

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Limoux (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des vins AOC de Limoux
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	20 Avenue du pont de France 11300 LIMOUX France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0) 4683112 83
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0) 468310306
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	syndicat@limoux-aoc.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC_Limoux.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret no 2011-1788 du 5 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » publié au Journal officiel de la République française du 7 décembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Limoux (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>L'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux de qualité blancs et aux vins mousseux de qualité de type aromatique blancs.</p> <p>a) - Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel de 12%.</p> <p>b) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » présentent un titre alcoométrique volumique naturel de 9.5% ;</p> <p>c) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » présentent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un titre alcoométrique volumique naturel de 10% ;

•un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 6 %.

d) - Les lots de vins tranquilles, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins blancs	4

e) - Les lots de vins tranquilles rouges, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

f) – Après élimination du dépôt :

- les vins mousseux bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16 milliéquivalents par litre ;
- les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16 milliéquivalents par litre et une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

g) - Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;

- Les vins mousseux bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, et après dégorgement, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.

h) – Pour les vins tranquilles, les teneurs en acidité volatile, acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

i) – Pour les vins mousseux, les teneurs en anhydride sulfureux total non précisées, et les teneurs en acidité totale, en sucre et la surpression de gaz carbonique mesurée à la température de 20°C, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

*Caractéristiques organoleptiques**Vins tranquilles*

Les vins blancs sont issus des 3 cépages, seuls ou assemblés, chardonnay B, chenin B, mauzac B. Ce sont des vins amples et gras aux familles d'arômes complexes évoquant l'ananas, les amandes grillées, la noisette, la vanille et la réglisse.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, de vins en fermentation, ou de vins issus d'au moins 3 cépages. Ils allient et marient des cépages « atlantiques » et « méditerranéens ». Les vins élaborés traditionnellement expriment des personnalités marquées rappelant le pruneau, la réglisse, les fruits mûrs, la garrigue ou les épices.

Vins mousseux

Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » développent des arômes délicatement fruités de pomme mûre et une saveur sucrée. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts et des bulles très fines, moyennement persistantes.

Les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » sont essentiellement élaborés, à partir du cépage mauzac B, par seconde fermentation en bouteille. Ces vins présentent une robe jaune pâle, brillante, agrémentée de reflets verts lorsqu'ils sont jeunes et de fils d'or avec le temps quand elle prend de l'âge. L'effervescence nerveuse alimente un cordon persistant. Le nez évoque les fruits et les fleurs de printemps, la pomme verte et le miel et la bouche est fraîche et longue.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:**a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>1 – <u>Vins mousseux</u></p> <p>a) - L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;</p> <p>b) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » ne font l'objet d'aucun enrichissement ;</p> <p>c) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, et après dégorgement, le titre alcoométrique volumique acquis de 13 %.</p> <p>d) - Les sites de pressurage doivent répondre à des critères relatifs à la réception de la vendange, aux installations de pressurage et aux pressoirs, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus, et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.</p> <p>2 – <u>Vins tranquilles</u></p> <p>Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.</p> <p>3 - Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturelle
<i>Description de la pratique:</i>	

a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2.50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

b) – Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes :

TYPE DE PRODUIT, CÉPAGE, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RÈGLES DE TAILLE
Vins tranquilles	
Cépages chenin B et mauzac B	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum.
Cépage chardonnay B	Les vignes sont taillées : - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 5 coursons dont 4 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum.
Cépage grenache N	Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum.

Cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, syrah N	<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille Guyot avec un maximum de 6 yeux francs sur long bois, après ébourgeonnage, et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum.
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	
Ensemble des cépages	<p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 2 coursons maximum à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte avec un maximum de 6 coursons à 2 yeux francs maximum ou un maximum de 6 coursons dont 5 coursons à 2 yeux francs maximum et 1 courson à 4 yeux francs maximum.

c) – Irrigation

L'irrigation peut être autorisée.

d) - Récolte

Les vins blancs tranquilles et les vins mousseux sont issus de raisins récoltés manuellement.

e) – Transport de la vendange

Pour les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » :

- Les « palox » ne contiennent pas plus de 350 kilogrammes de raisins ; les autres récipients de transport de la vendange ne contiennent pas plus de 35 kilogrammes de raisins ;
- Tous les récipients de transport de la vendange disposent d'une protection en

cas de pluie ;

- Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage est le plus court possible ; en aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier des mentions « blanquette de Limoux » et « méthode ancestrale » sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

b) - Le rendement est fixé à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	50
Vins blancs tranquilles	50
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	60

c) - Le rendement butoir est fixé à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE PRODUIT, MENTIONS COMPLEMENTAIRES	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	60
Vins blancs tranquilles	60
Vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » et vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »	70

d) - Les vins mousseux susceptibles de bénéficier de la mention « blanquette de Limoux » ou de la mention « méthode ancestrale » sont obtenus dans la limite d'un rendement de 87 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude : Ajac, Alet-les-Bains, Antugnac, Bouriège, Campagne-sur-Aude, Cassaignes, Castelreng, Céprie, Conilhac-de-la-Montagne, Couiza, Cournanel, Coustaussa, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Espérasa, Fa, Festes-et-Saint-André, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ladern-sur-Lauquet, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Malras, Montazels, Pauligne, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Roquetaillade, Rouffiac-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Hilaire, Saint-Polycarpe, La Serpent, Serres, Tourreilles, Villar-Saint-Anselme, Villebazy et Villelongue-d'Aude.

a. Zone NUTS

FR811	Aude
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Cot N
Chardonnay B
Grenache N
Chenin B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Mauzac B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:*Informations détaillées sur la zone géographique:***a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien**

Blotti au sud du département de l'Aude, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Limoux » est implanté autour de la cité du même nom, le long de la vallée de l'Aude et de ses affluents.

La zone géographique fermée, au sud, par les contreforts des Pyrénées audoises, à l'ouest, par les monts du Chalabre, du Razès et, à l'est, par les Corbières, s'ouvre vers le nord sur la région de Carcassonne par la vallée de l'Aude.

Deux zones de relief sont présentes :

- au nord, un paysage de collines et de replats au modelé doux, avec un vignoble dense installé entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude ;
- au sud, un paysage accidenté, aux pentes fortes, sur lesquelles les parcelles de vigne sont implantées à des altitudes plus élevées comprises entre 300 mètres et 500 mètres.

La géologie est complexe, mouvementée et très compartimentée suite aux fractures générées lors de l'orogénèse des Pyrénées.

La nature des roches-mères est très variée et, sur les pentes, les formations superficielles colluviales qui en sont issues donnent des sols très favorables à la

vigne.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent :

- essentiellement des sols développés sur molasse, d'origine détritique, hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants ;
- dans la partie méridionale de la zone géographique, des sols développés sur calcaire et argiles du Sparnacien, caractérisés par une forte teneur en argile rouge ;
- plus rarement, des sols développés sur alluvions anciennes reposant sur des terrasses en position de plateau par rapport aux vallées.

-

La zone géographique présente la particularité d'être à la confluence d'influences climatiques diverses, océaniques, méditerranéennes, et pyrénéennes. Dans ce contexte, la géomorphologie et les variations climatiques confèrent à ce territoire une richesse originale qui s'exprime par les paysages et la biodiversité.

Ainsi, la zone géographique, qui s'étend sur le territoire de 41 communes, peut être divisée en 4 unités géographiques distinctes.

L'unité géographique dite « Méditerranéenne », la plus précoce, est située au nord-est de Limoux, avec un climat chaud mais tempéré par des influences venant de la mer Méditerranée. Le vignoble est établi entre 100 mètres et 250 mètres d'altitude. Il bénéficie d'un bilan thermique élevé et de précipitations annuelles moyennes comprises entre 550 millimètres et 650 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée.

L'unité géographique dite « Autan », calée entre les deux massifs montagneux des Corbières et du Chalabrais, protège le vignoble des flux d'est et d'ouest. Ce dernier, implanté autour de la cité de Limoux, bénéficie ainsi d'un climat chaud et sec, tempéré par la présence de la rivière Aude. Implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 200 mètres d'altitude, il reçoit des précipitations annuelles moyennes d'environ 550 millimètres à 600 millimètres, avec une contrainte hydrique estivale élevée. La récolte est précoce mais légèrement plus tardive que celle de l'unité géographique dite « Méditerranéenne ».

L'unité géographique dite « Océanique », située à l'ouest de la ville de Limoux, est très ouverte aux flux d'ouest. Les influences océaniques y sont prédominantes contribuant à plus d'humidité et à des températures modérées. L'exposition des parcelles, la nature des sols, et notamment la profondeur et la réserve hydrique, sont des facteurs déterminants. Les précipitations annuelles moyennes sont de 750 millimètres. Le vignoble est implanté à une altitude comprise entre 200 mètres

à 300 mètres. La maturité est plus tardive.

L'unité géographique dite « Haute-vallée », s'appuie sur le piémont des Pyrénées, dans la partie la plus au sud de la zone géographique. Elle est plus humide et plus froide. Avec des vignes implantées à une altitude atteignant 500 mètres sur les expositions les plus ensoleillées, des précipitations annuelles moyennes d'environ 750 millimètres, ce secteur se caractérise par un printemps tardif et un mois de septembre frais. La maturité est tardive et le choix des cépages devient déterminant.

Sous cette palette de mésoclimats, le vignoble partage l'espace avec un milieu forestier diversifié et dense où se mêlent végétation méditerranéenne, représentée par le chêne vert et l'olivier, et végétation océanique, composée principalement de feuillus.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Au II^{ème} siècle avant Jésus-Christ, avec la conquête de la Gaule du sud par les Romains, s'organisent, autour de la *Via Domitia*, viticulture et commerce du vin. Mais dès le III^{ème} siècle, les envahisseurs vont se succéder dans la région du Languedoc qui entre alors dans une longue période d'instabilité.

Par la suite, la réhabilitation du vignoble et le développement du patrimoine viticole sont l'œuvre du clergé et plus particulièrement, au Moyen-Âge, des moines, comme ceux de l'Abbaye de Saint-Hilaire, en limouxin.

Ces moines défrichent, cultivent et deviennent maîtres dans l'art d'élaborer des vins et des liqueurs de qualité. Le vignoble limouxin va conquérir les coteaux et prospérer, donnant des vins réputés pour leur qualité et leur diversité, comme en témoigne cette note extraite de l'ouvrage « *Les plants de vigne de l'Aude en l'an XIII* »: « *Dans l'arrondissement de Limoux, on cultivait 40 qualités de ceps. Ces 40 espèces se cultivent dans toutes les communes de l'arrondissement. Mais à Limoux, la culture était plus parfaite...* ».

Les moines vont étudier et développer les techniques de culture de la vigne et les techniques de vinification. Ils vont produire un vin mousseux, qu'ils mentionnent dans leurs écrits dès 1531, et qui est ainsi considéré comme le premier vin mousseux élaboré dans le monde. Ils vont développer les cépages les plus adaptés parmi lesquels le mauzac B et vont progressivement maîtriser la technique d'élaboration des vins mousseux.

Durant le Moyen-Âge, le développement du commerce ouvre des débouchés pour tous les vins, blancs, clarets, rouges ou pétillants. L'histoire rapporte une pratique originale de cette époque, « *la vente au rameau* », qui consiste, pour le vendeur à

pendre un rameau sur sa porte, de laurier ou d'olivier selon qu'il s'agit d'un « *vin de Blanquette* » ou d'un vin rouge.

Au XVI^{ème} siècle, le « *vin de Blanquette* », qui doit son nom au cépage mauzac B, dont le dessous des feuilles présente un fort duvet blanc, s'élabore avec les cépages mauzac B et clairette B. La fermentation alcoolique est freinée naturellement dans les caves par la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et effervescent.

Au cours des années 1870, un important négoce se développe autour d'entreprises comme les « maisons » Babou et Guinot, exclusivement tournées vers l'élaboration de vins mousseux avec la généralisation de l'achat de vendanges. A la même époque, se réalisent les premières ventes hors du territoire national et à l'exportation.

La seconde fermentation en bouteille plus sûre est apprivoisée en parallèle de la prise de mousse par le procédé qualifié « méthode ancestrale ».

Au XIX^{ème} siècle, le vignoble de « Limoux » est entièrement planté sur les rampes les plus élevées des coteaux et est destiné à la production de vins tranquilles secs et de vins mousseux.

En 1929, les producteurs fondent le « Syndicat de défense du cru Blanquette de Limoux ».

Les vins mousseux sont reconnus, dès le 18 février 1938, en appellation d'origine contrôlée « Blanquette de Limoux » et « Blanquette Méthode Ancestrale ».

Les vins blancs secs reconnus ultérieurement, en 1959, sous le nom de « *Limoux nature* » sont en fait les vins de base destinés également à la production des vins mousseux mais non utilisés à cette fin. Initialement élaborés essentiellement à partir du cépage du mauzac B, ils suivent l'évolution de l'encépagement des vins mousseux tout en perdant le terme « *nature* ».

Les vins rouges sont reconnus en appellation d'origine contrôlée plus tard, en 2004 bien que la production de vin rouge soit majoritaire sur la zone de production. Cette reconnaissance tardive de vins rouges originaux, alliant et combinant, dans ce milieu naturel particulier, des cépages « atlantiques » et « méditerranéen », a été en fait retardée par la notoriété des vins blancs secs et mousseux et non par un déficit qualitatif ou une absence d'originalité.

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1700 hectares. La production de

vins mousseux est d'environ 40000 hectolitres, dont 80% de vins produits sous la mention « Blanquette de Limoux » et 20% sous la mention « méthode ancestrale ».

La production de vins tranquilles est d'environ 10000 hectolitres dont 60% de vins blancs.

Cette production est élaborée par 2 caves coopératives et 50 producteurs dont certains sont également acheteurs de raisins.

Informations détaillées sur le produit:

Vins mousseux

Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont issus exclusivement du cépage mauzac B, cépage emblématique du Limouxin et présent depuis la Renaissance.

Ces vins sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par filtration ou par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles du raisin. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, généralement à la vieille lune de mars, bouteille dans laquelle il poursuit lentement sa fermentation, lors du réchauffement printanier, pendant au moins 2 mois.

Le dépôt est éliminé, mais l'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

Ces vins singuliers développent des arômes délicatement fruités de pomme mûre et une saveur sucrée. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts et des bulles très fines, moyennement persistantes.

Les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » sont essentiellement élaborés, à partir du cépage mauzac B, par seconde fermentation en bouteille.

Ces vins présentent une robe jaune pâle, brillante, agrémentée de reflets verts lorsqu'ils sont jeunes et de fils d'or avec le temps quand elle prend de l'âge.

L'effervescence nerveuse alimente un cordon persistant. Le nez évoque les fruits et les fleurs de printemps, la pomme verte et le miel et la bouche est fraîche et longue.

Vins tranquilles

Les vins blancs sont issus des 3 cépages, seuls ou assemblés, chardonnay B, chenin B, mauzac B.

Ce sont des vins amples et gras aux familles d'arômes complexes évoquant l'ananas, les amandes grillées, la noisette, la vanille et la réglisse.

Les vins rouges allient et marient des cépages « atlantiques » et « méditerranéens ». Les vins élaborés traditionnellement expriment des personnalités marquées

rappelant le pruneau, la réglisse, les fruits mûrs, la garrigue ou les épices.

Lien causal:

Vins mousse

A l'instar des châteaux cathares fortifiés, le vignoble Limouxin est blotti au cœur d'une zone géographique protégée par des reliefs, à l'abri des fortes influences maritimes, et « respirant », selon les vallées, aussi bien les brises océaniques que méditerranéennes.

L'histoire de « Limoux » est liée à la présence de cépages ancestraux comme le mauzac B, cépage particulièrement adapté, qui accompagne la production limouxine depuis des siècles.

La notoriété de la production nécessitant une protection, une ordonnance de Monseigneur l'Intendant du Languedoc, en date du 23 juillet 1688, précise :
« faisons différences à toutes personnes de quelle qualité et condition qu'il soit d'entrée ou faire entrée de jour ni de nuit dans la présente ville de Limoux, aucune sorte de vin ou vendange étrangère à peine de 100 livres d'amende... » .

Vins mousseux

Le vignoble limouxin implanté à une altitude comprise entre 100 mètres et 500 mètres permet la production de vins conservant une certaine fraîcheur. C'est cette particularité qui a conduit naturellement les producteurs vers les vins mousseux.

En 1544, le Clavaire de Limoux, Bertrand Pellet, indique dans ses livres de compte : *« Le 25 octobre au Sieur d'Arques, pour six justes vin clair et pour son souper et quatre pintes Blanquette et deux vin clair et pour son disner et pour quatre flascons de vin clair et que s'en sont apporté qui tiennent cinq quartons et une feuille et pour deux flascons Blanquette qui en a fallu deux quartons et une feuille »*.

Le vin produit sous la mention « méthode ancestrale » reste longtemps la production dominante. Son élaboration répondait alors à un procédé particulier bien précis s'appuyant sur les cycles lunaires. Après environ 4 à 5 jours de fermentation, le vin était filtré avec des « manches », filtres de toile, pour arrêter la fermentation et éliminer les impuretés. Il était ensuite remis en bonbonne. Puis, au mois de décembre ou de janvier, à la vieille lune, lorsqu'il faisait bien froid, il était à nouveau soutiré puis une nouvelle fois filtré dans les « manches ». Le 3^{ème} jour de la lune de mars, le jus de « Blanquette » était mis en bouteille. Il fallait attendre 2 mois pour que les bulles apparaissent. Enfin, il pouvait être bu. Avec les hivers moins rigoureux, les contraintes sécuritaires et la volonté d'un suivi commercial qualitatif et sécurisé, la méthode d'élaboration a peu à peu évoluée avec

notamment le levurage qui permet une meilleure sécurité de fermentation, et l'amélioration des techniques de réfrigération et de filtration.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Après avoir maîtrisé la technique qualifiée de « méthode ancestrale », ils ont développé la méthode par seconde fermentation en bouteille qui a assuré le succès des vins produits en « blanquette de Limoux » avec une évolution vers des produits plus bruts. L'encépagement s'est alors orienté vers des cépages plus septentrionaux bien adaptés aux conditions climatiques particulières, par rapport à l'ensemble du vignoble languedocien : précipitations plus importantes, absence de période de sécheresse, températures plus fraîches. Ainsi ont été implantés les cépages chardonnay B et chenin B, cépages conservant dans ce milieu naturel, un pH bas et une acidité, favorables à l'élaboration de vins mousseux de grande qualité.

Les vigneron depuis la production de ces vins très fins ont adapté leurs techniques culturelles pour préserver l'intégrité des raisins à la vendange, pour apporter un grand soin au transport et pour les amener intacts au pressoir. Les centres de pressurage répondent également à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.

Pour les vins bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux », l'élaborateur construit les assemblages, en maîtrisant la provenance du raisin en fonction des 4 unités géographiques mises en valeur au sein de la zone géographique et en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés sont mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est obligatoirement de 9 mois minimum.

Vins tranquilles

Une partie des vins de base initialement destinée à la prise de mousse était très prisée car donnant des vins blancs secs, plutôt acides avec beaucoup de fraîcheur.

Cette production a tout d'abord été valorisée sous le nom de « *Limoux nature* » et son encépagement a évolué naturellement avec celui des vins mousseux, avec l'introduction des cépages chardonnay B et chenin B.

Ils sont issus exclusivement de raisins récoltés manuellement.

Très rapidement, la fermentation alcoolique obligatoirement réalisée en fûts de chêne s'est imposée afin de développer le potentiel de garde et le potentiel

aromatique des vins. La période d'élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte, permet d'affiner les vins, de tempérer la force naturelle des tanins et permet également d'obtenir un vin plus complexe au niveau aromatique.

Dès l'an XIII, les qualités des vins rouges de « Limoux » sont louées, avec notamment la présence du cépage « *mances* », cultivé sur une superficie importante et qui n'est autre que le cépage cot N, dont la structure tannique offrait aux vins rouges un beau potentiel de garde.

C

es vins, reconnus récemment, ont néanmoins une longue histoire. Le baron Claude Joseph Trouvé, Préfet de l'Aude de 1803 à 1816, ne tarit pas d'éloges à leur rencontre : « *d'une bonté parfaite dans les coteaux méridionaux et les terrains graveleux, il tient du vin de Bourgogne par son bouquet et celui de Bordeaux lorsqu'il a perdu son feu. Il se conserve jusqu'à 10 ou 12 ans, mais il est dans toute sa bonté lorsque, après l'avoir laissé en fûtaille, on lui donne un an de bouteilles* ». Longtemps dans l'ombre des vins mousseux, ils ont su trouver un équilibre original en jouant sur la coexistence des cépages « atlantiques » et « méditerranéens » profitant logiquement des influences climatiques variées de la région limouxine.

L'organisme de défense et de gestion entreprend au cours des années 1990, une étude technique rigoureuse pour identifier des unités géographiques avec des critères de climat, de sols, d'exposition ainsi que des expérimentations en termes de vinification, travaux qui conduisent à l'identification de quatre unités distinctes : « Méditerranée », « Autan », « Haute-vallée » et « Océanique ».

Le savoir-faire des producteurs a conduit à une période d'élevage pour mieux marier les notes de fruits secs et épicées des cépages « atlantiques » et les notes de fruits mûrs et de garrigue des cépages « méditerranéens », mais également pour que les tanins puissent devenir ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 avril de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

La notoriété de l'ensemble de ces produits ne s'est jamais démentie grâce à l'implication des producteurs et de leur respect des traditions ancestrales mises en valeur lors du très célèbre carnaval de Limoux qui se termine par la « *nuit de la Blanquette* », où les « *bandes* » défilent solennellement et dansent, bras levés, avec une gestuelle si particulière soulignant la mélodie du vin avec une élégance rare.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>Pour les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique :</p> <p>a) - Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement, ou à l'élimination du dépôt, sont réalisées dans la zone géographique.</p> <p>b) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « blanquette de Limoux » sont élaborés par seconde fermentation en bouteille. Le tirage en bouteilles de verre dans lesquelles s'effectue la prise de mousse s'effectue après le 1^{er} décembre qui suit la récolte. La durée de conservation en bouteilles sur lies est supérieure à 9 mois.</p> <p>c) - Les vins mousseux bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique. Cette fermentation débute en cuve. La prise de mousse se fait uniquement en bouteille à partir du moût partiellement fermenté. Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte. Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 2 mois.</p> <p>d) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration avec une prise de mousse réalisée en bouteilles.</p> <p>e) - Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage. - Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période de 2 mois de conservation en bouteilles sur lies.</p>	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, en largeur qu'en épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc». Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**a. Autre(s) document(s):**

--

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0) 149554955
<i>Télécopieur:</i>	néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:**3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_1.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**