, situé à l'extrémité occidentale du Languedoc, au sud-ouest de Carcassonne, bénéficie d'une situation adossée et d'influences climatiques océaniques qui permettent de préserver la vivacité indigène de ses blancs de garde. Directeur de production des vignettes depuis 1970, Georges Foa a vécu toute l'époque du cru : « Le vin blanc a fait un travail de réorientation importante. L'objectif, pour nous, c'est 1984, avec la mise en place de la sélection pour remonter. Des vins d'élevage de chardonnay en fin de vinification, d'ailleurs, les résultats, et l'ail de notre cru nous en trouville est blanc. Des vins qui s'élèvent rapidement dans les lettres de nos blancs grâce à une série de Pierre Marc et d'Alain Cayla, respectivement président et directeur de la cave du Sirey d'Arges. « Je me délecte de proposer ces vins à la consommation générale ».

La Point 1025 | 6 septembre 2007 | 215

Limoux blancs et rouges :

50 vins dégustés à l'aveugle. Sélection. (* moins de 8 €)

BLANCS

17 - Château d'Antugnac
David Serodes
11190 Antugnac
04.68.74.22.38.

Terres Amoureuses 2005.
Joli nez expressif, superbe fruit, pêche jaune complotée, onctueux, harmonieux, long et net. 10 €.

*14,5 - Château d'Antugnac
Aux Bons Hommes 2005.
Fruits noirs très mûrs, note de fumée, réglisse, charnu et tendre sur les épices douces. 7,40 €.