

## AOC LIMOUX

### UN JOYAU AU CŒUR DU PAYS CATHARE

Au cœur de l'Aude Pays Cathare,  
l'aire d'appellation de l'AOC Limoux s'étend sur 41 communes.

Ce territoire conjugue avec talent  
vins effervescents (Blanquette et Crémant), vins tranquilles,  
villages pittoresques et paysages sauvages.  
Carnaval de Limoux, festivals, fêtes, musique,  
concerts se succèdent toute l'année.

Ce guide foisonne d'idées et d'adresses vigneronnes.  
Chacune d'entre elles peut se découvrir en une journée...  
ou en plusieurs jours.

Partez à la découverte de l'appellation Limoux et de ses trésors,  
son sens de la fête, et, au passage, poussez la porte de nos caveaux.

Vous serez chez nous comme chez vous.

SYNDICAT DES VINS AOC DE LIMOUX

04 68 31 12 83 - [syndicat@limoux-aoc.com](mailto:syndicat@limoux-aoc.com) - [www.limoux-aoc.com](http://www.limoux-aoc.com)

f AOC Limoux Bulles - Blancs - Rouges



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

l'abus - legraphisme.fr - Crédits photos : GJM/Deechamps

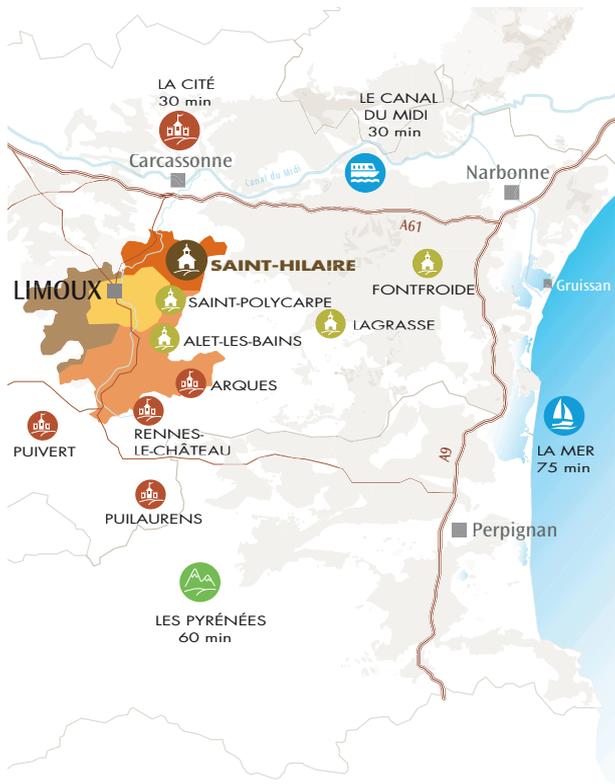
# CARNET AU CŒUR DE L'APPELLATION DE VOYAGE



# LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE





- TERROIR D'AUTAIN** ■
- TERROIR MÉDITERRANÉEN** ■
- TERROIR OCÉANIQUE** ■
- TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE** ■

- Château
- Abbaye



## AOC LIMOUX

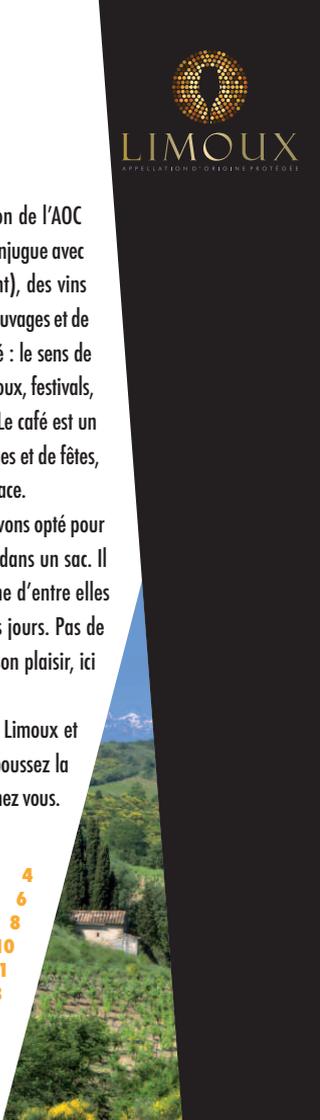
### UN JOYAU AU CŒUR DU PAYS CATHARE

Au cœur de l'Aude Pays Cathare, l'aire d'appellation de l'AOC Limoux s'étend sur 41 communes. Ce territoire qui conjugue avec talent des vins effervescents (Blanquette et Crémant), des vins tranquilles, des villages pittoresques, des paysages sauvages et de vieilles pierres chargées d'histoire a une particularité : le sens de la fête. C'est ici une seconde nature. Carnaval de Limoux, festivals, fêtes, musique, concerts se succèdent toute l'année. Le café est un véritable lieu de vie sociale incontournable, d'échanges et de fêtes, dans lequel les vins de l'appellation ont toute leur place.

C'est pour vous présenter notre territoire que nous avons opté pour ce guide, format poche, pratique et facile à glisser dans un sac. Il foisonne d'idées et d'adresses vigneronnes. Chacune d'entre elles peut se découvrir en une journée... ou en plusieurs jours. Pas de début ni de fin, ni d'arrêt obligatoire. On y picore son plaisir, ici ou là, comme on le souhaite.

Grâce à lui, partez à la découverte de l'appellation Limoux et de ses trésors, son sens de la fête, et, au passage, poussez la porte de nos caveaux. Vous serez chez nous comme chez vous.

Les élaborateurs de Limoux	4
Les crus de Limoux	6
Les événements incontournables	8
Patrimoine près de Limoux	10
Terroir d'AUTAIN	11
Terroir MÉDITERRANÉEN	18
Terroir OCÉANIQUE	23
Terroir de la HAUTE VALLÉE	28



## AOC LIMOUX

### LES ÉLABORATEURS DE LIMOUX

1. Alain Cavaillès
2. Anne de Joyeuse
3. Capdepon
4. Château d'Antugnac
5. Château de Gaure
6. Château Rives-Blanques
7. Clos Teisseire
8. Denois JL
9. Domaine Astruc
10. Domaine de Baronarques
11. Domaine Bégude
12. Domaine B. et B. Bouché  
Les Chais du Soleil
13. Domaine Cathare - Franck Schisano
14. Domaine Collin
15. Domaine Delmas
16. Domaine de Cassagnau
17. Domaine de La Bordette
18. Domaine de l'Aigle
19. Domaine de Lamartine
20. Domaine de Martinolles
21. Domaine de Mayrac
22. Domaine de Mouscaillo
23. Domaine de Peyret
24. Domaine de Treilles
25. Domaine du Grès Vaillant
26. Domaine Faure
27. Domaine de Fourn
28. Domaine J. Laurens
29. Domaine Jo Riu
30. Domaine Le Cayrol
31. Domaine La Maurette
32. Domaine La Rolande
33. Domaine Le Soulie
34. Domaine Les Hautes Terres
35. Domaine Menard de Ginestou
36. Domaine Rosier
37. Domaine Satgé
38. Domaine Saint-Antoine
39. Domaine Saint-Jacques
40. Éric Fiorotto
41. Frédéric Garrabou
42. G. et P. Mellado
43. La Coume-Lumet
44. Maison Antech
45. Maison Guinot
46. Marc Leseney
47. Monsieur S
48. Pascal Pavie
49. Plô Roucarels
50. Sieur d'Arques
51. Taudou
52. Vignoble Nicolas Therez
53. Vignobles Salasar



## SUR LA ROUTE DES VINS LES CRUS DE LIMOUX

### LES VINS EFFERVESCENTS

Au pays de Limoux, la Blanquette et le Crémant sont rois. Leur reconnaissance en AOC remonte à 1938 et 1990. (p.34)

### AOC Crémant de Limoux

Il est toujours assemblé à partir de trois cépages avec une dominante de chardonnay. Il est complété par le chenin, le mauzac blanc et le pinot noir. On trouve du Crémant blanc et rosé. Il se déguste de préférence dans les deux ans qui suivent son acquisition, généralement à l'apéritif sur de petits toasts salés, mais aussi pour accompagner de manière originale poissons et viandes blanches.



### AOC Limoux Blanquette de Limoux

C'est le mauzac qui domine. 10 % de chenin et de chardonnay sont autorisés. Elle se déguste de préférence à 7-8 °C, dans les deux ans qui suivent son acquisition. Elle sera parfaite pour vos apéritifs, auxquels elle donnera immédiatement une allure de fête. La Blanquette et le Crémant sont élaborés selon la méthode dite traditionnelle.

### AOC Limoux Méthode ancestrale

C'est la vieille lune de mars qui donne vraisemblablement aux cuvées méthode ancestrale l'essentiel de leur tempérament. À Limoux, professionnels et amoureux du vin le racontent. Tous ceux qui ont essayé de procéder à la mise en bouteille à une autre période, sous une autre lune, ont échoué, la prise de mousse n'ayant pu être maîtrisée. La fermentation de l'AOC Limoux Méthode ancestrale est entièrement naturelle. Elle n'a pas recours à la sophistication de l'assemblage et du vieillissement. Sa légèreté convient à merveille pour conclure un bon repas d'une note aromatique délicatement sucrée : desserts aux pommes, crêpes Suzette, galette des rois. Servir à 5-6 °C.

### LES VINS TRANQUILLES

La production de vins tranquilles blancs et rouges est plus confidentielle. Leur reconnaissance en AOC date respectivement de 1959 et 2004. (p.34)

### AOC Limoux rouge

Pour porter le nom de Limoux rouge, les vins doivent être constitués d'au moins trois de ces six cépages : merlot, côt, syrah, grenache, cabernet franc ou cabernet sauvignon. Ils se prêtent à de jolis mariages avec les viandes grillées, des plats doucement mijotés et la fricassée de Limoux.

### AOC Limoux blanc

Les vigneronns produisent de délicieux vins blancs à base de chardonnay majoritairement, élevés en fûts de chêne (ce type de vinification est obligatoire), qui se bonifient après quelques années de vieillissement et font merveille sur les plus délicates préparations à base de poisson et de viande blanche et sur les fromages (Saint-félicien, Saint-marcellin, Munster, Epoisses...). Les Limoux blancs sont élaborés avec du chardonnay, du mauzac et du chenin.

AOC LIMOUX Blanquette de Limoux : robe jaune pâle et brillante. Nez de fruits et fleurs de printemps, pomme verte et miel.

AOC Crémant de Limoux : parfums de fleurs blanches associés à de subtiles notes d'agrumes et de brioche.

AOC LIMOUX Méthode ancestrale : robe jaune dorée. Nez : notes de miel, acacia et compote de pommes.

AOC Limoux Blanc : nez complexe et belle fraîcheur, caractérisé selon le cépage dominant : agrumes confits et noisette si Chardonnay ; fleurs blanches, pêche et prune si Chenin ; pomme verte et poire si Mauzac.

AOC Limoux Rouge : robe intense aux reflets de grenat et de rubis. À dominante océanique (cabernet franc ou sauvignon, merlot, côt), nez de pruneau et de cuir avec des notes de réglisse. À dominante méditerranéenne (syrah, grenache), nez de fruits rouges bien mûrs, d'épices et de garrigue.

## ÉVÈNEMENTS

### LES INCONTOURNABLES

#### TOQUES ET CLOCHERS

Fin mars - début avril

La vente aux enchères Toques et Clochers, créée et organisée par Sieur d'Arques (p.16), est un événement unique qui permet de dédier une partie des bénéfices à la restauration d'un clocher de l'appellation Limoux. Cette manifestation met en avant les 3 800 parcelles qui sont réparties sur quatre terroirs spécifiques autour de 42 clochers. Au-delà, Toques et Clochers aura permis l'essor de l'image culinaire de Limoux en accompagnant depuis longtemps toutes les cuisines, les plus créatives, les plus audacieuses, dans le respect des traditions, avec le léger grain de folie qui les caractérise. Aujourd'hui, la restauration limouxine (p.15) ne cesse de faire parler d'elle. Une cuisine qui monte. À découvrir.



#### LIMOUX BRASS FESTIVAL

Avril - mai

Pendant six jours, la ville de Limoux vit au rythme des cuivres. Né de la volonté de la Lyre de Limoux, l'orchestre municipal, ce festival s'est imposé naturellement tant la tradition des instruments de cuivre est installée en Limouxin. À Limoux, la musique a fêté ses 120 ans en 2009. Le festival réunit à chaque édition un plateau international de musiciens alternant les genres (classique, jazz, brass band, répertoire d'harmonie...). L'agenda comprend aussi des « off », des « in », des « caves à jazz » et des animations de rue. [www.limouxbrass.fr](http://www.limouxbrass.fr)



#### CARNAVAL DE LIMOUX

De janvier à mars

Il existe depuis plus de 400 ans et reste le carnaval le plus long au monde. De janvier à mars, tous les samedis et dimanches, les arcades et les cafés de la place de la République résonnent au son de la musique traditionnelle précédée par les bandes de carnavaliers. Différent des corsos fleuris et autres cavalcades, le carnaval de Limoux est le contraire d'une parade. C'est un folklore à l'état pur. C'est pour cela qu'il colle autant à la ville et à sa région. Il a marqué des générations et appartient au patrimoine culturel. [www.limoux.fr](http://www.limoux.fr)



#### À NE PAS MANQUER

La cave et la galerie de fûts du Sieur d'Arques (p.16)

Une visite qui vous plongera au cœur de l'histoire du premier vin effervescent au monde (musée, film et visite guidée), avec à la clef une dégustation et une bouteille de bulles offerte. Prix par personne : 10 €. Ouvert toute l'année.

#### Le Carré de Flandry

Sieur d'Arques a dédié aux chefs et sommeliers deux carrés de vignes prestigieuses en un lieu symbolique, le château de Flandry. À voir.

#### BIODIVERSITÉ

70 % de la faune et de la flore françaises se concentrent sur le territoire du Languedoc-Roussillon. Discrets, les vigneron participent activement au maintien de cette biodiversité, en entretenant une mosaïque de paysages qui génèrent une multitude d'habitats naturels, diversifiés et reliés par des corridors écologiques. C'est le cas des producteurs du cru Limoux, engagés dans cette démarche depuis vingt ans. Sur le thème de la biodiversité, l'appellation Limoux fait office de précurseur. À tel point que le

1<sup>er</sup> septembre 2010, le vignoble limouxin a été référencé par le programme européen Life+ Biodivine, consacré à la biodiversité et aux paysages. Aujourd'hui, de nombreuses caves et de nombreux domaines (Sieur d'Arques, Anne de Joyeuse, domaine Delmas, maison Antech Limoux, Rives-Blanches...) poursuivent cet engagement.

#### EN SAVOIR PLUS

Richesse des milieux naturels du pays de la Haute Vallée de l'Aude, 8 livrets à télécharger : association Aude Claire à Limoux, [www.audeclaire.org](http://www.audeclaire.org)

## PATRIMOINE PRÈS DE LIMOUX

Carcassonne, Rennes-le-Château, le canal du Midi... Ces lieux uniques se trouvent à quelques encablures de l'appellation Limoux.

**CITÉ MÉDIÉVALE DE CARCASSONNE** Située à **30 minutes de Limoux**, la Cité de Carcassonne est un monument à tous égards, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1997. C'est un exemple unique au monde d'architecture militaire médiévale. Avec ses 3,5 millions de visiteurs annuels estimés, elle constitue l'un des sites les plus fréquentés de France. À voir : la basilique Saint-Nazaire ainsi que le fameux château. [www.carcassonne-tourisme.com](http://www.carcassonne-tourisme.com) 04 68 10 24 30

**RENNES-LE-CHÂTEAU** Ce site à moins de **20 minutes de Limoux** est lié à l'étonnante histoire de l'abbé Saunière et du trésor qu'il y aurait découvert. Cela lui a valu sa notoriété mondiale. Une notoriété qui ne se dément pas aujourd'hui, alors que Bérenger Saunière est mort en 1917. La visite du château inclut la tour Magdala, la villa Béthanie et l'oratoire, le presbytère, l'église Sainte-Marie-Madeleine, l'orangerie et diverses autres salles d'exposition. Avec un seul billet, vous aurez accès à tous ces lieux. L'un d'eux cache peut-être la réponse du mystère de l'abbé. [www.rennes-le-chateau.fr](http://www.rennes-le-chateau.fr) 04 68 31 38 85 Domaine de l'Abbé Saunière, rue de l'Église

**CANAL DU MIDI À 1 heure de Limoux**, le canal du Midi, fait de la main de l'homme, court sur 360 kilomètres navigables. L'ouvrage, daté du XVII<sup>e</sup> siècle (réalisé en 1694) et conçu par Pierre-Paul Riquet, est inscrit depuis 1996 au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est aujourd'hui une balade merveilleuse à faire à pied, à vélo, à cheval ou en bateau. De nombreux ouvrages se visitent le long des chemins de halage. [www.tourismecanaldumidi.fr](http://www.tourismecanaldumidi.fr) 04 67 37 85 29

### ET AUSSI

● Abbaye de Saint-Hilaire : elle est le berceau de la Blanquette. Incontournable, sa visite s'impose. 04 68 69 62 76 ● Les sites pôles du Pays cathare que sont les châteaux de Puilarens (à **45 km de Limoux**), de Puivert (**39 km**) et d'Arques (**27 km**), les abbayes de Lagrasse (**49 km**) et d'Alet-les-Bains (**9 km**). [www.payscathare.org](http://www.payscathare.org), 04 68 11 37 97 ● L'abbaye cistercienne Sainte-Marie-de-Rieunette, édifiée au XII<sup>e</sup> siècle à Ladern-sur-Lauquet (à **18 km de Limoux**). 04 68 69 69 06 ● L'abbaye bénédictine de Saint-Polycarpe (à **7 km de Limoux**), fondée au IV<sup>e</sup> siècle. 04 68 31 14 31 pour visiter l'église ● L'abbaye d'Alet Les Bains 04 68 69 93 56

## TERROIR D'AUTAN

Abrité des flux d'ouest et d'est par deux massifs montagneux (les Corbières et le Chalabrais), le terroir d'Autan bénéficie d'un climat chaud et sec. Niché au cœur de l'appellation, ce territoire héberge 11 élaborateurs-producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous accueilleront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## PATRIMOINE

### CABANES DE VIGNES UN PARCOURS INÉDIT

Née en 2010 sous l'impulsion d'une poignée de vignerons amoureux de la terre et du patrimoine, l'association Entre Magrie et Couranel a été créée pour réhabiliter les cabanes de vignes et de vergers présentes dans le canton de Limoux, laissées à l'abandon.

Une boucle de six kilomètres Aujourd'hui, sur les 40 cabanes à rénover, 12 ont déjà été réhabilitées. Elles se découvrent le long d'un chemin qui forme une boucle de six kilomètres. À pied, à vélo ou à cheval, le parcours est facile d'accès et s'enroule autour d'une charmante rivière, la Corneilla, où il fera bon pique-niquer en été. À voir : la cabane Tailhan et son puits, la cabane de Jau et son système astucieux de récupération d'eau de pluie que nos aînés vignerons utilisaient, ou encore la cabane de Robinson et son petit escalier joliment mis en valeur.

#### SUIVEZ LE GUIDE

Jean-Baptiste Fau, vigneron au domaine JBF Distribution, à Magrie, vous invite à le suivre dans le vignoble pour une visite commentée des cabanes de vignes. Le jeune homme vous révélera tous les secrets de ce projet impulsé par des bénévoles passionnés qui, depuis deux ans, travaillent tous les samedis sur l'avancement de ce chantier. Visite guidée gratuite et dégustation possible (sur rendez-vous) : 04 68 31 15 70 ou 06 68 53 77 20



**AGENDA** : Cabanes en fête  
Tous les ans, lors du dernier week-end de juin, se tient la manifestation des Cabanes en fête. Une journée conviviale qui permet de découvrir toutes les nouvelles cabanes rénovées, autour d'animations festives.  
<http://entremagrieetcouranel.over-blog.com>

Chaque année en octobre, découvrez "l'art s'invite" à Magrie, qui met à l'honneur la peinture, la sculpture et la photographie.

## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON



#### AU CŒUR DES VIGNES

Situé sur le domaine B. et B. Bouché (p.17), à proximité de Limoux, ce gîte indépendant composé de quatre chambres se love au cœur des vignes. Bruno et Bernadette Bouché, les propriétaires vignerons, vous feront découvrir leurs produits et leur métier autour d'une soirée de dégustation assurément conviviale. Ici, vous apprécierez la piscine privative et profiterez des longues promenades dans la propriété viticole.

Tarif par semaine : entre 690 € et 1 860 €  
04 68 11 40 70 ou 06 87 58 76 70

#### LA CAVE DU GRAND PÈRE

Au cœur de La Digne-d'Aval, ce gîte de charme composé de cinq chambres est aménagé dans l'ancienne cave viticole du grand-père de Denis Faure, vigneron avec sa femme Manuela, au domaine Faure (p.17). Ce bâtiment de 200 mètres carrés qui date du XIXe siècle préserve tradition et authenticité en alliant confort et modernité. Vous profiterez d'un moment de

bien-être dans le spa et apprécierez la vue panoramique sur le vignoble limouxin.

Tarif par semaine : entre 695 € et 1 490 €

#### LA CULTURE : LES VIGNERONS AIMENT

- Musée du Piano : Limoux abrite le seul musée en France consacré au piano. Ouverture de mi-juin à fin septembre. Place du 22 Septembre, 04 68 31 85 03
- Musée Petiet : nombreux courants picturaux de la fin du XIXe siècle, dont les œuvres de Marie Petiet, artiste limouxine. Ouverture de juin à septembre. Promenade du Tivoli, 04 68 31 85 03
- Musée des Automates : ce musée enchante petits et grands, dans un monde irréal de couleurs et de figurines animées où le chat règne en maître. 4, rue Anne-Marie Javouhey, 06 70 39 01 74

#### COUPS DE CŒUR VIGNERONS - LIMOUX

##### La Monèze Basse

Maison d'hôtes située au cœur d'un ancien domaine viticole du 19e siècle où tout a été pensé pour offrir un séjour mémorable. [www.lamoneze.com](http://www.lamoneze.com)  
04 68 31 66 43

##### Domaine St-Georges

Une maison vigneronne de la fin du XVIIIe siècle avec 5 chambres dont deux suites. Entre 65 et 85 €/2 pers. et 135 €/4 pers. + petit-déj.  
Av. de Malras, 04 68 20 11 05

##### Les Cormary

Une chambre chez l'habitant au cœur d'une bâtisse de caractère, entre vignes et pinèdes. 55 €/2 pers. + petit-déj.  
Route de Carcassonne, 06 88 86 20 19



## PAPILLES

# RENCONTRES VIGNERONNES

### LE STYLE ANTECH

Le 1<sup>er</sup> samedi du mois de décembre, les cafés de limoux pétillent avec l'opération "Nuit des Bulles de Noël". Créé en 2009 par la Maison Antech Limoux, cet événement révèle à lui seul l'esprit festif de l'appellation.

Familiale depuis 6 générations et spécialisée dans la création de vins effervescents la Maison Antech élabore les 3 appellations « Bulles » de Limoux, Crémant, Blanquette et Ancestrale. Son histoire s'est écrite comme une aventure humaine au fil des générations empreinte de la passion des femmes et des hommes qui l'ont bâtie. Françoise Antech Gazeau a rejoint son père Georges et son oncle Roger il y a une vingtaine d'années pour reprendre le flambeau. C'est au Domaine dans un chai alliant tradition et modernité que s'effectue l'élaboration de tous les vins. Les Cuvées Antech sont l'expression d'un délicat assemblage du terroir, des cépages limouxins du savoir-faire et des valeurs traditionnelles de la famille. La Maison Antech croit à une œnologie simple, authentique et respectueuse de l'environnement (engagement Terra Vitis) et cherche sans cesse à réinventer ses bulles. Aujourd'hui avec près d'un million de bouteilles commercialisées en France et à l'international la Maison Antech évolue entre audace et tradition pour conjuguer

plaisir et fête. A découvrir au cœur de leur caveau à Limoux au Domaine de Flassian.

### PRÉSERVÉS

Depuis quinze ans, les vignerons d'Anne de Joyeuse (p.17) à Limoux se mobilisent pour mettre en place la charte Protect Planet. Ce plan d'action ambitieux pour préserver leur environnement et leur pays est devenu une philosophie. Les terroirs reprennent de la puissance pour donner aux vins une vraie expression de leur caractère. Des vins préservés à déguster dans leurs trois caveaux de vente (p. 32) et à l'occasion du festival Limoux Brass Festival (p. 8) qui se tient chaque année à Limoux, en avril-mai. Anne de Joyeuse est en effet partenaire de ce festival qui réunit pendant six jours un plateau international de musiciens.

### RENCONTRE

Émile Satgé résume à lui seul la tradition limouxine. Champion de France de rugby à XIII en 1968, carnivalier et vigneron, ancien ambassadeur de la Blanquette de Limoux, son père lui insuffle très tôt l'amour de ses vignes. Aujourd'hui, c'est son fils Philippe, la quatrième génération, qui a repris le flambeau du domaine Satgé (p. 17). Ils vous proposeront une visite mémorable du vignoble avec un apéritif au caveau à base de Blanquette et de produits régionaux. Sur rendez-vous (de début juillet au 15 août). Entre 8 et 15 pers.

### BULLES ET LUMIÈRES, SECRETS DÉVOILÉS

Fort de son expérience en tant que plus ancienne Maison de Blanquette de Limoux (depuis 1875), la Maison Guinot, innove et vous propose une visite inédite et exceptionnelle de ses caves familiales, souterraines et centenaires : "Bulles et Lumières". Visite des Caves guidée, Projections Vidéos, Images de Synthèse, Sons et Lumières... Vous allez découvrir au cours d'une visite dynamique (explications, questions/réponses...) ces caves d'élaboration et sa Méthode Traditionnelle : vieillissement sur lie, remuage manuel de + de 30 000 bouteilles par jour, dégorgement traditionnel "à la volée"... Vous pourrez déguster également nos meilleures Blanquette et Crémant de Limoux (AOC), le vin à bulles les plus vieux du monde.

### ET AUSSI

- Alain Cavailès (p.17), au domaine du Moulin d'Alon, à Magrie, sort des sentiers battus avec sa « dégustation ludique ». Une dégustation inédite sur les effervescents. Ludique et pédagogique, elle vous révélera combien ces vins sont complexes et riches. Gratuit, 1 h, de 2 à 20 pers., sur RDV Dégustation découverte toute l'année sur RDV, sauf le jeudi (sans RDV)
- Au domaine Faure (p.17) de La Digne-d'Aval, Denis et Manuela vous invitent, autour d'un apéritif dînatoire, à déguster leurs meilleures cuvées mariées aux saveurs de spécialités régionales issues des producteurs locaux. 18 €/pers., 2 h, de 6 à 25 pers., sur RDV (midi et soir)

### GOURMANDISES

Le limoux (gâteau) : en boulangeries et pâtisseries (de janvier à mars) - Nougats et chocolats : Maison Bar, 15, av. Fabre-d'Églantine - Le pébradou (gâteau apéritif) : idéal avec un verre de Blanquette ou de Crémant en boulangeries et pâtisseries.

### COUPS DE CŒUR VIGNERONS À LIMOUX

#### HÔTEL

Moderne et Pigeon : un hôtel de standing.  
1, place du Gal-Leclerc, 04 68 31 00 25

#### RESTOS

Tantine et Tonton : une cuisine créative qui met à l'honneur les produits du terroir.  
1, place du Gal-Leclerc, 04 68 31 21 95

Aymeric : conserveur artisanal de tradition (fricassée de Limoux), vente directe et restauration sur place.  
ZI de Flassian, rue Blériot, 04 68 31 12 64

L'Odalisque : une cuisine raffinée dans un cadre moderne et soigné.  
38 rue des Cordeliers, 04 68 74 31 75

La Taverne de Bacchus : une cuisine à l'ancienne (cochon de lait, cabri, cassoulet) dans un décor d'auberge familiale.  
La Monèze Haute, 06 09 68 28 81

#### CÔTÉ CAVISTES

Atelier des vigneron  
2, place de la République, 04 68 20 12 42  
Vinea E Terra  
7, avenue du Lauragais, 04 68 31 83 64



## ÉVÉNEMENTS TOQUES ET CLOCHERS

Avec 261 adhérents et un vignoble de 2 000 hectares, Sieur d'Arques (p.17) est la plus grande coopérative de la région et le principal opérateur de Blanquettes et de Crémants de l'appellation Limoux.

En 1990, la coopérative crée Toques et Clochers, une vente aux enchères de barriques les plus prometteuses, au profit de la réfection des clochers des villages de l'appellation. Cette manifestation se tient en présence des grands chefs de la gastronomie française et internationale (Pays-Bas, Italie, Brésil), les « toques ». Aujourd'hui, ce rendez-vous attire plus d'un millier d'acheteurs du monde entier. Il se déroule tous les ans, lors du week-end des Rameaux, autour de trois temps forts.

### La fête (samedi)

Ouverte au grand public, elle permet d'unir curieux et professionnels autour des caveaux de dégustation et des animations musicales organisées dans les rues d'un « clocher », un des villages typiques de l'appellation.

### La vente aux enchères (dimanche)

Seconde plus importante vente aux enchères de vin en France après les hospices de Beaune, cette vente aux enchères publiques réunit professionnels du vin, restaurateurs et amateurs du monde entier.

### La soirée de gala (dimanche)

Le repas de gala est concocté par le chef trois étoiles de l'année, pour près de 400 convives.

Grande Cave Sieur d'Arques, Avenue du Mauzac, 11300 Limoux, 04 68 74 63 00



## DEVENIR COMPAGNON VIGNERON

L'association pour la sauvegarde du Château de Flandry propose aux amateurs de vin de devenir « compagnons vigneron » dans l'une des parcelles prestigieuses du château de Flandry. Contre une souscription de 175 € pour 3 pieds de vigne sur 3 ans, vous

recevez 3 bouteilles à votre nom. Vous êtes également invité à participer à la vie du domaine (vendanges...) et à l'événement Toques et Clochers (défilé, inauguration de la lignée, participation à la vente aux enchères...). [revolildandry@gmail.com](mailto:revolildandry@gmail.com) ou Sieur d'Arques, 04 68 74 63 00

## OÙ LES RENCONTRER ? VIGNERONS DU TERROIR D'AUTAN



**1 ■■■ ALAIN CAVAILLÈS**  
Domaine Le Moulin d'Alon, 11300 Magrie  
06 86 86 20 06, [cavaillès.alain@wanadoo.fr](mailto:cavaillès.alain@wanadoo.fr)  
Capacité d'accueil : 50 personnes  
Jeudi 9 h - 19 h. En été, jeudi-vendredi 9 h - 19 h



**2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE**  
41, av. Charles-de-Gaulle, 11300 Limoux  
04 48 74 79 40, [guy.andrieu@cave-adj.com](mailto:guy.andrieu@cave-adj.com)  
Caveau Oustal Limoux  
34, promenade du Tivoli, 11300 Limoux  
04 68 31 11 30, [oustal.limoux@cave-adj.com](mailto:oustal.limoux@cave-adj.com)  
Lun-sam, 9 h - 12 h 30 / 15 h - 19 h

**12 ■■■ DOMAINE  
B. ET B. BOUCHÉ -  
LES CHAIS DU SOLEIL**  
11300 La Digne-d'Aval  
06 78 75 76 13, [bruno.bouche@wanadoo.fr](mailto:bruno.bouche@wanadoo.fr)  
Capacité d'accueil : 30 pers. Sur rendez-vous

**26 ■■ DOMAINE FAURE**  
1, av. de la Liberté, 11300 La Digne-d'Aval  
04 68 31 72 66, [vigneron@domainefaure.com](mailto:vigneron@domainefaure.com)



**28 ■■ DOMAINE J. LAURENS**  
11300 La Digne-d'Aval  
04 68 31 54 54, [domaine.jlaurens@wanadoo.fr](mailto:domaine.jlaurens@wanadoo.fr)  
Capacité d'accueil : 30 personnes. Tous les jours  
9 h - 12 h / 14 h - 17 h, sinon sur rendez-vous

**30 ■ DOMAINE LE CAYROL**  
11300 Magrie  
04 68 31 60 79, [jacques-montpellier@live.fr](mailto:jacques-montpellier@live.fr)  
Sur rendez-vous

**36 ■■■ DOMAINE ROSIER**  
ZI de Flassian, rue Farman, 11300 Limoux  
04 68 31 48 38, [domaine-rosier@wanadoo.fr](mailto:domaine-rosier@wanadoo.fr)



[www.domainerosier.com](http://www.domainerosier.com)  
Capacité d'accueil : 10 personnes  
Tous les jours 8 h - 12 h / 14 h - 18 h  
Week-end sur rendez-vous

**37 ■■■■ DOMAINE SATGÉ**  
19, rue Blanquerie, 11300 Limoux  
04 68 31 40 60, [vignobles.satge@orange.fr](mailto:vignobles.satge@orange.fr)  
Capacité d'accueil : 30 personnes  
Hiver, lun-sam. 10 h - 12 h / 14 h - 18 h  
Été, tous les jours 10 h - 13 h / 15 h - 20 h

**44 ■■■■ MAISON ANTECH LIMOUX**  
Domaine de Flassian, 11300 Limoux  
04 68 31 15 88, [courriers@antech-limoux.com](mailto:courriers@antech-limoux.com)  
Capacité d'accueil : 15 personnes, groupes sur rendez-vous  
exclusivement. Contact : Élodie Lapeyre  
Lun-ven 8 h - 12 h / 14 h - 18 h



**45 ■■■■ MAISON GUINOT**  
3, av. du Chemin-de-Ronde, 11300 Limoux  
04 68 31 01 33, [guinot@blanquette.fr](mailto:guinot@blanquette.fr)  
Capacité d'accueil : 200 personnes en groupe  
Lun-ven 9 h - 12 h / 14 h - 18 h, sam 9 h - 12 h



**50 ■■■■ SIEUR D'ARQUES**  
Av. du Mauzac, 11300 Limoux  
04 68 74 63 00, [contact@sieurdarques.com](mailto:contact@sieurdarques.com)  
Capacité d'accueil : 50 personnes  
Lun-sam 9 h - 12 h 30 / 14 h - 18 h,  
dim 10 h - 12 h 30 / 14 h 30 - 17 h.  
Juillet-août-septembre, lun-sam 9 h 30 - 12 h 30 /  
14 h - 19 h, dim. 10h - 12 h 30  
Caveau des Vignerannes  
Av. de Carcassonne, BP 30, 11300 Limoux  
04 68 31 01 87, [contact@sieurdarques.com](mailto:contact@sieurdarques.com)  
Lun-sam 10 h - 12 h / 14 h - 18 h.  
Juillet-août-sept, lun-sam 9 h 30 - 12 h 30 / 14 h - 19 h,  
dim. 10 h - 12 h 30

## TERROIR

# MÉDITERRANÉEN

À l'est de Limoux, dans la partie la plus proche de la mer, le terroir méditerranéen bénéficie d'un climat chaud, tempéré par les vents marins. Il accueille 14 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



**LIMOUX**  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON

#### HORS DU TEMPS

À Rouffiac-d'Aude, le château de Gaure (p.22) - qui a été un des plus grands oppidums du Languedoc - vous invite à séjourner dans un gîte de caractère restauré avec charme. Venir à Gaure, c'est vivre un moment hors du temps. Les 200 hectares de la propriété sont un écrin de nature. Quant aux amateurs, ils apprécieront les vins haut de gamme du domaine en biodynamie que le propriétaire, Pierre Fabre, ne manquera pas de vous faire découvrir autour d'une dégustation (p. 21). L'homme est également artiste peintre et compte bien, demain, ouvrir le château à d'autres artistes.

Tarif par semaine : entre 1 200 € et 1 800 € (5 chambres, 10 pers.)

#### AU CŒUR DU DOMAINE

Un gîte de 80 mètres carrés vous attend au cœur du domaine de Peyret (p.22),

à Cépie. Geneviève et Pierre Andrieu, ainsi que leur neveu Thierry, vinifient Blanquette et Crémant de Limoux. Ici, le travail de la vigne et du vin est une affaire familiale depuis cinq générations. Vous pourrez profiter d'une jolie balade de six kilomètres à travers le vignoble en partant du domaine. Quant aux amateurs de truffes, ils apprécieront la visite des truffières (visite et cavage sur demande).

Tarif par semaine : entre 200 € et 330 € (2 chambres, 4 pers.)

#### COUP DE CŒUR VIGNERONS

La maison Laurent

Une maison de maître à l'ambiance cosy et chaleureuse (5 chambres climatisées).

Entre 55 € et 135 € la nuit + petit-déj.

31, av. Jean-Brousse, Pieusse, 04 68 74 26 02

#### LA CULTURE : LES VIGNERONS AIMENT

##### • ABBAYE DE SAINT-HILAIRE : BERCEAU DE LA BLANQUETTE

C'est en 1531 dans l'abbaye de Saint-Hilaire que les moines bénédictins constatent l'apparition d'étranges bulles dans un vin qu'ils ont laissé fermenter en bouteille... Le premier vin effervescent du monde vient de naître. L'abbaye, dont le clocher a été rénové en 2000 grâce à l'opération Toques et Clochers (p.16), est considérée comme le berceau de la Blanquette. À voir : le cellier creusé dans le grès, le lieu même où est née la Blanquette, qui ne manquera pas d'être dégustée dans les caveaux alentour (p.22).

04 68 69 62 76, <http://perso.orange.fr/abbayedesainthilaire>

## PAPILLES

### RENCONTRES VIGNERONNES



#### VOYAGE

À Cépia, Jan et Caryl Panman, avec leur fils Jan-Ailbe, vous accueillent au château Rives-Blanches (p.22), niché à 350 mètres d'altitude. Ici, la vue sur la chaîne des Pyrénées enneigée est spectaculaire. Originaire de Hollande, ce couple a vécu dans une douzaine de pays avant de découvrir Rives-Blanches en 2001 et d'y consacrer sa vie. Aujourd'hui, ils n'ont de cesse que de faire progresser la qualité de leurs blancs et de leurs effervescents dans le respect de l'environnement. Des vins à découvrir autour d'une dégustation intime dans un caveau lumineux et accueillant. Dégustation sur rendez-vous - 8 personnes au maximum.

#### VIEUX MILLÉSIMES

Perchée sur les hauteurs du Limouxin, à Pieuze, depuis 1937, la famille Robert a su faire du domaine de Fourn (p.22) un haut lieu de la Blanquette de Limoux. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération travaillent ensemble avec de multiples activités. Au programme : dégustation de vieux millésimes (10 Blanquettes et Crémants de 1972 à 2005) ; repas thématiques à base de produits fermiers en accord avec les bulles (exemples : foie gras, canette farcie au foie gras, fromage et omelette norvégienne) ; apéritif fermier au domaine tous les mardis, accompagné de produits du terroir, dans le cadre de "Bienvenue à la ferme".

Et aussi : aire de camping-car réservée aux adhérents de France Passion.

Dégustation Vieux Millésimes : 200 € (de 2 à 10 personnes) - Durée : 1 ou 2 heures - Sur rendez-vous.

Repas à thème et dégustation : 50 € par personne - De 15 personnes (minimum) à 30 personnes (maximum) - Midi et soir sur rendez-vous.

Apéritif fermier (visite de la cave/vignoble + dégustation) : entre 10 € et 20 € par personne - Du 1er juin au 30 août : tous les mardis (17 h 30) sur rendez-vous - Reste de l'année (8 pers minimum) : sur rendez-vous.

#### FAÇON MOINE

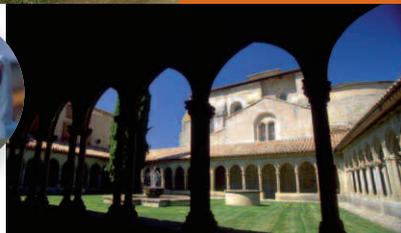
Vous serez séduit par l'accueil convivial et le savoir-faire artisanal de Françoise, d'Yves et de leur fils Pierre, propriétaires du domaine de la Bordette (p.22) à Pomas. Ils font partie des derniers élaborateurs à perpétuer la méthode d'élaboration des moines de l'abbaye de Saint-Hilaire, berceau de la Blanquette. Une méthode ancestrale et des vins à découvrir à l'occasion des visites organisées du chai et du vignoble.

Visite du chai et dégustation - Durée : 1 heure - Sur rendez-vous / Visite du vignoble, du chai et dégustation - Durée : 2 heures - Sur rendez-vous (8 personnes minimum).



#### COUP DE CŒUR VIGNERONS

Le clos Saint-Hilaire à Saint-Hilaire : demeure de maître transformée en hôtel de charme (10 chambres). Côté restaurant, la cuisine est élaborée et inspirée. 5, av. de Carcassonne, 04 30 36 42 63



## OÙ LES RENCONTRER ?

### VIGNERONS DU TERROIR MÉDITERRANÉEN



#### 2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE



Caveau Oustal Saint-Hilaire

11250 Saint-Hilaire, 04 68 69 43 18

Toute l'année du mardi au samedi,  
10 h - 12 h / 14 h - 18 h

Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre, 10 h - 12 h / 14 h - 19 h

#### 7 ■ CLOS TEISSEIRE

Chemin du Moulin, 11250 Rouffiac d'Aude

06 76 92 43 36, closteisseire@gmail.com

Réception sur rendez-vous. Capacité : 50 personnes.

#### 5 ■ CHÂTEAU DE GAURE

11250 Rouffiac-d'Aude

04 68 10 63 89, chateaudegaure@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : jusqu'à 100 personnes en groupe  
Tous les jours 10 h - 12 h / 17 h - 19 h et dimanche.

Sur rendez-vous



#### 6 ■■■ CHÂTEAU RIVES-BLANQUES

11300 Céprie

04 68 31 43 20, rives-blanches@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : 15 personnes, sur rendez-vous

#### 11 ■ DOMAINE BÉGUDE

11300 Céprie

04 68 69 20 41, info@domainebegude.com

Capacité d'accueil : 10 personnes, sur rendez-vous

#### 13 ■ DOMAINE CATHARE

Franck Schisano, av. du Béal, 11250 Saint-Hilaire

06 10 63 41 46, franck.schisano@cathare.tm.fr

Capacité d'accueil : 17 personnes, sur rendez-vous

#### 17 ■■■ DOMAINE DE

LA BORDETTE

La Bordette, 11250 Pomas

04 68 69 45 04, yves.lacube@orange.fr

Capacité d'accueil : 40 personnes, sur rendez-vous

#### 20 ■■■■ DOMAINE DE MARTINOLLES

Vignobles Vergnes, 11250 Saint-Hilaire

04 68 69 41 93, infos@martinolles.com

#### 23 ■■■■ DOMAINE DE PEYRET

11300 Céprie

04 68 31 72 10, domaine.peyret@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : 30 personnes. Tous les jours  
8 h - 12 h / 14 h - 19 h, dimanche 9 h - 12 h

#### 24 ■■■■ DOMAINE DE TREILLES

11250 Gardie,

04 68 31 89 54, didierbaldo@wanadoo.fr

#### 27 ■■■■ DOMAINE DE FOURN

11300 Pieuusse

04 68 31 15 03, robert.blanquette@wanadoo.fr

Capacité d'accueil : 80 personnes  
Tous les jours 9 h - 12 h / 14 h - 19 h

#### 29 ■■■■ DOMAINE JO RIU

Les Bouziers, 11300 Pieuusse

06 22 87 82 17, www.domaine-jorriu.com

#### 41 ■■■■ FRÉDÉRIC GARRABOU

10 chemin de ronde, 11250 Gardie

06 16 28 30 22, frederic.garrabou@hotmail.fr

#### 43 ■■■■ LA COUME-LUMET

La Coume, 11300 Céprie, 06 30 60 23 77

Capacité d'accueil : 15 personnes, sur rendez-vous

#### 49 ■■■■ PLÔ ROUCARELS

18, rue Frédéric-Mistral, 11250 Couffoulers

06 61 77 51 35, postmaster@plo-roucarels.com

■ AOC Limoux Blanquette de Limoux  
■ AOC Crémant de Limoux

■ AOC Limoux Méthode Ancestrale

■ AOC Limoux blanc  
■ AOC Limoux rouge

## TERROIR OCÉANIQUE

À l'ouest de Limoux, dans la partie de la zone d'appellation la plus proche de Toulouse, le terroir océanique se caractérise par un climat humide tempéré, ouvert aux flux d'ouest, et par des périodes chaudes. Il accueille 12 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON

Le clocher de Malras a été le premier à être restauré grâce aux bénéfices de la vente aux enchères de Toques et Clochers organisée par Sieur d'Arques (p.16). C'était en 1991.

#### LA VIE DE CHÂTEAU

Entouré de vignes, de champs et de bois, le domaine Menard de Ginestous (p.27), lové dans le village de Gaja-et-Villedieu, à trois kilomètres de Limoux, abrite une superbe maison de maître datant du XVIIe siècle et plusieurs dépendances. Vous serez accueilli dans une belle demeure de 250 mètres carrés sur deux niveaux, entièrement rénovée en 2004, qui allie avec harmonie confort et tradition. Possibilité de visiter le domaine et de déguster les vins (effervescents et blancs).

Tarif par semaine : entre 400 € et 1 400 € (4 chambres, 8 personnes) - Location entre avril et octobre

#### NIDS DOUILLETES

Ici, tout est réuni pour vous faire passer des vacances reposantes, dépaysantes et gourmandes. Les trois gîtes du domaine Montgaillard à Pauligne, tenus par la famille Badia, vous accueillent dans un cadre enchanteur au cœur des vignes. La vue est imprenable sur le pic de Bugarach. Le gîte de la Forge a été conçu dans le style provençal, aux couleurs du soleil, de la lavande, des oliviers et de la vigne. L'Autantic se veut plus familial et chaleureux avec ses murs en pierres apparentes, ses poutres en bois massif, ses briques, sa porcelaine, sa faïence et son grand escalier en pierre. Enfin, vous serez charmé par l'Écurie, à la décoration moderne, raffinée, épurée et design.

Tarif par semaine : entre 1 250 € et 2 000 € (de 8 à 10 personnes)

Domaine Montgaillard, 11300 Pauligne, 06 70 58 45 49, [www.gite11.fr](http://www.gite11.fr)



## PAPILLES

### RENCONTRES VIGNERONNES



#### PARADIS

Le domaine de Lamartine (p.27), à Castelreng, est un lieu rare. Vous tomberez sous le charme de son environnement unique, lové dans un écrin de nature, de forêts (65 hectares) et de vignes (8 hectares), entre 300 et 400 mètres d'altitude. « Ici, c'est le paradis » ont l'habitude d'affirmer les visiteurs. Il faut dire que la vue surplombe la vallée du Cougaing. Monique et Michel Louison, les propriétaires de ce vignoble certifié en agriculture biologique, respectivement âgés de 67 et 68 ans, adorent recevoir. Ils ne manqueront pas de vous indiquer quelques idées de circuits pédestres à faire sur leur propriété.

Visite de la cave, du vignoble et dégustation sur rendez-vous - De 1 à 20 personnes

#### SENSATION LANGUEDOC

Visiter le domaine Astruc (p.27) à Malras, c'est assurément faire un voyage au cœur du vignoble languedocien et de ses vins. Depuis 2003, l'exploitation créée en 1862 par Jean Astruc (ancien cocher de fiacre au château de Bourigeole) appartient aux domaines Paul Mas, réputés notamment pour leur marque Arrogant Frog. Outre les crus Limoux d'Astruc que vous pourrez déguster au caveau, vous aurez ici accès à l'ensemble de la gamme Languedoc des vignobles Paul Mas répartis sur Montagnac, Pézenas et Ceyras.



#### COUP DE CŒUR VIGNERONS

#### Chambres d'hôtes Hue-le-Vent

Au cœur du village classé en circulade, Hue-le-Vent s'inscrit dans le charme des maisons en pierre où règnent le confort, le calme et le respect de ceux qui aiment l'insolite et le classique. Le souffle d'art qui passe par Hue-le-Vent complète l'idée que l'on se fait de quelques jours en Pays cathare. Tarif : 55 €/2 pers.

2, chemin de Ronde, 11300 La Digne-d'Amont, 04 68 69 30 54, [www.huelevent.com](http://www.huelevent.com)



## PAPILLES RENCONTRES VIGNERONNES

### RANDO DANS LES VIGNES

Les vigneronns - Jean-Pascal Taudou (p.27), le fils, et Jean-Marc, le père - vous entraîneront en toute convivialité à travers une randonnée dans les vignes, au départ du village de Loupia. La balade guidée, qui dure environ deux heures, sera l'occasion de mieux appréhender les terroirs et les cépages de l'appellation. Elle se terminera autour d'une dégustation des vins du domaine.

Visite et dégustation sur rendez-vous  
Durée : entre 2 heures et 2 h 30  
20 personnes au minimum

### ARTISANAL

Le domaine Le Soulié (p.27) à Loupia est une des plus petites exploitations locales (2 hectares), artisanalement travaillée par Jean-Philippe et Yannick Barbedette. Sans adjonction de sucres et de levures, leur Blanquette méthode ancestrale est entièrement naturelle. Quant à leur Limoux blanc, il est issu de vignes de 20 ans d'âge. Ici, vous serez accueilli en toute simplicité par les très sympathiques propriétaires, qui vous feront vivre avec générosité leur façon d'appréhender le vin.

Visite de la cave et dégustation  
Sur rendez-vous



### COUP DE CŒUR VIGNERONS

La Digne-d'Aval et La Digne-d'Amont sont des exemples typiques de villages en circulate. On en trouve plusieurs dizaines dans le Languedoc, et notamment dans l'Aude. Leur particularité ? Ils sont bâtis en cercle autour d'une église ou d'un château fort central. Ces villages datent du Moyen Âge.

## OÙ LES RENCONTRER ? VIGNERONS DU TERROIR OCÉANIQUE

### 3 ■■■■ CAPDEPON

4, chemin de l'Horto, 11300 Villelongue  
04 68 69 51 81, capdepon@wanadoo.fr

### 9 ■■■■ DOMAINE ASTRUC

11300 Malras  
04 68 31 13 26, cmartinez@domaineastruc.com  
Capacité d'accueil : jusqu'à 15 personnes  
Lundi - vendredi 8 h - 12 h / 13 h - 17 h  
Contact : Christine Martinez

### 14 ■■■■ DOMAINE COLLIN

Route de Magrie, 11300 Toureilles  
04 68 31 35 49, philippe-collin2@wanadoo.fr

### 16 ■■■■ DOMAINE DE CASSAGNAU

11300 Pauligne  
04 68 69 55 64, jacques.abet@wanadoo.fr

### 19 ■■■■ DOMAINE DE LAMARTINE

Route de Saint-Couat, 11300 Castelreng  
04 68 31 07 06, louison.lamartine@orange.fr  
Capacité d'accueil : jusqu'à 30 personnes  
Sur rendez-vous

### 32 ■■■■ DOMAINE LA ROLANDE

3 Chemin de la Rolande, 11300 La Digne d'Amont  
06 86 79 61 69, just.kevin@hotmail.fr  
Lundi au vendredi : 8 h-12 h et 13 h 30-18 h  
et samedi/dimanche sur rendez-vous

### 33 ■■■■ DOMAINE LE SOULIE

11300 Loupia  
04 68 69 52 81, barbedette.jeanphilipp@wanadoo.fr  
Capacité d'accueil : 40 personnes  
Toute l'année sur rendez-vous.  
1er juillet - 20 août 10 h - 19 h

### 35 ■■■■ DOMAINE MENARD DE GINESTOUS

12, rue Toulzane, 11300 Limoux  
04 68 31 00 22, domaines.deginstous@wanadoo.fr  
Sur rendez-vous

### 38 ■■■■ DOMAINE SAINT-ANTOINE LAS TRILLOS

11300 Malras  
04 68 31 78 72, lallemandfamily@wanadoo.fr

### 40 ■■■■ ÉRIC FIOROTTO

4, rue du Maréchal-de-Levis, 11300 Ajac  
04 68 69 51 30

### 42 ■■■■ G. ET P. MELLADO

6, rue du Moulin, 11300 Castelreng  
4 68 31 58 58, genevieve.mellado@orange.fr

### 51 ■■■■ TAUDOU

1, rue du Parc, 11300 Loupia  
04 68 69 50 14, taudouvignerons@orange.fr  
Capacité d'accueil : jusqu'à 20 personnes  
Tous les jours sur rendez-vous

## TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE

En remontant le cours de l'Aude et en se rapprochant des Pyrénées, ce terroir plus humide et plus froid connaît un printemps tardif et un automne frais. C'est le terroir de prédilection du chardonnay et du merlot. Il accueille 18 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## FARNIENTE DORMIR CHEZ LE VIGNERON

### AU CŒUR DU VILLAGE

C'est au cœur de Roquetaillade que les vignerons du domaine Beirieu (p.32) vous accueillent à l'Oustalet del Cantou. Un petit studio entièrement rénové en gîte dans une ancienne maison du village, à plusieurs centaines de mètres du domaine. Dominé par le pic de Brau, Roquetaillade est le point culminant du vignoble limouxin. On peut apercevoir tous les villages de la moyenne vallée de l'Aude et du Razès, la Montagne-Noire ainsi que les Corbières, la Cité de Carcassonne et le Lauragais.

Dégustation et visite du domaine à la demande.

Tarif par semaine : entre 200 € et 280 € (4 personnes)

### FAMILIAL

À proximité du site de Rennes-le-Château, séjournez dans une des cinq chambres d'hôtes aménagées dans une dépendance de la maison des propriétaires à Espérazza. Vous serez accueilli par la famille Pons, agriculteurs et viticulteurs. Vignes, élevage de vaches et tourisme cohabitent en harmonie avec la tradition d'accueil de la région. Vous découvrirez la vie quotidienne d'une ferme et ses succulents produits. Tarif pour 2 personnes + petit-déjeuner : 48 € la nuit  
Monique Pons, Les Pailhères, Caderonne, 11260 Espérazza, 04 68 74 19 23

### ET AUSSI

Domaine La Maurette (p.32) : à 15 minutes du pic de Bugarach, sur la route de Rennes-les-Bains, le domaine abrite deux charmants gîtes sur la propriété entourée de champs et de vignes. Tarif par semaine : entre 300 € et 510 € (4 personnes),  
Domaine du Grès Vaillant (p.32) : à Saint-Polycarpe : gîte de caractère en pleine nature sur un domaine bio mêlant vignes, prairies et forêt sur 70 hectares.

### COUPS DE CŒUR VIGNERONS

Château des Ducs de Joyeuse A Couiza : un hôtel-restaurant de charme.

Allée du Château, 04 68 74 23 50

Gîte des Roy

A Saint-Sernin : un caractère architectural et paysager indéniable, associé à une décoration soignée et raffinée.

Tarif par semaine : entre 320 €

et 600 € (4 personnes)

04 68 11 40 70

Hostellerie de l'Évêché

A Alet les-Bains : un lieu de séjour au cadre inoubliable dans un parc de 3 hectares. Tarif pour 2 pers à partir de 78 € la nuit  
2, rue Nicolas-Pavillon,  
04 68 68 90 25

## PAPILLES

### RENCONTRES VIGNERONNES



#### BIO

Il est des domaines incontournables. Celui de Bernard Delmas en est un. En 1986, ce pionnier décide avec audace de convertir la totalité du vignoble en agriculture biologique. Aujourd'hui reconnu comme l'un des principaux producteurs de Blanquette et de Crémant de Limoux bio, le domaine Delmas (p.32) – au cœur du village d'Antugnac – compte 31 hectares de vignoble, produisant 160 000 bouteilles par an (Blanquette, Crémant de Limoux et Limoux tranquilles). Bernard Delmas a ainsi réussi à créer une marque forte, portée par des vins de grande qualité, exportés aux quatre coins du monde.

Visite de la cave sur rendez-vous

#### MINÉRAL

Vous serez séduit par l'accueil chaleureux de Pierre Fort et son épouse Marie-Claire, les propriétaires du petit domaine de Mouscaillo (p.32), qui s'étend sur 5 hectares. Après vingt ans d'absence et un

passage inspiré sur le vignoble de Pouilly-sur-Loire dont Pierre a conservé un goût pour les blancs, c'est pour ce couple un retour aux sources. Installés à Roquetaillade, leur village natal, ces vigneronnes qui travaillent en respectant la nature sont réputés pour leurs Limoux blancs, fins et minéraux.

Dégustation et visite des vignes sur rendez-vous

#### FLEURON

Niché sur les hauteurs du vignoble limouxin, le domaine Les Hautes Terres (p.32) est un des fleurons de l'appellation Limoux. Depuis 2000, date de création de l'exploitation, Gilles Azam cultive ses vignes en agriculture biologique sur le village de Roquetaillade, réputé pour son terroir de qualité. Enthousiaste et sympathique, il propose des vins sincères, expressifs et exploitant leur terroir avec brio. Aujourd'hui, avec ses 9 hectares de vignes, il produit du Crémant, Limoux blanc et rouge... Dégustation sur rendez-vous

Lors de Toques et Clochers 2011 (p.8), l'adjudication du clocher d'André Cavaillès de La Serpent fait l'objet d'une partie de bras de fer mémorable. Le premier fût a été arraché par le chef Alain Ducasse, au prix record de 12 500 €.

#### EMBLÉMATIQUE

Héritier de l'entreprise familiale fondée en 1890, René Salasar, aujourd'hui maître de céans, a créé une PME élaboratrice de Blanquette de Limoux dont la réputation a largement dépassé les frontières. Aujourd'hui, les vignobles Salasar (p.33) sont le troisième opérateur de l'appellation. La Blanquette est élaborée à partir des raisins des vignobles Salasar qui poussent en altitude sur le terroir de la Haute Vallée. La rigueur dans le travail des ceps associée à une vinification soignée donne à leurs cuvées une remarquable authenticité. À découvrir, leur belle palette de Crémants et Blanquettes au caveau de vente.

#### UNE RÉFÉRENCE

Domaine de Baronarques (p.32) est une propriété de la Baronne Philippine de Rothschild et de ses deux fils. Il est situé près de Limoux, à Saint-Polycarpe. Cet ancien domaine, qui existait déjà au XVIIe siècle, a fait l'objet d'une importante rénovation de son vignoble et de ses installations. Domaine de Baronarques produit depuis le millésime 2003 un vin de très grande qualité, un des premiers à avoir obtenu l'appellation AOC Limoux rouge. Il bénéficie des influences climatiques de l'Atlantique et de la Méditerranée, ce qui lui garantit un ensoleillement optimal et une pluviométrie équilibrée. Grâce à la proximité des Pyrénées, l'altitude des parcelles, entre 250 et 350 mètres, tempère les chaleurs estivales. Domaine de Baronarques compte 43 hectares de vignes. L'encépagement est composé de 70 % de cépages atlantiques (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) et de 30 % de cépages méditerranéens (syrah, grenache, malbec) pour les vins rouges, et de 100% de chardonnay pour le vin blanc. La vigne et les vins font l'objet de la même attention et des mêmes soins que pour les autres châteaux de la famille. Les raisins sont récoltés à la main en cagettes de 12 kg. Le grand vin rouge est élevé pendant 12 mois en barriques. Pour le grand vin blanc, la vinification et l'élevage se déroulent en barriques pendant 9 mois. Les vins sont mis en bouteilles à la propriété.

### COUPS DE CŒUR VIGNERONS

Musée des dinosaures A Espéraza, offrez-vous un voyage dans le temps dans un bâtiment à l'architecture contemporaine, 04 68 74 26 88

Musée de la chapellerie A Espéraza, capitale de la chapellerie française au début du XXe siècle, vous dévoile son savoir-faire, 04 68 74 00 75

À découvrir : sports d'eaux vives à Limoux, Alet-les-Bains, Couiza, Axat et Quillan. Randonnée, VTT, équitation, parcours acrobatique forestier à Alet-les-Bains et Quillan. Pêche, escalade (voies équipées) à Quillan et Rennes-les-Bains. Thermalisme à Rennes-les-Bains.



## OÙ LES RENCONTRER ?

### VIGNERONS DU TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE



#### 2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE



Caveau Oustal Les Hauts d'Aldæ  
Chemin du Moulin, 11300 Montazels  
04 68 74 04 76

Toute l'année, du mardi au vendredi 14 h 30 - 18 h,  
samedi 9 h - 12 h

#### 4 ■■■ CHÂTEAU D'ANTUGNAC

4 Rue du Château, 11190 Antugnac  
03 85 35 86 51, info@collovrayterrier.com  
Sur rendez-vous

#### 8 ■■■ DENOIS JL

11300 Roquetaillade  
04 68 31 39 12, jldenois@orange.fr



#### 10 ■■■ DOMAINE DE BARONARQUES

11300 Saint-Polycarpe  
04 68 31 96 60  
cfoucachon@domainedebaronarques.com  
Caveau ouvert tous les jours de la semaine  
et les week-ends sur rendez-vous  
04 68 31 94 66  
caveau@domainedebaronarques.com  
Capacité d'accueil : 20 personnes

#### 15 ■■■ DOMAINE DELMAS

11, route de Couiza, 11190 Antugnac  
04 68 74 21 02, domainedelmas@orange.fr  
Capacité d'accueil : 15 personnes  
Lundi - vendredi 8 h - 12 h / 14 h - 18 h,  
le week-end sur rendez-vous

#### 18 ■■■ DOMAINE DE L'AIGLE

11300 Roquetaillade  
04 68 45 28 50  
chateau.hospitalet@gerard-bertrand.com

#### 21 ■■■■ DOMAINE DE MAYRAC

11190 Couiza  
04 68 74 04 84,  
domaine-de-mayrac@wanadoo.fr

#### 22 ■■■ DOMAINE DE MOUSCAILLO

6, rue du Frêne, 11300 Roquetaillade  
04 68 31 38 25, mouscaillo@orange.fr  
Sur rendez-vous

#### 25 ■■■ DOMAINE DU GRÈS VAILLANT

Chemin du Casse, 11 300 Saint-Polycarpe  
06 87 80 04 33 / 06 72 15 34 38,  
gresvaillant@gmail.com, www.gresvaillant.fr  
Dégustation et vente 7 jours sur 7 de 9h à 19h

#### 31 ■■■■ DOMAINE LA MAURETTE

11190 Serres  
04 68 69 81 06, cthoreau11@orange.fr  
Capacité d'accueil : 30 personnes  
Tous les jours en saison

#### 34 ■■■■ DOMAINE LES HAUTES TERRES

11300 Roquetaillade  
04 68 31 63 72, leshautsterres@orange.fr  
Sur rendez-vous



#### 39 ■■■■ DOMAINE SAINT-JACQUES

11190 Montazels  
04 68 74 04 02,  
domainsaintjacques@orange.fr  
Capacité d'accueil : 15 personnes  
Tous les jours 8 h - 20 h

#### 46 ■■■ MARC LESENEY

1, chemin de la Garenne,  
11300 Festes-et-Saint-André  
04 68 31 39 21, marc.leseney@club-internet.fr

#### 47 ■■■ MONSIEUR S

11300 Bourrière  
06 33 43 41 46, et.fort@live.fr

#### 48 ■■■ PASCAL PAVIE

15, chemin de la Garenne,  
11300 Festes-et-Saint-André  
04 68 31 13 11, pavie.conf@wanadoo.fr



#### 52 ■■■■ VIGNOBLE NICOLAS THEREZ

Place de la mairie, Au tinel, 11190 Serres  
06 47 28 44 39,  
contact@vignoble-nicolas-therez.fr  
Ouvert 7 jours sur 7, sur rendez-vous

#### 53 ■■■■ VIGNOBLES SALASAR

11260 Campagne-sur-Aude  
04 68 20 04 62, renesalasar@wanadoo.fr  
Lundi - vendredi 8 h - 12 h / 14 h - 18 h,  
samedi 9 h - 12 h / 14 h - 18 h



- AOC Limoux Blanquette de Limoux
- AOC Crémant de Limoux
- AOC Limoux Méthode Ancestrale
- AOC Limoux blanc
- AOC Limoux rouge

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### LE PREMIER VIN À BULLES

La Blanquette de Limoux trouve son origine, au Moyen-Âge, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, lorsqu'un moine découvrit que le vin qu'il avait mis en bouteilles et soigneusement bouché de liège formait des bulles, comme s'il commençait une nouvelle fermentation.

Le premier brut du monde venait de naître au sein du vignoble limouxin, dans cette magnifique abbaye qui oppose sa verticalité de pierre blonde à la géométrie parfaite et horizontale des rangées de vignes.

Les historiens ont retrouvé des textes de l'époque mentionnant déjà « des flacons de Blanquette » en provenance de Saint-Hilaire. Le plus ancien manuscrit dont l'origine fut attestée remonte à 1544.

Pour arroser ses victoires, le Sieur d'Arques n'omet jamais de « lamper les flacons de Blanquette de Limoux » que lui offrent les Consuls de la ville.

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, nos voisins d'Outre Manche succombaient au charme du sparkling. L'auteur anglais Georges Farquhar écrivait « le brut pétillant comme les bons mots d'un homme d'esprit ».

... Appellation d'origine contrôlée depuis 1938

## LA PREMIÈRE AOC DU LANGUEDOC

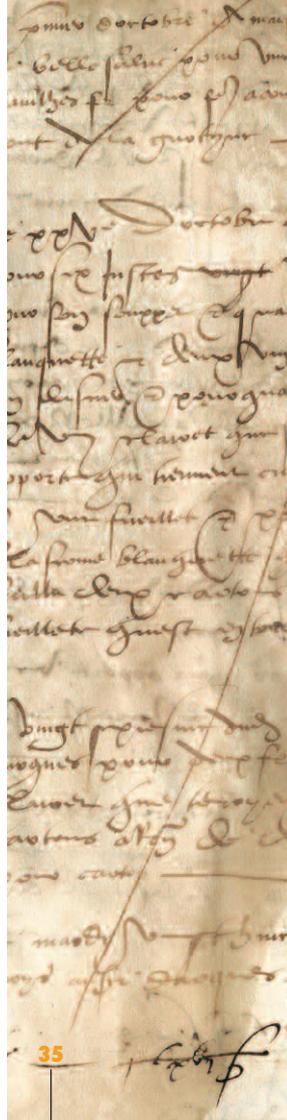
Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une Appellation d'Origine Contrôlée en Languedoc avec la Blanquette de Limoux et la Blanquette Méthode Ancestrale (Décret du 18 février 1938) et l'une des premières appellations de France.

La production de vins « tranquilles » blancs est à son tour reconnue par le Décret du 21 février 1959, modifié le 29 juillet 1993 au niveau des cépages (mauzac, chardonnay et chenin) et de la vinification qui doit obligatoirement se faire en fûts de chêne.

Le décret du 21 août 1990 ajoute une nouvelle appellation, le Crémant de Limoux.

Dernière née des appellations limouxines, l'AOC Limoux rouge a été reconnue par Décret du 23 juin 2004 et vient compléter la gamme des vins de Limoux.

Depuis le Décret du 14 octobre 2009, les AOC de Limoux sont regroupées en 2 cahiers des charges Crémant de Limoux (blanc et rose) et Limoux (blanc, rouge, Blanquette de Limoux, Méthode Ancestrale).



## OFFICE DE TOURISME DU LIMOUXIN

### LIMOUX

7, avenue du Pont de France, 11300 Limoux  
Tél. 04 68 31 11 82, [tourisme@cc-limouxin.fr](mailto:tourisme@cc-limouxin.fr)

### ANTENNE BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

### COUZA

17, route des Pyrénées, 11190 Couza  
Tél. 04 68 69 69 80, [tourismecouza@cc-limouxin.fr](mailto:tourismecouza@cc-limouxin.fr)

### RENNES-LES-BAINS

Rue des thermes, 11190 Rennes-Le-Château  
Tél. 04 68 69 82 94, [animation@renneslesbains.org](mailto:animation@renneslesbains.org)

### POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE

### SPIC DE RENNES-LE-CHATEAU

Rue de l'Eglise, 11190 Rennes-le-château  
Tél. : 04 68 31 38 85



### AUDE PAYS CATHARE

[www.audetourisme.com](http://www.audetourisme.com)  
[www.payscathare.com](http://www.payscathare.com)



Limoux,  
vignoble d'histoire et de légende

Le label Vignoble & Découverte, obtenu par le terroir AOC Limoux en 2018, permet de qualifier les prestataires qui s'engagent dans une offre oenotouristique autour de cette appellation. Vignerons, mais aussi restaurants, hôtellerie mais aussi lieux de culture ou autre prestataires s'engagent par ce label à proposer une offre touristique autour des vins AOC Limoux. Retrouvez cette offre complète sur [www.limoux.fr](http://www.limoux.fr)

Manuscrit issu d'un livre de compte, Clavaire de Limoux, 1544