

LIMOUX, UN VIGNOBLE D'ALTITUDE EN OCCITANIE

SITUÉ À 87 KILOMÈTRES DE TOULOUSE, LE VIGNOBLE DE LIMOUX, POSITIONNÉ SUR LES CONTREFORTS PYRÉNÉENS, REMONTE À L'ANTIQUITÉ. VIGNOBLE D'ALTITUDE, IL MÉLE CINQ APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE [AOP] QUI COMBINENT LA PRODUCTION DE VINS BLANCS, ROUGES ET EFFERVESCENTS, DONT LES PLUS ANCIENNES BULLES DE FRANCE. UN ÉCLECTISME RARE, QU'ON DOIT À UNE HISTOIRE HAUTEMENT SINGULIÈRE ET À UN TERROIR REMARQUABLE, PROPICE À L'ÉLABORATION DE GRANDS VINS.

AOP LIMOUX BLANQUETTE DE LIMOUX
Reconnaissance en appellation : 1938
Cépages : mauzac, chardonnay, chenin

AOP LIMOUX MÉTHODE ANCESTRALE
Reconnaissance en appellation : 1938
Cépages : mauzac

AOP CRÉMANT DE LIMOUX
Reconnaissance en appellation : 1990
Cépages : chardonnay, chenin, mauzac, pinot noir

AOP LIMOUX BLANC
Reconnaissance en appellation : 1959
Cépages : chardonnay, chenin, mauzac

AOP LIMOUX ROUGE
Reconnaissance en appellation : 2004
Cépages : merlot, côt, syrah, grenache, cabernet franc, cabernet sauvignon



aoclimoux



* Sud de France

Les OFF

DES RENDEZ-VOUS Effervescents DE LIMOUX

7 AU 10
OCTOBRE

TOULOUSE

UNE VINGTAINÉ DE CAVISTES, BARS À VIN,
BISTROTS & RESTAURANTS DE CHEFS
CONVIENT LES AOP DE LIMOUX À LEUR TABLE



Syndicat des vins AOC de Limoux
23 bis avenue Fabre d'Eglantine
11300 LIMOUX
04 68 31 12 83
limoux-aoc.com

www.limoux-aoc.com



LES AOC DU
LANGUEDOC



LIMOUX
GRAND VIN DU
LANGUEDOC



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

Les OFF

DES RENDEZ-VOUS Effervescents DE LIMOUX

7 AU 10
OCTOBRE

DE LIMOUX À TOULOUSE

UNE VINGTAINÉ DE BELLES ADRESSES TOULOUSAINES INVITENT LES CINQ APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE DU VIGNOBLE DE LIMOUX, CE VIGNOBLE D'ALTITUDE SITUÉ À 87 KILOMÈTRES SEULEMENT DE LA VILLE ROSE, À PRÉSENTER LEURS VINS. AU PROGRAMME, DES RENCONTRES CONVIVIALES, DES COUPS DE CŒUR ET DE VRAIES INSPIRATIONS GOURMANDES.

LES FIGURES DE LIMOUX

Dégustations bavardes et réjouissantes en compagnie des vignerons

LES VINS DU PATRON

Sélection avisée de vins à goûter absolument & accords gastronomiques

LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

Deux grands chefs toulousains laissent libre cours à leur fantaisie



LES FIGURES DE LIMOUX

MER. 7 OCT. | À PARTIR DE 18.30

1 Maître Renard

Menu copieux que celui du bar à vin du quartier des Carmes. Au programme, une masterclass-dégustation en compagnie d'un vigneron de Limoux puis un dîner façon table d'hôtes pour re-déguster les vins ! Sur réservation.

► vins présentés : Domaine Capdepon
46 rue Pharaon 31000 Toulouse
05 61 52 79 16

MER. 7 OCT. | SOIR

2 Gueuleton

Grosse soirée en perspective dans ce repaire de bons vivants, judicieusement situé au coin de deux rues du quartier de la Daurade, avec un projet pairing en présence d'un vigneron de Limoux. Sur réservation.

► vins présentés : Vins Robert
40 rue Peyrolières 31100 Toulouse
09 83 34 03 50

JEU. 8 OCT. | À PARTIR DE 11.30

3 Bonbonne

La cave à manger est l'un des spots du quartier Lardenne. Grignotage, vins bien choisis... Et pour attendre le déjeuner du jeudi 8 une belle dégustation de vins de Limoux, par ailleurs mis en avant toute la semaine !

► vins présentés : Maison Antech
260 avenue de Lardenne 31000 Toulouse
05 62 85 22 62

JEU. 8 OCT. | À PARTIR DE 11.30

4 ErneST Le Bistrot du Golf

Voisine du Stade Toulousain, la brasserie du Golf sert une réjouissante cuisine du marché. Si le menu change tous les jours, une chose est sûre, c'est qu'un vigneron de Limoux sera de la partie le jeudi 8 pour une dégustation apéritive.

► vins présentés : Sieur d'Arques
5 allée du Golf 31200 Toulouse
05 31 61 91 06

JEU. 8 OCT. | DÉBUT DE SOIRÉE

5 L'Alimentation

Rendez-vous au célébrissime foodstore toulousain, à la cave bien garnie, pour dénicher les pépites de Limoux !

► vins présentés : Denois JL
19 place de la Bourse
31000 Toulouse
05 62 85 22 62

JEU. 8 OCT. | À PARTIR DE 19.00

6 La Pergola

L'institution so Sud-Ouest du quartier Lardenne ne semble jamais désempir. À l'évidence, cela ne sera pas non plus le cas le jeudi 8 !

► vins présentés : Maison Antech
262 avenue de Lardenne 31100 Toulouse
05 61 49 29 10

VEN. 9 OCT. | 17.30-20.30

7 L'Envie

Audois de naissance, l'enthousiaste François-Xavier Trauque ne pouvait pas ne pas inviter un vigneron de Limoux à déboucher quelques bouteilles !

► vins présentés : Domaine J. Laurens
14 place des Carmes 31000 Toulouse
05 62 17 71 96

SAM. 10 OCT. | FIN DE MATINÉE ET MIDI

8 Chai Vincent La Loge du Marché

Dès le mercredi, Vincent Giraudbit sortira quelques flacons de Limoux à l'heure de l'apéro avant de finir en beauté le samedi avec une dégustation animée.

► vins présentés : Domaine Le Moulin d'Alon
Marché Victor Hugo 31000 Toulouse
05 62 30 86 46

SAM. 10 OCT. | 14.30-19.30

9 Buvette

Pas loin des universités, ce petit bar à vin, qui distribue aussi de goûteux tapas maison, a l'énergie de la jeunesse. On s'attend donc à une dégustation pleine de peps !

► vins présentés : Domaine Rosier, Clos Teisseire
19 rue des Lois 31000 Toulouse
06 83 75 31 99

SAM. 10 OCT. | 15.30-20.00

10 Maison Guy Moyat

Ce caviste de quartier, sis entre la Garonne et le Capitole, a constitué au fil des ans l'une des plus belles offres de la ville. Les vignerons y sont chez eux et la dégustation devrait être on ne peut plus sympathique !

► vins présentés : Domaine de Mouscaillo
34 rue Sainte-Ursule 31000 Toulouse
09 54 22 61 14

MER. 7-SAM. 10 OCT. MIDI

13 Tea.M by Le Petit Magre

Annexe du Petite Magre, ce bar-cantine est digne de la maison-mère avec pléthore de bacs en inox où piocher de quoi composer des salades hors normes à base de légumes du potager et de préparations archi-fraîches.

Vins de Limoux servis au verre, choisis par Léa Donnat.
► vins présentés : Domaine de Cassagnau, Plô Roucarels, Taudou
60 rue des Tourneurs 31000 Toulouse
05 62 19 27 49

MER. 7-SAM. 10 OCT. MIDI

14 Bio Vin Bar

Tapissant les murs, les illustrations bonhommes de Michel Tolmer donnent le ton. L'intimiste bar à vin caché à l'arrière de la Cathédrale Saint-Étienne ne référence que des vins qui ont du tempérament à revendre. Le boss Thierry Vézinet a fait sa sélection en vins de Limoux, à goûter tout en grignotant une copieuse planche de charcuteries ultra-sourcées.

► vins présentés : Domaine Le Moulin d'Alon
7 rue Pierre de Fermat 31000 Toulouse
06 37 56 78 82

MER. 7-SAM. 10 OCT. SOIR

15 Le Bistroquet à la Une

Dirigée par Thomas Chérubin, la brasserie toulousaine dispense une revigorante cuisine de grand-mère de nature à ravitailler les foules qui transitent par la place Wilson. Découvrez-y une guillerette sélection de vins de Limoux, en accord avec des assiettes surprises.

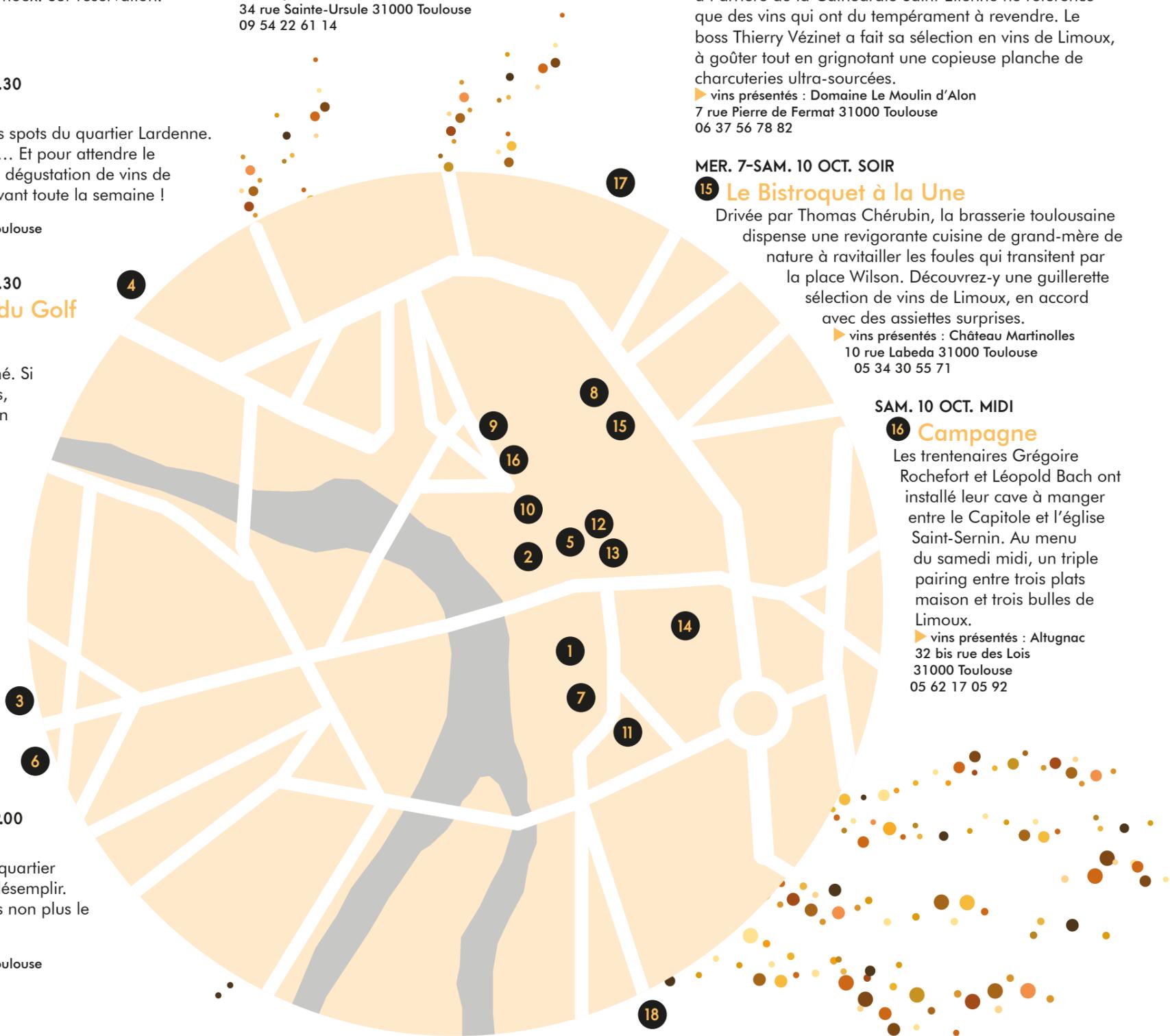
► vins présentés : Château Martinolles
10 rue Labeda 31000 Toulouse
05 34 30 55 71

SAM. 10 OCT. MIDI

16 Campagne

Les trentenaires Grégoire Rochefort et Léopold Bach ont installé leur cave à manger entre le Capitole et l'église Saint-Sernin. Au menu du samedi midi, un triple pairing entre trois plats maison et trois bulles de Limoux.

► vins présentés : Altugnac
32 bis rue des Lois
31000 Toulouse
05 62 17 05 92



LES VINS DU PATRON

MER. 7-VEN.9 OCT. | MIDI & SOIR

11 Le Bouillon Languedoc

Cette institution toulousaine du quartier des Salins, sorte de bouillon parigot à la sauce occitane, mitonne depuis 1979 une cuisine sans chichis, à l'imbattable rapport qualité-prix. Ambiance joyeuse et œnophile. Le nouveau patron, Bastien Vayssières, aime le vin et ça se ressent !

► vins présentés : La Coume-Loumet
4 rue du Languedoc 31000 Toulouse
05 67 22 59 66

MER. 7-SAM. 10 OCT. MIDI

12 Le Petit Magre

À deux pas de la place Saint-Georges, le réconfortant troquet, qui combine petite cantine, salon de thé cosy et coffee shop, envoie des plats du jour maison à découvrir en même temps que la belle sélection de vins de Limoux, signée Léa Donnat, la patronne originaire... de Limoux !

► vins présentés : Domaine Bernatas, Domaine Faure
4 rue Baronie 31000 Toulouse
05 61 22 55 48

LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

MER. 7-SAM. 10 OCT. MIDI & SOIR

17 La Promenade*

L'inventif chef Nicolas Thomas, élu jeune talent Gault & Millau en 2018, et le virevoltant sommelier Sébastien Alquier ont phosphoré de concert pour concevoir une série d'accords honorant les bulles de Limoux. À découvrir sur le menu du marché (3 services) ou le menu Promenade (5 services).

► vins présentés : Domaine J. Laurens
Le Conté, En Sigaudes 31590 Verfeil
05 34 27 85 42

MER. 7-SAM. 10 OCT.

18 La Table des Merville*

Le chef Thierry Merville aime à voyager dans les terroirs de l'Occitanie dans lesquels il puise idées et produits. C'est ainsi qu'il a imaginé un cocktail éphémère en hommage aux plus anciens vins effervescents de France : les bulles de Limoux !

► vin travaillé : Sieur d'Arques
3 place Pierre Richard 31320 Castanet-Tolosan
05 62 71 24 25