



## LIMOUX. Sieur d'Arques « naturellement vigneron »

# Vin tranquille au cœur de bulles

■ Nous avons, hélas, peu fréquenté jusque là « Les Vignerons de Sieur d'Arques ». Cette respectable entreprise forte de 180 salariés est, encore plus sur le devant de la scène depuis 1991. C'est en effet cette année là qu'avec la création de « Toques et Clochers » la cave a pris un nouvel essor médiatique.

Sieur d'Arques, avec un savoir faire de plus de 60 ans dans le domaine des vins effervescents, est indissociable de la Blanquette de Limoux et du Crémant. La Cave forte de 400 adhérents et 2 800 hectares en appellation contrôlée Limoux produit pourtant plus de vins tranquilles que de vins à bulles.

Ce qui la distingue plus particulièrement aujourd'hui, c'est la bataille que l'on y mène pour le développement durable : Pour le Groupe Sieur d'Arques, cet engagement s'oriente vers le recyclage des déchets et la réduction de la consommation d'eau et d'électricité.

### Terroir de vigne et de truffe

Cette séduisante gamme, dans le droit fil d'une nature protégée, rassemble un AOC Limoux blanc et un AOC Limoux rouge. Ces deux vins présentés dans cette nouvelle bouteille bourguignonne sont chacune au prix intéressant de 5.50 euros.

Le Blanc 2007 est le fruit du seul chardonnay issu de sols argilo-calcaires et marneux. Le chardonnay prend sous chaque climat des allures différentes. Si l'équilibre entre la rondeur et la fraîcheur est



Un joli duo de vins tranquilles

bien mené, comme c'est le cas ici, des arômes de fleurs blanches et de citron enchantent le nez et se poursuivent sur des saveurs de fruits blancs du plus bel effet. En apéritif ou sur un fromage de chèvre crémeux. Rouge 2006, un assemblage complexe de merlot (50/100), cabernet-sauvignon et cabernet franc (20/100) syrah (20/100) et grenache (10/100) le replace dans cette position géographique propre aux Limoux ou les cépages méditerranéens viennent bousculer les cépages continentaux. Le merlot lui assure cette tenue colorée et ce corps plein de charme qui devient délicatesse et velours au contact des autres cépages. Un vin élaboré avec grands soins. Sur une épaule d'agneau soutenue par un chapelet d'ail en chemise.

P.G.