

LES DOMAINES ROBERT VIC

LA BALADE BLANQUETTE DE LIMOUX

AOP - LIMOUX 4 G DE SUCRE RÉSIDUEL

12 % vol.



90 % Mauzac
7% Chardonnay
3% Chenin



Au pays de Limoux, les entrées océaniques tempèrent les influences méditerranéennes. Son vignoble couvre, depuis le XIXe siècle, l'ensemble des coteaux surmontant les vallées de l'Aude et de ses affluents et compte aujourd'hui 4 terroirs = Méditerranéen, Autan, Océanique et Haute Vallée. C'est sur ce terroir de la Haute Vallée, orienté est et abrité des influences Océaniques, que ces raisins grandissent. Nous sommes entre 280 et 480 mètres d'altitude ! Ces terres plus humides et plus froides connaissent un printemps tardif et un automne frais. Parfois, les vendanges commencent alors qu'elles se terminent déjà sur le piémont méditerranéen.



La Blanquette de Limoux est vinifiée selon la méthode dite traditionnelle. Après une première fermentation dite alcoolique, vient l'assemblage et un élevage en cuve de 1an, première exception dans l'Appellation. Ensuite le vin est conditionné. On provoque ensuite une seconde fermentation en bouteille en ajoutant une liqueur de tirage. Le vin peut ainsi prendre mousse pendant que les bouteilles reposent sur lie pendant au moins 2 ans, la deuxième exception de cette Ballade qui va donner une sucrosité naturelle au vin. Durant cet élevage le dépôt qui subsiste dans le vin est ramené vers le goulot par remuage. On procède ensuite au dégagement pour expulser le dépôt. Enfin, avant de boucher les bouteilles d'un liège définitif, une légère liqueur d'expédition est ajoutée à cette Blanquette pour donner son caractère brut (à peine 4g de sucres!).



Elevage en cuve de 12 mois
Elevage sur lattes min 2 ans



Vous avez dit finesse ? Oui cette blanquette est raffinée. Elle s'affirme avec un nez de fleurs et de fruits blancs (aubépine, pêche, poire), soutenue par une gourmandise abricotée. Miam ! Le reste déroule avec une bulle fine et riche, alliance de rondeur beurrée et de fraîcheur citronnée...



Une fricassée de langoustine relevée d'un trait de citron et la soirée sera forcément belle.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.