

'Aimery Grande Cuvée 1531' Crémant de Limoux Réserve Brut 2014

Les Vignerons du Sieur d'Arques



La voilà, la version de luxe du légendaire Crémant de Limoux ! Découvrez les fines bulles d'une qualité irréprochable de ce petit chef-d'œuvre doré venu tout droit du sud de la France. Plaisir et fraîcheur garantis ! Le meilleur Crémant de sa catégorie ?

Type	Effervescent
Producteur	Les Vignerons du Sieur d'Arques
Région	Languedoc
Cépage	Chardonnay Mauzac Chenin Blanc
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Méthode traditionnelle
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Bettane & Desseauve :

À propos du domaine : « La coopérative du Sieur d'Arques est l'acteur économique majeur de Limoux car elle met en marché 16 millions de bouteilles. Maurice Lautard en assure la présidence. Pascal Chiaroni occupe le poste de directeur général depuis quelques mois. »

Jancis Robinson :

À propos de l'appellation AOC Limoux : « La ville de Limoux est essentiellement connue pour ses vins effervescents. L'appellation du même nom est le symbole de l'utilisation croissante de méthodes ancestrales dans un coin particulièrement frais, en altitude, du sud du Languedoc. En 1990, la Blanquette de Limoux devint une appellation réservée à des vins effervescents élaborés principalement à base du cépage traditionnel régional mauzac, tandis que le Crémant de Limoux contient du chenin blanc (de 20 à 40 %) et du chardonnay. Les deux doivent représenter au moins 90 % de l'assemblage. Les deux autres variétés autorisées sont le pinot noir et le mauzac. Les rendements sont restreints à 50 hl / ha. »

Oz Clarke Pocket Wine Book :

À propos de l'appellation AOC Limoux : « La Blanquette et le Crémant de Limoux sont de délicieux vins blancs secs effervescents. »

Notes de dégustation

La version classique de ce vin effervescent Sieur d'Arques Crémant de Limoux Brut a fait sensation au cours de nombreuses dégustations. Mais l'exemple le plus marquant eut lieu en 2007. Le journal allemand « Stern » avait organisé une gigantesque dégustation de vins effervescents français, avec des douzaines de nectars tous aussi excellents les uns que les autres. Parmi les 10 meilleurs, à la fin du concours, 9 Champagnes en lice, au-dessus de 30 €, et une grosse surprise : le Crémant de Limoux Aimery Grande Cuvée 1531 !

Le domaine Sieur d'Arques présente aujourd'hui une version supérieure de son Crémant légendaire : la cuvée Réserve Brut, chef-d'œuvre de savoir-faire et de finesse. Seuls des raisins issus de vieilles vignes ont été vinifiés selon la méthode traditionnelle et l'élevage a eu lieu sur lies en tant que Blanc de Blancs (70 % chardonnay). Ce prodigieux nectar n'a pas fini de faire parler de lui.

Sa belle robe jaune verte et son bouquet juteux, aux arômes de pêche, de pain grillé, de noisette, de fleur d'acacia, sans oublier un soupçon de poire Williams, sont très particuliers et séduisants. Ce Crémant est également impressionnant en bouche, où les fines bulles laissent une sensation de puissance. La finale est à la fois sérieuse et enjouée et donnera envie d'un second verre !

Parfait en toute saison, notamment en été ! À déguster frais (7-8°C), de préférence avec un dessert ou à l'apéritif. Un chef-d'œuvre exemplaire issu d'un travail de qualité continue. Bravo !

Domaine

Vin, terroir, patrimoine !

C'est à Limoux, au cœur de l'appellation du même nom, que la coopérative Les Vignerons du Sieur d'Arques est à domicile. Il s'agit de l'un des viticulteurs les plus importants de la région Languedoc-Roussillon. Sa gamme de produits est impressionnante, qu'il s'agisse de vins blancs, rouges ou rosés, ou encore de vins effervescents.

Un magnifique Crémant

Sieur d'Arques 'Aimery Grande Cuvée 1531' Crémant de Limoux Réserve Brut 2014 est une cuvée de chardonnay (70 %), de chenin blanc (20 %) et de mauzac (10 %). Les raisins ont mûri sur les plus vieilles parcelles du domaine. Le Crémant a été produit dans le plus grand respect de la méthode traditionnelle : la fermentation classique en bouteille. Il a passé 18 mois sur lies avant de vieillir 12 mois supplémentaires en bouteilles afin de mériter son

titre 'Réserve'.