

CHARDONNAY LIMOUX

M. Jacques ABET – Propriétaire sur la commune de Pauligne

A la confluence des climats méditerranéen et océanique, sur les premiers contreforts des Pyrénées, le terroir est ici le berceau d'une des plus petites appellations qui regroupe à peine quelques centaines d'hectares : l'AOC LIMOUX BLANC ! Les règles de production y sont particulièrement strictes : rendements limités à 50 hl/ha, récolte manuelle obligatoire, vinification exclusivement en barriques de chêne et un élevage de 10 mois font de ce vin **un des plus précieux bijoux du Pays Cathare !**

Familial depuis le 18ème siècle, ce domaine doit sa pérennité aux femmes. La grand-mère de Jacques, Berthe, a dirigé le domaine pendant six décennies et lui a vu traverser deux guerres mondiales et bien des crises viticoles. Sa mère, Jacqueline, lui a transmis ce patrimoine familial. De nos jours, c'est grâce à son épouse Colette que Jacques, qui s'était destiné à la médecine, a pu assouvir sa passion pour la viticulture et pour ce terroir qui l'a vu grandir.

C'est au cœur du Pays Cathare, proche de Limoux, sur la petite commune de Pauligne, que vous rencontrerez Jacques. Il donne depuis quelques années avec passion, exigence et authenticité, une seconde jeunesse au domaine. Ce « soignant » se transforme en vigneron dès que la vigne réclame sa présence : au volant de son tracteur, à la taille ou à la cave, aux côtés de son œnologue. Le scientifique s'efface alors derrière le paysan pour retrouver les gestes de ces ancêtres. Ce bon vivant réussit à concilier serment et sarment pour mener avec enthousiasme ce magnifique domaine.

■ **Surface en vignes :** 30 ha

■ **Encépagement :**

Une des richesses du domaine réside dans la très grande diversité des cépages qui témoigne de la curiosité et l'ouverture d'esprit de son rénovateur. Parmi les cépages méditerranéens **Syrah et Grenache**, on y découvre ceux à l'accent plus bordelais, d'origine océanique, **Merlot et Cabernet**, mais aussi les bourguignons **Pinot noir et Chardonnay**, sans oublier les ancestraux et locaux **Mauzac et Chenin blanc**.

■ **Terroir :**

Languedocien et océanique, voici les termes qui définissent l'excellence et la singularité de ce terroir. On se trouve ici, comme par enchantement, à la confluence de deux climats : les influences méditerranéennes apportent la générosité et le soleil propices à de belles maturités. Les flux d'ouest, quant à eux, maintiennent l'humidité et la fraîcheur nécessaires à l'expression du fruit. La diversité des sols complète ce tableau, les terrasses de graves aux gros galets roulés dominent les demi-coteaux qui s'inclinent face aux Pyrénées.

■ **Vinification / Elevage :**

C'est à la saison des vendanges que toutes les générations se rassemblent pour la cueillette conviviale d'une des plus vieilles vignes de Chardonnay du Limouxin. Cette petite parcelle d'exception (2000 ceps), véritable trésor de l'exploitation, donne des raisins récoltés et triés délicatement dans de petites caissettes. Au chai, après pressurage doux, les moûts sont clarifiés grossièrement (débourbage) avant d'être entonnés en barriques de 225 litres en chêne français. Cette vinification minutieuse et méticuleuse, faite de bâtonnage et d'ouillage, se prolonge par un patient élevage de 10 mois sur lies fines. Un léger collage est effectué avant une mise en bouteilles à l'aube de l'été suivant la récolte.

Millésime
2014

DÉGUSTATION Robe engageante, pâle aux reflets à peine dorés. Bouquet intense de fruits exotiques (mangue, ananas) et de fruits à chair blanche (pêche) mêlés à d'élégantes notes boisées apportées par un élevage méticuleux de 10 mois en barriques de chêne français. Palais au diapason ! Suave à volonté, onctueux, agrémenté de notes minérales et d'agrumes ! **À la fois persistant, frais et généreux.**

A découvrir sans attendre ! On ne peut que lui reprocher d'en avoir fait si peu !!

GARDE A consommer jeune dans les deux à trois ans suivant son millésime.

Degré 13%

ASSEMBLAGE FINAL 100% Chardonnay