

# CARNET

AU CŒUR DE L'APPELLATION

# DE VOYAGE



# LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE





## Limoux Haute-Vallée de l'Aude, Vignobles d'Histoire et de Légende

Le label « Vignobles & Découvertes », créé en 2009 et octroyé par Atout France, regroupe des prestations de qualité dans des champs d'activités diversifiés : caveaux viticoles, hébergements, restaurations, activités de loisirs, animations... rassemblés autour d'une même passion : faire connaître et reconnaître nos savoir-faire autour du patrimoine viticole. La destination œnotouristique « Limoux Haute Vallée de l'Aude, Vignobles d'Histoire et de Légende » compte ainsi plus de 70 prestataires partenaires engagés qui contribuent à construire un avenir durable sur le plan touristique et viticole. Tous sont signataires d'un cahier des charges garant d'une vraie qualité et d'un véritable engagement.



-  Château
-  Abbaye
-  TERROIR D'AUTAN
-  TERROIR MÉDITERRANÉEN
-  TERROIR Océanique
-  TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE





# LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## UN JOYAU AU COEUR DU PAYS CATHARE

Au cœur de l'Aude l'Âme Sud, l'aire d'appellation de l'AOP Limoux s'étend sur 41 communes. Ce territoire qui conjugue avec talent des vins effervescents (Blanquette et Crémant), des vins tranquilles, des villages pittoresques, des paysages sauvages et de vieilles pierres chargées d'histoire a une particularité : le sens de la fête. C'est ici une seconde nature. Carnaval de Limoux, festivals, fêtes, musique, concerts se succèdent toute l'année. Le café est un véritable lieu de vie sociale incontournable, d'échanges et de fêtes, dans lequel les vins de l'appellation ont toute leur place.

C'est pour vous présenter notre territoire que nous avons opté pour ce guide, format poche, pratique et facile à glisser dans un sac. Il foisonne d'idées et d'adresses vigneronnes. Chacune d'entre elles peut se découvrir en une journée... ou en plusieurs jours. Pas de début ni de fin, ni d'arrêt obligatoire. On y picore son plaisir, ici ou là, comme on le souhaite.

Grâce à lui, partez à la découverte de l'appellation Limoux et de ses trésors, son sens de la fête, et, au passage, poussez la porte de nos caveaux. Vous serez chez nous comme chez vous.

## AOP LIMOUX

### LES ELABORATEURS DE LIMOUX

1. Altugnac
2. Anne de Joyeuse
3. Capdepon
4. Château de Brasse
5. Château de Gaure
6. Château de Villemartin
7. Château Marco
8. Château Saint Roch
9. Château Rives-Blanches
10. Clos Teisseire
11. Denois JL
12. Domaine Astruc
13. Domaine Bégude
14. Domaine Bernatas
15. Domaine B. et B. Bouché
16. Domaine Collin
17. Domaine Delmas
18. Domaine de Baronarques
19. Domaine Gibert,  
Les Pipistrelles
20. Domaine de l'Aigle
21. Domaine de La Martine
22. Domaine de Martinolles
23. Domaine de Mayrac
24. Domaine de Mouscaillo
25. Domaine de Treille
26. Domaine du Grès Vaillant
27. Domaine Faure
28. Domaine de Fourn
29. Domaine J. Laurens
30. Domaine Le Cayrol
31. Domaine La Rolande
32. Domaine Les Cassagnes
33. Domaine Les Hautes Terres
34. Domaine Pasquetto
35. Domaine Rosier
36. Domaine Satgé
37. Domaine Saint-Jacques
38. Famille Antech
39. Fau Jean-Baptiste
40. Frédéric Garrabou
41. G. et P. Mellado
42. La Coume-Lumet
43. Maison Guinot
44. Maison Salasar
45. Monsieur S
46. Pascal Pavie
47. Plô Roucarels
48. Sieur d'Arques
49. Taudou
50. Teramas Maro
51. Vignoble Nicolas Therez



## SUR LA ROUTE DES VINS

### LES CRUS DE LIMOUX

#### LES VINS EFFERVESCENTS

Au pays de Limoux, la Blanquette et le Crémant sont rois. Leur reconnaissance en AOP remonte à 1938 et 1990. (p. 38)

### AOP Crémant de Limoux

Il est toujours assemblé à partir de trois cépages avec une dominante de chardonnay. Il est complété par le chenin, le mauzac blanc et le pinot noir. On trouve du Crémant blanc et rosé. Il se déguste de préférence dans les deux ans qui suivent son acquisition, généralement à l'apéritif sur de petits toasts salés, mais aussi pour accompagner de manière originale poissons et viandes blanches.



### AOP Limoux Blanquette de Limoux

C'est le mauzac qui domine. 10 % de chenin et de chardonnay sont autorisés. Elle se déguste de préférence à 7-8 °C, dans les deux ans qui suivent son acquisition. Elle sera parfaite pour vos apéritifs, auxquels elle donnera immédiatement une allure de fête. La Blanquette et le Crémant sont élaborés selon la méthode dite traditionnelle.

### AOP Limoux Méthode ancestrale

C'est la vieille lune de mars qui donne vraisemblablement aux cuvées méthode ancestrale l'essentiel de leur tempérament. À Limoux, professionnels et amoureux du vin le racontent. Tous ceux qui ont essayé de procéder à la mise en bouteille à une autre période, sous une autre lune, ont échoué, la prise de mousse n'ayant pu être maîtrisée. La fermentation de l'AOP Limoux Méthode ancestrale est entièrement naturelle. Elle n'a pas recours à la sophistication de l'assemblage et du vieillissement. Sa légèreté convient à merveille pour conclure un bon repas d'une note aromatique délicatement sucrée : desserts aux pommes, crêpes Suzette, galette des rois. Servir à 5-6 °C.

## LES VINS TRANQUILLES

La production de vins tranquilles blancs et rouges est plus confidentielle. Leur reconnaissance en AOP date respectivement de 1959 et 2004. (p.38)

### AOP Limoux rouge

Pour porter le nom de Limoux rouge, les vins doivent être constitués d'au moins trois de ces six cépages : merlot, côt, syrah, grenache, cabernet franc ou cabernet sauvignon. Ils se prêtent à de jolis mariages avec les viandes grillées, des plats doucement mijotés et la fricassée de Limoux.



### AOP Limoux blanc

Les vignerons produisent de délicieux vins blancs à base de chardonnay majoritairement, élevés en fûts de chêne (ce type de vinification est obligatoire), qui se bonifient après quelques années de vieillissement et font merveille sur les plus délicates préparations à base de poisson et de viande blanche et sur les fromages (Saint-félicien, Saint-marcellin, Munster, Epoisses...). Les Limoux blancs sont élaborés avec du chardonnay, du mauzac et du chenin.

**AOP LIMOUX Blanquette** de Limoux : robe jaune pâle et brillante. Nez de fruits et fleurs de printemps, pomme verte et miel.

**AOP Crémant de Limoux** : parfums de fleurs blanches associés à de subtiles notes d'agrumes et de brioche.

**AOP LIMOUX Méthode ancestrale** : robe jaune dorée. Nez : notes de miel, acacia et compote de pommes.

**AOP Limoux Blanc** : nez complexe et belle fraîcheur, caractérisé selon le cépage dominant : agrumes confits et noisette si Chardonnay ; fleurs blanches, pêche et prune si Chenin ; pomme verte et poire si Mauzac.

**AOP Limoux Rouge** : robe intense aux reflets de grenat et de rubis. À dominante océanique (cabernet franc ou sauvignon, merlot, côt), nez de pruneau et de cuir avec des notes de réglisse. À dominante méditerranéenne (syrah, grenache), nez de fruits rouges bien mûrs, d'épices et de garrigue.





## SUR LA ROUTE DES VINS

# LA MAISON DES VINS DE LIMOUX



### Qu'est-ce que c'est ?

Sur 200m<sup>2</sup> d'installations, dans une demeure historique en plein cœur de Limoux, la Maison des Vins propose aux visiteurs de partir à la découverte des AOP Limoux. Après un parcours d'éveil sensoriel avec salle immersive, quiz sonore et olfactif, l'histoire, le territoire, les terroirs, les cépages, les méthodes de vinifications de l'AOP n'auront plus de secret pour vous. Si vous le souhaitez, vous pourrez compléter l'expérience par une dégustation des meilleurs vins de l'AOP Limoux, que vous retrouverez à la boutique.

### C'est aussi :

La mise à disposition et location d'une salle de dégustation professionnelle, de salles de réunion et d'espaces pour les groupes et les entreprises.

Des prestations sur mesures, visites guidées, dégustations commentées, master class thématiques, ateliers découverte autour de la vigne et des vins de l'AOP Limoux.



Visite, dégustation, vente  
11A allée des Marronniers,  
11300 Limoux  
04 30 07 70 00  
[accueil@limoux-aoc.com](mailto:accueil@limoux-aoc.com)



## ÉVÉNEMENTS

### LES INCONTOURNABLES

#### LIMOUX BRASS FESTIVAL

Avril - mai

Pendant six jours, la ville de Limoux vit au rythme des cuivres. Né de la volonté de La Lyre de Limoux, l'orchestre municipal, ce festival s'est imposé naturellement tant la tradition des instruments de cuivre est installée en Limouxin. À Limoux, la musique a fêté ses 130 ans en 2019. Le festival réunit à chaque édition un plateau international de musiciens alternant les genres (classique, jazz, brass band, répertoire d'harmonie...). L'agenda comprend aussi des « off », des « in », des « caves à jazz » et des animations de rue. [www.limouxbrass.fr](http://www.limouxbrass.fr)



#### CARNAVAL DE LIMOUX

De janvier à mars

Il existe depuis plus de 400 ans et reste le carnaval le plus long au monde. De janvier à mars, tous les samedis et dimanches, les arcades et les cafés de la place de la République résonnent au son de la musique traditionnelle précédée par les bandes de carnavaliers. Différent des corsos fleuris et autres cavalcades, le carnaval de Limoux est le contraire d'une parade. C'est un folklore à l'état pur. C'est pour cela qu'il colle autant à la ville et à sa région. Il a marqué des générations et appartient au patrimoine culturel. [www.limouxin-tourisme.fr](http://www.limouxin-tourisme.fr)

## BIODIVERSITÉ

70 % de la faune et de la flore françaises se concentrent sur le territoire du Languedoc-Roussillon.

Discrets, les vigneronns participent activement au maintien de cette biodiversité, en entretenant une mosaïque de paysages qui génèrent une multitude d'habitats naturels, diversifiés et reliés par des corridors écologiques.

C'est le cas des producteurs du cru Limoux, engagés dans cette démarche depuis quarante ans. Sur le thème de la biodiversité, l'appellation Limoux fait office de précurseur. À tel point que le

1er septembre 2010, le vignoble limouxin a été référencé par le programme européen Life+ Biodivine, consacré à la biodiversité et aux paysages. Aujourd'hui, de nombreuses caves et de nombreux domaines (Sieur d'Arques, Anne de Joyeuse, domaine Delmas, famille Antech Limoux, Rives-Blanques...) poursuivent cet engagement.

#### EN SAVOIR PLUS

Richesse des milieux naturels du pays de la Haute Vallée de l'Aude, 8 livrets à télécharger : association Aude Claire à Limoux, [www.audeclaire.org](http://www.audeclaire.org)

## PATRIMOINE

### PRÈS DE LIMOUX

Carcassonne, Rennes-le-Château, le canal du Midi... Ces lieux uniques se trouvent à quelques encablures de l'appellation Limoux.

**CITÉ MÉDIÉVALE DE CARCASSONNE** Située à **30 minutes de Limoux**, la Cité de Carcassonne est un monument à tous égards, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1997. C'est un exemple unique au monde d'architecture militaire médiévale. Avec ses 3,5 millions de visiteurs annuels estimés, elle constitue l'un des sites les plus fréquentés de France. À voir : la basilique Saint-Nazaire ainsi que le fameux château. [www.carcassonne-tourisme.com](http://www.carcassonne-tourisme.com) 04 68 10 24 30

**RENNES-LE-CHÂTEAU** Ce site à moins de **20 minutes de Limoux** est lié à l'étonnante histoire de l'abbé Saunière et du trésor qu'il y aurait découvert. Cela lui a valu sa notoriété mondiale. Une notoriété qui ne se dément pas aujourd'hui, alors que Bérenger Saunière est mort en 1917. La visite du domaine de l'abbé Saunière inclut la tour Magdala, la villa Béthanie et les jardins, le presbytère, l'orangerie et diverses autres salles d'exposition. Avec un seul billet, vous aurez accès à tous ces lieux. L'un d'eux cache peut-être la réponse du mystère de l'abbé. L'église Sainte-Marie-Madeleine est en entrée libre. [www.rennes-le-chateau.fr](http://www.rennes-le-chateau.fr) 04 68 31 38 85 Domaine de l'Abbé Saunière, rue de l'Eglise, 11185 Rennes-le-Château



**CANAL DU MIDI** À **1 heure de Limoux**, le canal du Midi, fait de la main de l'homme, court sur 360 kilomètres navigables. L'ouvrage, daté du XVII<sup>e</sup> siècle (réalisé en 1694) et conçu par Pierre-Paul Riquet, est inscrit depuis 1996 au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est aujourd'hui une balade merveilleuse à faire à pied, à vélo, à cheval ou en bateau. De nombreux ouvrages se visitent le long des chemins de halage. [www.tourismecanaldumidi.fr](http://www.tourismecanaldumidi.fr) 04 67 37 85 29

### ET AUSSI

- Abbaye de Saint-Hilaire : elle est le berceau de la Blanquette. Incontournable, sa visite s'impose. 04 68 69 62 76
- Les sites pôles du Pays cathare que sont les châteaux de Puilaurens (à **45 km de Limoux**), de Puivert (**39 km**) et d'Arques (**27 km**), les abbayes de Lagrasse (**49 km**) et d'Alet-les-Bains (**9 km**). [www.payscathare.org](http://www.payscathare.org), 04 68 11 37 97
- L'abbaye cistercienne Sainte-Marie-de-Rieunette, édifiée au XII<sup>e</sup> siècle à Ladern-sur-Lauquet (à **18 km de Limoux**). 04 68 69 69 06
- L'abbaye bénédictine de Saint-Polycarpe (à **7 km de Limoux**), fondée au IV<sup>e</sup> siècle. 04 68 31 14 31 pour visiter l'église
- L'abbaye d'Alet-les-Bains 04 68 69 93 56

**TERROIR**

# D'AUTAN

Abrité des flux d'ouest et d'est par deux massifs montagneux (les Corbières et le Chalabrais), le terroir d'Autan bénéficie d'un climat chaud et sec. Niché au cœur de l'appellation, ce territoire héberge 13 élaborateurs-producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous accueilleront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



**LIMOUX**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## PATRIMOINE

# CABANES DE VIGNES UN PARCOURS INÉDIT



Née en 2010 sous l'impulsion d'une poignée de vignerons amoureux de la terre et du patrimoine, l'association Entre Magrie et Cournanel a été créée pour réhabiliter les cabanes de vignes et de vergers présentes dans le canton de Limoux, laissées à l'abandon.

Une boucle de six kilomètres  
Aujourd'hui, sur les 40 cabanes à rénover, 12 ont déjà été réhabilitées. Elles se découvrent le long d'un chemin qui forme une boucle de six kilomètres. À pied, à vélo ou à cheval, le parcours est facile d'accès et s'enroule autour d'une charmante rivière, la Corneilla, où il fera bon pique-niquer en été. À voir : la cabane Tailhan et son puits, la cabane de Jau et son système astucieux de récupération d'eau de pluie que nos aînés vignerons utilisaient, ou encore la cabane de Robinson et son petit escalier joliment mis en valeur.

### SUIVEZ LE GUIDE

Jean-Baptiste Fau (p. 17), vigneron à Magrie, vous invite à le suivre dans le vignoble pour une visite commentée des cabanes de vignes. Le jeune homme vous révélera tous les secrets de ce projet impulsé par des bénévoles passionnés qui, depuis des années, travaillent tous les samedis sur l'avancement de ce chantier. Visite guidée gratuite et dégustation possible, sur rendez-vous  
06 68 53 77 20



### AGENDA : Cabanes en fête

Tous les ans, lors du dernier week-end de septembre, se tient la manifestation des Cabanes en fête. Une journée conviviale qui permet de découvrir toutes les nouvelles cabanes rénovées, autour d'animations festives.

<http://entremagrietcournanel.over-blog.com>

Chaque année en octobre, découvrez "l'art s'invite" à Magrie, qui met à l'honneur la peinture, la sculpture et la photographie.

## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON



#### LA CAVE DE LAMI

Au cœur de la Circulade de la Digne d'Aval ce grand gîte de 5 chambres est aménagé dans l'ancienne cave viticole de l'arrière-grand-père de Jérémy, vigneron au Domaine Faure (p.17). Manuela et Denis, ses parents vous accueilleront dans la bâtisse datant du XIXe siècle qui préserve tradition et authenticité en alliant confort et modernité. Vous profiterez d'un moment de détente dans la piscine et apprécierez la vue sur le vignoble limouxin. Ils se feront un plaisir de vous faire déguster les vins du domaine.

Possibilité Petite Cave de Lami pour 6 personnes : Tarif 900 à 1 550 €/semaine, Tél. 06 73 98 42 73 ou [info@cavedelami.fr](mailto:info@cavedelami.fr)



#### LA CULTURE : LES VIGNERONS AIMENT



- Musée du Piano: Limoux abrite le seul musée en France consacré au piano.

Ouverture de mi-juin à fin septembre.  
Place du 22 septembre, 09 63 68 34 54



- Musée Petiet: nombreux courants picturaux de la fin du XIXe siècle, dont les œuvres de Marie Petiet, artiste limouxine.

Ouverture de mars à mi-novembre.  
Promenade du Tivoli, 09 63 68 34 54

- Musée des Automates: ce musée enchante petits et grands, dans un monde irréel de couleurs et de figurines animées où le chat règne en maître.

4, rue Anne-Marie Javouhey, 06 70 39 01 74

#### COUPS DE CŒUR VIGNERONS - LIMOUX

##### La Monèze Basse

Maison d'hôtes située au cœur d'un ancien domaine viticole du 19<sup>e</sup> siècle où tout a été pensé pour offrir un séjour mémorable.  
[www.lamoneze.com](http://www.lamoneze.com) 04 68 31 66 43

##### Les Cormary

Une chambre chez l'habitant au cœur d'une bâtisse de caractère, entre vignes et pinèdes.  
55 €/2 pers. + petit-déj. Route de Carcassonne  
04 68 11 40 70 - [www.gites-de-france-sud.fr](http://www.gites-de-france-sud.fr)

## PAPILLES

# RENCONTRES VIGNERONNES



### FAMILLE ANTECH, DEPUIS 1860

Depuis 7 générations, la Famille Antech cultive la terre à Limoux et élabore avec passion des Grands Vins Effervescents sur les coteaux de Limoux, entre altitude et Méditerranée.

Zélie, Jules, Eugénie, Marguerite, Edmond, Georges ou encore Roger sont autant de personnages qui ont, au fil des décennies, contribué par leur énergie à la création d'un savoir-faire exceptionnel, qui se transmet de génération en génération.

Aujourd'hui Françoise et Baptiste, amoureux de leur terroir, continuent l'aventure familiale en essayant d'associer cette expérience à des envies incroyables d'expérimentations. La mise en lumière du cépage Mauzac, l'agriculture biologique, les dosages faibles ou encore les élevages longs sont autant de facteurs qui participent à la signature Famille Antech (p. 17).

A découvrir au Domaine de Flassian, à Limoux.

### PRÉSERVÉS

Depuis quinze ans, les vignerons d'Anne de Joyeuse (p. 17) à Limoux se mobilisent pour mettre en place la charte Protect Planet. Ce plan d'action ambitieux pour préserver leur environnement et leur pays est devenu une philosophie. Les terroirs reprennent de la puissance pour donner aux vins une vraie expression de leur caractère. Des vins préservés à déguster dans leurs trois caveaux de vente (p.23 et p.35) et à l'occasion du festival Limoux Brass Festival (p. 9) qui se tient chaque année à Limoux, en avril-mai. Anne de Joyeuse est en effet partenaire de ce festival qui réunit pendant six jours un plateau international de musiciens.

### RENCONTRE

Émile Satgé résume à lui seul la tradition limouxine. Champion de France de rugby à XIII en 1968, carnavalier et vigneron, ancien ambassadeur de la Blanquette de Limoux. Aujourd'hui, c'est son fils Philippe, la quatrième génération, qui a repris le flambeau du Domaine Satgé (p. 17). Ils vous proposeront une visite mémorable du vignoble avec un apéritif au caveau à base de Blanquette et de produits régionaux. Sur rendez-vous (de mai à septembre). Entre 8 et 15 pers.



## BULLES ET LUMIÈRES, DE LA MAISON GUINOT

Découvrez les secrets et la magie de la bulle dans la plus ancienne Maison de Blanquette et Crémant de Limoux, fondée en 1875. Une visite de cave insolite pour toute la famille, son & lumière et muséographie. Explorez le chai, les galeries de vieillissement sur lie, les salles de «remuage» où 30 000 bouteilles sont tournées à la main chaque jour, et découvrez le dégorgement « à la volée ». Plongez au cœur de la Méthode Traditionnelle (AOP) dans une véritable cave en activité depuis 150 ans ! Grande nouveauté 2025 pour les 150 ans de la Maison Guinot : "L'Héritage du Temps", une aventure captivante et immersive... Un voyage sensoriel où passé et futur se rencontrent au cœur de notre cave.

Du lundi au vendredi - Départs visite 10h30, 14h30, 16h

## ET AUSSI

- Au Domaine Faure (p. 17) à La Digne-d'Aval, Jérémy, le vigneron vous convie, autour d'un apéritif dinatoire pour déguster ses meilleures cuvées mariées aux saveurs de spécialités régionales issues de productions locales. 25 €/pers., 2 h, de 6 à 20 pers., sur RDV (midi et soir) minimum 72h à l'avance, Tél. 06 73 98 42 73

## GOURMANDISES

Le limoux (gâteau) : en boulangeries et pâtisseries (de janvier à mars) - Nougats et chocolats : Maison Bor, 15, av. Fabre-d'Églantine - Le pébradou (gâteau apéritif) : idéal avec un verre de Blanquette ou de Crémant en boulangeries et pâtisseries.



## HÔTEL



Hôtel Moderne et  
Pigeon :  
un hôtel de standing.

1, place du Gal-Leclerc,  
04 68 31 00 25

## RESTOS



Me :  
une cuisine créative  
qui met à l'honneur  
les produits du terroir.

1, place du Gal-Leclerc,  
04 68 31 00 25



L'Odalisque :  
une cuisine raffinée dans un  
cadre moderne et soigné.

38 rue des Cordeliers,  
04 68 74 31 75

La Taverne de Bacchus :  
une cuisine à l'ancienne  
(cochon de lait, cabri, cassoulet)  
dans un décor d'auberge familiale.  
La Monèze Haute, 06 09 68 28 81

## CÔTÉ CAVISTES

Vinea E Terra  
7, avenue du Lauragais,  
04 68 31 83 64



## ÉVÉNEMENTS

# TOQUES ET CLOCHERS



Avec 170 adhérents et un vignoble de plus de 1600 hectares, Sieur d'Arques est la plus grande coopérative de la région et le principal opérateur de Blanquettes et de Crémants de l'appellation Limoux.

En 1990, la coopérative crée Toques et Clochers, une vente aux enchères de barriques les plus prometteuses, au profit de la réfection des clochers des villages de l'appellation. Cette manifestation se tient en présence des grands chefs de la gastronomie française et internationale, les « toques ».

Aujourd'hui, ce rendez-vous attire plus d'un millier d'acheteurs du monde entier. Il se déroule tous les ans, au mois d'avril, autour de trois temps forts.



**Vendredi : La vente aux enchères** Seconde plus importante vente aux enchères de vin en France après les hospices de Beaune, cette vente aux enchères publiques réunit professionnels du vin, restaurateurs et amateurs du monde entier. **Le dîner gastronomique** est concocté par le chef trois étoiles de l'année. Maison Sieur d'Arques, 11300 Limoux, 04 68 74 63 00

**Samedi : La fête** Ouverte au grand public, elle permet d'unir curieux et professionnels autour des caveaux de dégustation et des animations musicales organisées dans les rues d'un « clocher », un des villages typiques de l'appellation.



## À NE PAS MANQUER

La cave et la galerie de fûts du Sieur d'Arques  
Sieur d'Arques vous propose de vous plonger au cœur de l'histoire du premier vin effervescent du monde à travers des dégustations de bulles et de vins.  
Information et réservation au 04 68 74 63 45.



Le Domaine de Flandry et sa balade  
Découvrez le Domaine de Flandry et les vins de la cave Sieur d'Arques à travers la Balade organisée tous les jeudis matin de mai à octobre.  
Sur réservation au 04 68 74 63 45



## OÙ LES RENCONTRER ?

### VIGNERONS DU TERROIR D'AUTAN



#### 2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE



Caveau Oustal Limoux

34, promenade du Tivoli,, 11300 Limoux  
04 68 74 79 40, commercial.france@cave-adj.com  
oustal.limoux@cave-adj.com  
Du mardi au samedi 9 h - 12 h et 15 h - 19 h

#### 4 ■■■ CHÂTEAU DE BRASSE

11300 Cournanel, 06 70 88 48 95,  
contact@chateaubrasse.com - www.chateaubrasse.com  
Visite et dégustation sur rendez-vous

#### 15 ■■■■ DOMAINE B. ET

#### B. BOUCHÉ

11300 La Digne-d'Aval, 06 33 13 32 42  
info@domainebouche.com, www.domainebouche.com  
Capacité d'accueil : 30 pers. Sur rendez-vous

#### 16 ■■■■ DOMAINE COLLIN



Route de Magrie, 11300 Toureilles  
04 68 31 35 49, philippe.collin11@gmail.com

#### 27 ■■■■ DOMAINE FAURE



1, av. de la Liberté, 11300 La Digne-d'Aval  
04 68 31 72 66 - vigneron@domainefaure.com  
www.domainefaure.com  
Capacité d'accueil : 20 pers. Sur rendez-vous



#### 29 ■■■■ DOMAINE J. LAURENS

Les Graiménous, 11300 La Digne-d'Aval  
04 68 31 54 54, contact@jlaurens.fr, www.jlaurens.fr  
Ouvert du lundi au vendredi de 9 h - 12 h et 13h30 - 18 h.  
Sur rendez-vous uniquement le WE et pour les groupes

#### 30 ■■■■ DOMAINE LE CAYROL

11300 Magrie, 04 68 31 60 79  
jacques-montpellier@live.fr  
Sur rendez-vous

#### 35 ■■■■ DOMAINE ROSIER

rue Farman, 11300 Limoux  
04 68 31 48 38, limoux@domaine-rosier.com  
www.domaine-rosier.com  
Capacité d'accueil : 10 personnes  
Tous les jours 8 h - 12 h et 14 h - 18 h Week-end sur RV

#### 36 ■■■■ DOMAINE SATGÉ

19, rue Blanquerie, 11300 Limoux  
06 77 92 19 53, vignobles.satge@orange.fr  
Capacité d'accueil : 15 personnes  
Horaires de mai à septembre : 10h - 12h et 14h - 18 h



#### 38 ■■■■ FAMILLE ANTECH



Domaine de Flassian, 11300 Limoux  
04 68 31 15 88, courriers@antech-limoux.com  
www.antech-limoux.com  
Accueil au caveau : Lun-Ven 8h-12h et 14h-18h  
Visites : sur rendez-vous

#### 39 ■■■■ FAU JEAN-BAPTISTE

7, avenue de Tourreilles, 11300 Magrie  
06 68 53 77 20, contact@blanquette-jbf.com



#### 43 ■■■■ MAISON GUINOT

3, av. du Chemin-de-Ronde, 11300 Limoux  
04 68 31 01 33, guinot@blanquette.fr  
Capacité d'accueil : 200 personnes en groupe  
Lun-ven 9 h 30 - 12 h 30 et 14 h - 18 h,  
Départs visite 10h30, 14h30 et 16h  
samedi-dimanche sur réservation



#### 48 ■■■■ SIEUR D'ARQUES



Av. du Mauzac, 11300 Limoux  
04 68 74 63 45, contact@sieurdarques.com  
www.sieurdarques.com Capacité d'accueil : 50 personnes  
Ouverture boutique : toute l'année de 9h30 à 12h30  
et de 14h à 18h30 du lundi au samedi

# LISTE DES LABELISÉS **TERROIR**



## HÉBERGEMENTS

**Hôtel Moderne & Pigeon** : Limoux,  
Castaing Stéphane - 04 68 31 00 25  
hotelmodernepigeon@wanadoo.fr  
www.grandhotelmodernepigeon.fr

### **Domaine de la Monèze Basse** :

4 gîtes & 3 chambres d'hôtes (max.  
24p) à Limoux, Bart Dammers et Anjo  
Schuiling - 07 80 59 95 88  
info@lamoneze.com  
www.lamoneze.com



### **La Bastide Saint Etienne** :

gîte Adele et Alphonse, Cournanel,  
Famille Delpech - 06 78 68 67 49  
07 87 87 25 69  
labastidesaintetienne@gmail.com  
www.gites-labastidesaintetienne.com

### **La Cave de Lami** : La Digne d'Aval,

Famille Faure - 06 73 98 42 73  
info@cavedelami.fr  
www.cavedelami.fr

### **Le Sunka écogîtes** :

gîte Kaze, gîte Mokuzai, Limoux,  
Christian Megret  
06 26 36 31 41 - contact@sunka.fr  
www.sunka-ecogites.fr

## RESTAURANTS

**Le Vin te 2** : Limoux,  
Jammes Pierre - 06 76 01 44 92  
p.jammes@yahoo.fr

**L'Odalisque** : Limoux,  
Choplin Abigaël - 04 68 74 31 75  
odalisque.limoux@gmail.com

**Restaurant Me.** : Limoux  
Castaing Stéphane - 04 68 31 00 25  
hotelmodernepigeon@wanadoo.fr

## ACTIVITÉS

**Canoë Limoux** : Limoux,  
Sapede Sylvain - 06 86 57 80 68  
info@canoelimoux.fr  
www.canoelimoux.fr

**Atelier des bulles** : Limoux,  
Rancoule Michel - 04 68 31 01 33  
guinot@blanquette.fr  
www.atelierdesbulles.fr

**Bulles et lumières** : Limoux,  
Rancoule Michel - 04 68 31 01 33  
guinot@blanquette.fr  
www.bullesetlumieres.fr

### **Les balades du Domaine de Flandry** :

Limoux,  
Sylvia Feraud - 04 68 74 63 10  
s.feraud@sieurdarques.com  
www.sieurdarques.com

**Parcours Oenotouristique - Maison des Vins** : Limoux,  
Christophe Dubédât - 04 30 07 70 00  
accueil@limoux-aoc.com  
www.maisondesvinsdelimoux.com

## SITES PATRIMONIAUX

**Musée Petiet** : Limoux,  
Salm Stéphanie - 09 63 68 34 54  
musee.petiet@orange.fr  
www.musees-occitanie.fr

**Musée du Piano** : Limoux  
Salm Stéphanie - 09 63 68 34 54  
musees.limoux@orange.fr  
www.limoux.fr

## ÉVÈNEMENTS

**Cabanes en fête** : Magrie,  
Cournanel, Jean Fau - 06 81 81 62 93  
jean\_fau@yahoo.fr  
entremagrietcournanel.over-  
blog.com

**Limoux Brass Festival** : Limoux,  
David Fernandez - 06 86 88 93 01  
d.fernandez@limoux.fr  
www.limouxbrass.fr

**Vendanges en Fête** : Limoux,  
David Fernandez - 06 86 88 93 01  
d.fernandez@limoux.fr  
www.limoux.fr



TERROIR

# MÉDITERRANÉEN

À l'est de Limoux, dans la partie la plus proche de la mer, le terroir méditerranéen bénéficie d'un climat chaud, tempéré par les vents marins. Il accueille 12 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON



#### HORS DU TEMPS

À Rouffiac-d'Aude, le Château de Gaure (p. 23) – qui a été un des plus grands oppidums du Languedoc – vous invite à séjourner dans un gîte de caractère restauré avec charme. Venir à Gaure, c'est vivre un moment hors du temps. Les 200 hectares de la propriété sont un écrin de nature. Quant aux amateurs, ils apprécieront les vins haut de gamme du domaine en biodynamie que le propriétaire, Pierre Fabre, ne manquera pas de vous faire découvrir autour d'une dégustation. L'homme est également artiste peintre et compte bien, demain, ouvrir le château à d'autres artistes.

Tarif par semaine : entre 1 200 € et 1 800 €  
(2 chambres, 4 pers.)

#### COUP DE CŒUR VIGNERONS

##### La Cave de Jean

Au cœur du typique village de Gardie, au milieu des vignes et des pinèdes, La Cave à Jean est un gîte labélisé Gîtes de France, très bien situé et équipé.

Pratique et agréable, très apprécié par tous ses visiteurs, c'est un point de départ idéal pour rayonner dans le vignoble Limouxin.

[www.gites-de-france-sud.fr/gites/11G1662](http://www.gites-de-france-sud.fr/gites/11G1662)  
04 68 11 40 70



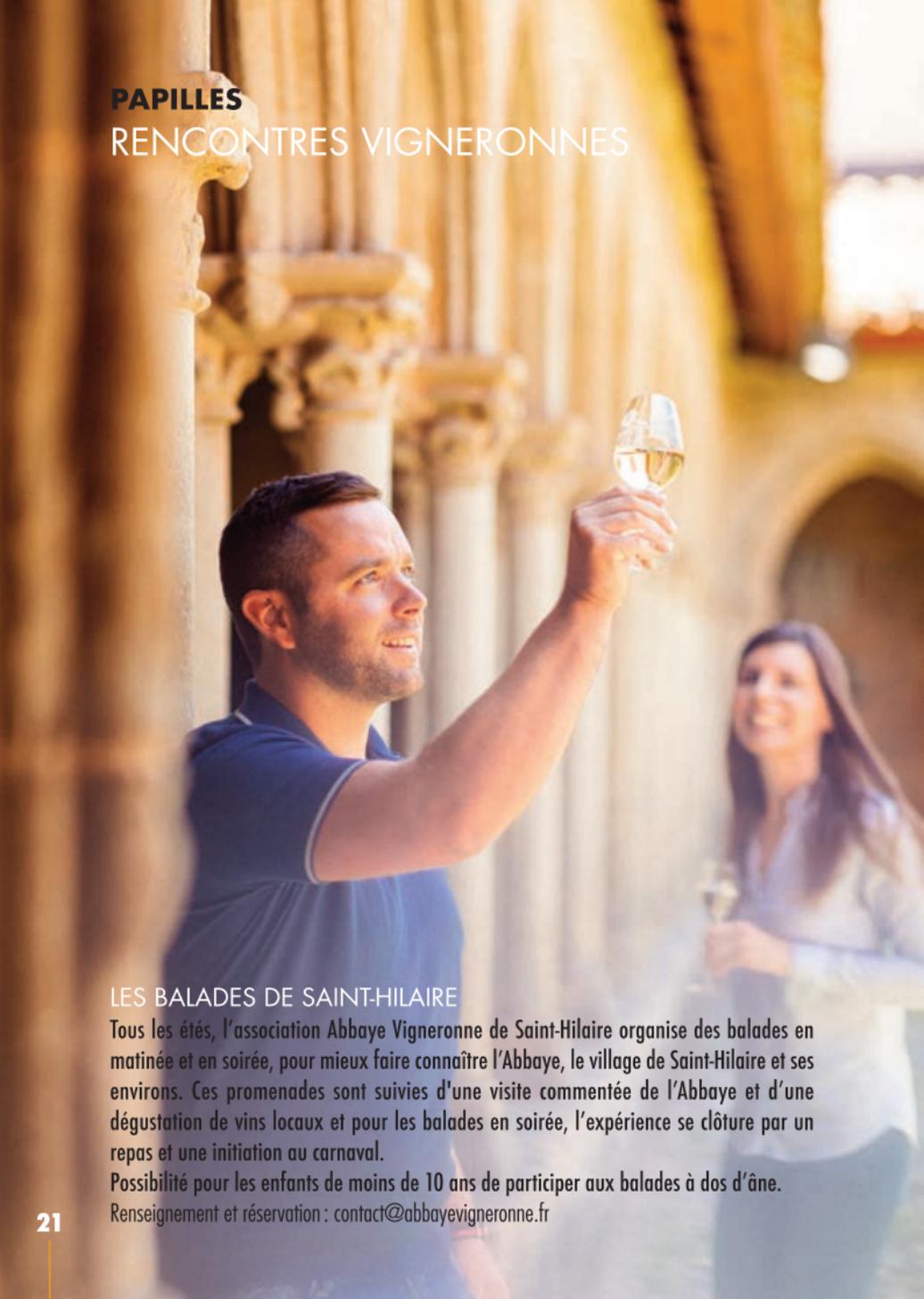
#### LA CULTURE : LES VIGNERONS AIMENT

##### ● ABBAYE DE SAINT-HILAIRE : BERCEAU DE LA BLANQUETTE

C'est en 1544 dans l'abbaye de Saint-Hilaire que les moines bénédictins constatent l'apparition d'étranges bulles dans un vin qu'ils ont laissé fermenter en bouteille... Le premier vin effervescent du monde vient de naître. L'abbaye, dont le clocher a été rénové en 2000 grâce à l'opération Toques et Clochers (p. 16), est considérée comme le berceau de la Blanquette. À voir : le cellier creusé dans la roche, le lieu même où est née la Blanquette, qui ne manquera pas d'être dégustée dans les caveaux alentour (p. 23).

04 68 69 62 76, [www.saint-hilaire-aude.fr](http://www.saint-hilaire-aude.fr)





**PAPILLES**

RENCONTRES VIGNERONNES

### LES BALADES DE SAINT-HILAIRE

Tous les étés, l'association Abbaye Vigneronne de Saint-Hilaire organise des balades en matinée et en soirée, pour mieux faire connaître l'Abbaye, le village de Saint-Hilaire et ses environs. Ces promenades sont suivies d'une visite commentée de l'Abbaye et d'une dégustation de vins locaux et pour les balades en soirée, l'expérience se clôture par un repas et une initiation au carnaval.

Possibilité pour les enfants de moins de 10 ans de participer aux balades à dos d'âne.

Renseignement et réservation : [contact@abbayevigneronne.fr](mailto:contact@abbayevigneronne.fr)



## COUP DE CŒUR VIGNERONS

Domaine de Benoce  
Entre vignobles et rivière,  
proche du village de Saint-  
Hilaire, le Logis des  
Vendangeurs est un lieu idéal  
pour des vacances en famille  
ou des escapades vertes, au  
calme, bordé d'une rivière,  
entre vignoble et garrigue  
dans la vallée du Lauquet.

4 emplacements de camping  
sont aménagés. Les  
campeurs ont accès à la  
grange commune.

Tarif : 450 € à 550 €.

11250 Saint-Hilaire

04 68 69 44 01

06 04 43 13 05

Perchée sur les hauteurs du Limouxin, à Pieuusse, depuis 1937, la famille Robert a su faire du Domaine de Fourn (p. 23) un haut lieu de la Blanquette de Limoux. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération travaillent ensemble avec de multiples activités.

## ESCAPE GAME, LES SECRETS DE MES PÉPÉS

Léon, Joseph, Angel et Pierre, mes pépés, ont élaboré la recette de fabrication de la Blanquette fin des années 70. Depuis les générations se succèdent pour perpétuer cette tradition ancestrale. Mais aujourd'hui la recette a disparu. Aidez Léandre à résoudre les énigmes pour retrouver cette recette familiale !

Activité à faire toute l'année (du lundi au dimanche) sur réservation en groupe de 8 à 12 personnes.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour le calendrier de nos événements (apéritif fermier, visite de cave, balade vigneronne, dégustation de vieux millésimes, journée à thème...).



## OUÛ LES RENCONTRER ?

# VIGNERONS DU TERROIR MÉDITERRANÉEN



### 2 ■■■ ANNE DE JOYEUSE



Caveau Oustal Saint-Hilaire  
11250 Saint-Hilaire, 04 68 74 79 40  
oustal.sthilaire@cave-adj.com  
Toute l'année du mardi au samedi,  
9 h - 12 h et 15 h - 19 h



### 5 ■■■ CHÂTEAU DE GAURE

11250 Rouffiac-d'Aude  
06 43 47 36 85, commercial.gaure@gmail.com  
Capacité d'accueil : jusqu'à 100 personnes en groupe  
Tous les jours 10 h - 12 h et 17 h - 19 h et dimanche  
Sur rendez-vous



### 10 ■■■ CLOS TEISSEIRE

Chemin du Moulin, 11250 Rouffiac d'Aude  
06 76 92 43 36, closteisseire@gmail.com  
www.closteisseire.com  
Capacité d'accueil : 50 personnes, sur rendez-vous



### 13 ■■■ DOMAINE BÉGUDE

11300 Céprie  
06 86 05 73 74, info@domainebegude.com  
Capacité d'accueil : 10 personnes, sur rendez-vous



### 22 ■■■■ DOMAINE DE MARTINOLLES

11250 Saint-Hilaire  
04 68 69 41 93, infos@martinolles.com



### 26 ■■■ DOMAINE DE TREILLE

11250 Gardie  
06 24 21 55 79, 04 68 69 39 06  
domainedetreille@orange.fr  
www.domainedetreille.com

### 28 ■■■■ DOMAINE DE FOURN

11300 Pieuze  
04 68 31 15 03, 06 75 10 38 90  
robert.blanquette@wanadoo.fr  
Capacité d'accueil : 80 personnes  
Tous les jours 9 h - 12 h et 14 h - 19 h

### 32 ■■■■ DOMAINE LES CASSAGNES

3 rue des Caves, 11250 Gardie  
06 87 44 01 40, rogerthomas@live.fr

### 40 ■■■ FRÉDÉRIC GARRABOU

1 pré de la ville, 11250 Gardie  
06 16 28 30 22, frederic.garrabou@hotmail.fr

### 42 ■■■■ LA COUME-LUMET

La Coume, 11300 Céprie  
06 30 60 23 77, luc.abadie@la-coume-lumet.com  
Capacité d'accueil : 15 personnes, sur rendez-vous

### 47 ■■■■ PLÔ ROUCARELS

18 rue Frédéric-Mistral, 11250 Couffoutiers  
06 61 77 51 35, 06 63 21 82 70  
post@plo-roucarels.com, www.plo-roucarels.com

■ AOP Limoux Blanquette de Limoux  
■ AOP Crémant de Limoux

■ AOP Limoux Méthode Ancestrale

■ AOP Limoux blanc  
■ AOP Limoux rouge

LISTE DES LABELISÉS

**TERROIR**



# MÉDITERRANÉEN

## HÉBERGEMENT

**L'Amandier et le Noisetier** : Greffeil,  
Escande Jean-Paul - 06 83 56 05 17  
jpaul.escande@wanadoo.fr



## ACTIVITÉS

**Dégustation verticale** : Pieusse,  
Famille Robert - 04 68 31 15 03  
robert.blanquette@wanadoo.fr  
www.robert-blanquette.com

**Balades Vignerones de Saint-Hilaire** :  
contact@abbayevigneronne.fr  
www.abbayevigneronne.fr



## SITES PATRIMONIAUX

**Abbaye de Saint-Hilaire** :  
04 68 69 62 76  
abbaye@saint-hilaire-aude.fr  
www.saint-hilaire-aude.fr



## TERROIR OCÉANIQUE

À l'ouest de Limoux, dans la partie de la zone d'appellation la plus proche de Toulouse, le terroir océanique se caractérise par un climat humide tempéré, ouvert aux flux d'ouest, et par des périodes chaudes. Il accueille 11 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON



Le clocher de Malras a été le premier à être restauré grâce aux bénéfices de la vente aux enchères de Toques et Clochers organisée par Sieur d'Arques (p. 16). C'était en 1991.

#### LA VIE DE CHÂTEAU

Entouré de vignes, de champs et de bois, le Château Saint Roch (p. 29), lové dans le village de Gaja-et-Villedieu, à trois kilomètres de Limoux, abrite une superbe maison de maître datant du XVII<sup>e</sup> siècle et plusieurs dépendances. Vous serez accueilli dans une belle demeure de 250 mètres carrés sur deux niveaux, entièrement rénovée en 2004, qui allie avec harmonie confort et tradition. Possibilité de visiter le domaine et de déguster les vins (effervescents et blancs).

#### NIDS DOUILLETS

Ici, tout est réuni pour vous faire passer des vacances reposantes, dépaysantes et gourmandes. Les trois gîtes du Domaine Montgaillard à Pauligne, tenus par la famille Badia, vous accueillent dans un cadre enchanteur au cœur des vignes. La vue est imprenable sur le pic de Bugarach. Le gîte de la Forge a été conçu dans le style provençal, aux couleurs du soleil, de la lavande, des oliviers et de la vigne. L'Autantic se veut plus familial et chaleureux avec ses murs en pierres apparentes, ses poutres en bois massif, ses briques, sa porcelaine, sa faïence et son grand escalier en pierre. Enfin, vous serez charmé par l'Écurie, à la décoration moderne, raffinée, épurée et design.

Tarif par semaine : entre 1 250 € et 2 000 € (de 8 à 10 personnes)

Domaine Montgaillard, 11300 Pauligne,  
06 70 58 45 49, [www.gite11.fr](http://www.gite11.fr)



La vigneronne

Chambres et salles d'eau privées dans maison vigneronne avec toutes commodités modernes, vous vivrez une expérience unique dans un cadre reposant et authentique. Entourée de rosiers avec une vue sur le vignoble, la maison se situe en bordure d'un village typique du terroir océanique. Tarif : A partir de 70 €/nuît, petit-déjeuner compris.

11300 Villelongue d'Aude. 06 61 41 74 00. [marlene-t@hotmail.fr](mailto:marlene-t@hotmail.fr)

COUP DE CŒUR VIGNERONS

## PAPILLES

### RENCONTRES VIGNERONNES



#### PARADIS

Le Domaine de La Martine (p. 297), à Castelreng, est un lieu rare. Vous tomberez sous le charme de son environnement unique, lové dans un écrin de nature, de forêts (70 hectares) et de vignes (8 hectares), entre 300 et 500 mètres d'altitude. « Ici, c'est le paradis » ont l'habitude d'affirmer les visiteurs. Il faut dire que la vue surplombe la vallée du Cougaing. Bruno Claeys et Ilse Bouchez, les propriétaires de ce vignoble certifié en agriculture biologique, adorent recevoir. Ils ne manqueront pas de vous indiquer quelques idées de circuits pédestres à faire sur leur propriété.

Visite de la cave, du vignoble et dégustation sur rendez-vous - De 1 à 20 personnes

#### SENSATION LANGUEDOC, A LA CROISÉE DES CLIMATS

Le Domaine Astruc (p. 29) à Malras, situé entre mer et montagne, vous offre une immersion dans la richesse des vins languedociens. À proximité, le Caveau Teramas Maro (p. 29), à Gaja-et-Villedieu, vous invite à découvrir les crus de Limoux et autres pépites locales. Ces deux domaines emblématiques des Vins du Languedoc vous proposent des visites guidées et dégustations pour explorer le terroir exceptionnel de la région.

Pour organiser votre expérience,  
06 89 34 36 49.





### EFFERVESCENTS

Chez les Capdepon (p. 29), domaine situé en terroir océanique à Villelongue d'Aude, David et Régis fourmillent d'idées. Ayant repris le domaine familial, ils ont fait évoluer la gamme d'effervescents initiée par leur mère Michèle, et l'ont étoffée par une gamme de vins tranquilles. Ils ont à cœur de préserver leur environnement et se tournent aujourd'hui vers l'agriculture biologique. Généreux comme leur gamme, ils offrent chaque année, en période estivale, des occasions festives de partager un moment convivial.

A suivre sur Facebook @domainecapdepon

## PAPILLES

### RENCONTRES VIGNERONNES

#### RANDO DANS LES VIGNES

"La famille TAUDOU (p.29) vous invite dans une marche dans les vignes en toute convivialité. Au départ de Loupia, à travers un paysage de contraste et sauvage, profitez d'une vue exceptionnelle sur le paysage Limouxin. L'occasion de mieux appréhender les terroirs et les cépages. La ballade se terminera autour d'une dégustation des vins du Domaine.

Visite et dégustation sur rendez-vous

Durée 2h et 2h30, 10 à 20 personnes



### COUP DE CŒUR VIGNERONS

La Digne-d'Aval et La Digne-d'Amont sont des exemples typiques de villages en circulade. On en trouve plusieurs dizaines dans le Languedoc, et notamment dans l'Aude. Leur particularité ? Ils sont bâtis en cercle autour d'une église ou d'un château fort central. Ces villages datent du Moyen Âge.

# OÙ LES RENCONTRER ?

## VIGNERONS DU TERROIR OCÉANIQUE



### 3 ■■■■■■ CAPDEPON

4 chemin de l'Orto, 11300 Villelongue  
04 68 69 51 81, [domaine@capdepon.fr](mailto:domaine@capdepon.fr)  
[www.capdepon.fr](http://www.capdepon.fr)

### 6 ■ CHÂTEAU DE VILLEMARTIN

11300 Gaja-et-Villedieu  
06 02 31 36 24, [sabrina@domainesbgwine.com](mailto:sabrina@domainesbgwine.com)  
[www.chateauvillemartin.fr](http://www.chateauvillemartin.fr)  
Salle de réception pour événements, mariages  
Visites et dégustations sur réservation

### 8 ■ CHÂTEAU SAINT ROCH

12 rue Toulzane, 11300 Limoux  
04 68 31 00 22  
[domaines.deginestous@wanadoo.fr](mailto:domaines.deginestous@wanadoo.fr)  
Visites sur rendez-vous

### 12 ■■■■■■ DOMAINE ASTRUC

11300 Malras, 04 68 31 13 26  
[www.paulmas.com/les-domaines/teramasastruc](http://www.paulmas.com/les-domaines/teramasastruc)  
Capacité d'accueil : jusqu'à 15 personnes  
tous les jours à partir de 13 h 30 - 17 h  
Vendredi jusqu'à 16 h  
Contact : Christine Martinez

### 14 ■ DOMAINE BERNATAS

9 impasse du Pla, 11300 La Digne d'Amont  
06 67 51 47 22, [cave@domainebernatas.com](mailto:cave@domainebernatas.com)  
[www.domainebernatas.com](http://www.domainebernatas.com)  
Sur rendez-vous

### 21 ■ DOMAINE DE LA MARTINE

Route de Saint-Couat, 11300 Castelreng  
07 88 96 57 52  
[info@lamartine.wine](mailto:info@lamartine.wine) - [www.lamartine.wine](http://www.lamartine.wine)  
Accueil sur rendez-vous

### 31 ■■■■ DOMAINE LA ROLANDE

3 chemin de la Rolande, 11300 La Digne d'Amont  
06 86 79 61 69, [just.kevin@hotmail.fr](mailto:just.kevin@hotmail.fr)  
Lundi au vendredi : 8 h-12 h et 13 h 30-18 h  
et samedi/dimanche sur rendez-vous

### 34 ■■■■ DOMAINE PASQUETTO

9 chemin de la Rolande, 11300 La Digne d'Amont  
06 44 18 54 98 - 06 13 28 94 78  
[contact@vignoblespasquetto.com](mailto:contact@vignoblespasquetto.com)  
[www.domainepasquetto.com](http://www.domainepasquetto.com)  
Visites et dégustations sur réservation

### 41 ■■■■ G. ET P. MELLADO

6 rue du Moulin, 11300 Castelreng  
04 68 31 58 58, 06 10 54 50 19  
[genevieve.mellado@orange.fr](mailto:genevieve.mellado@orange.fr)

### 49 ■■■■ TAUDOU

1 rue du Parc, 11300 Loupia  
09 64 45 23 96, [taudouvignerons@orange.fr](mailto:taudouvignerons@orange.fr)  
[www.taudou.fr](http://www.taudou.fr)  
Capacité d'accueil : 10 à 20 personnes  
Visite et dégustation sur rendez-vous. Durée 2h et 2h30

### 50 ■■■■ TERAMAS MARO

1 RD 44, 11300 Gaja-et-Villedieu  
06 89 34 36 49, [info@teramasmaro.com](mailto:info@teramasmaro.com)  
Lundi au samedi : 8 h-18 h  
Visite et dégustation sur rendez-vous

■ AOP Limoux Blancquette de Limoux

■ AOP Crémant de Limoux

■ AOP Limoux Méthode Ancestrale

■ AOP Limoux blanc

■ AOP Limoux rouge

## LISTE DES LABELISÉS **TERROIR**



# OCEANIQUE

### HÉBERGEMENTS

**La Vigneronne :** Villelongue d'Aude,  
Tisseire Marlène - 06 61 41 74 00  
marlene-t@hotmail.fr

**Au Cœur des Vignes :** Malras, Jérémy  
& Caroline Mestre - 06 16 07 28 87  
aucoeurdesvignes11300@gmail.com  
www.coeurdesvignes.fr

### RESTAURANT

**La Taverne du Château :**  
Villelongue d'Aude,  
Madrenes François  
06 35 93 58 03  
les2taverniers@gmail.com  
www.la-taverne-du-chateau.fr



### ACTIVITÉ

**Circuit VTT et pédestre oenotouristique  
de la Vallée du Cougaing :**  
Jean Louis Bonnet - 06 84 93 06 02  
jean-louis.bonnet18@wanadoo.fr  
www.facebook.com/randocaviste

## LISTE DES LABELISÉS **TOUS LES**



# TERROIRS

### ÉVÈNEMENTS

**Toques et Clochers :**

Sylvia Feraud - 04 68 74 63 10 - s.feraud@sieurdarques.com - www.sieurdarques.com

**Viti Family :**

Laura Zambuto - 04 68 31 11 82 - vignoblesetdecouvertes@cc-limouxin.fr - www.limouxin-tourisme.com

**Les Chevauchées de la Blanquette :**

Sylvie Dorier - 06 84 48 37 49 - audechevalnature@hotmail.com - www.audechevalnature.fr

**Open Caves :**

Maison des Vins - 04 30 07 70 00 - syndicat@limoux-aoc.com - www.limoux-aoc.com



**AGENCE AUD'ETOUR :** 06 74 08 30 61 - pascale@aude-tour.com - www.aude-tour.com

## TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE

En remontant le cours de l'Aude et en se rapprochant des Pyrénées, ce terroir plus humide et plus froid connaît un printemps tardif et un automne frais. C'est le terroir de prédilection du chardonnay et du merlot. Il accueille 17 producteurs de vins effervescents et de vins tranquilles. Ces hommes et femmes vous recevront avec chaleur, soucieux de partager leur art de vivre, leur sens de la fête, leurs traditions du terroir et leurs bonnes adresses. Une invitation au voyage, à la rencontre, au farniente, au plaisir gourmand et à la découverte simple.



LIMOUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



## COUPS DE CŒUR VIGNERONS

Château des Ducs de  
Joyeuse

A Couiza : un hôtel-restaurant de  
charme.

Allée du Château, 04 68 74 23 50

Gîte des Roy

A Saint-Sernin : un caractère  
architectural et paysager  
indéniable, associé à une  
décoration  
soignée et raffinée.

Tarif par semaine : entre 320 €  
et 600 € (4 personnes)  
04 68 11 40 70



## FARNIENTE

### DORMIR CHEZ LE VIGNERON



#### FAMILIAL

À proximité du site de Rennes-le-Château, séjournez dans une des cinq chambres d'hôtes aménagées dans une dépendance de la maison des propriétaires à Espéraza. Vous serez accueilli par la famille Pons, agriculteurs et viticulteurs. Vignes, élevage de vaches et tourisme cohabitent en harmonie avec la tradition d'accueil de la région. Vous découvrirez la vie quotidienne d'une ferme et ses succulents produits. Tarif pour 2 personnes + petit-déjeuner : de 54 € à 70 € la nuit

Monique Pons, Les Pailhères, Caderonne, 11260 Espéraza,  
04 68 74 19 23

#### ET AUSSI

Domaine du Grès Vaillant (p. 35) : à Saint-Polycarpe : gîte de caractère en pleine nature sur un domaine bio mêlant vignes, prairies et forêt sur 93 hectares.



## PAPILLES

### RENCONTRES VIGNERONNES



#### BIO

Au Domaine Delmas (p. 35), travailler en famille est primordial. Dès 1986, Bernard décide avec audace de convertir la totalité de son vignoble en agriculture biologique, un engagement maintenu avec l'arrivée de Baptiste, le fils, en 2020. Aujourd'hui reconnu comme l'un des principaux producteurs de Blanquette et de Crémant de Limoux bio, le domaine Delmas – au cœur du village d'Antugnac – compte 31 hectares de vignoble, produisant 160 000 bouteilles par an. Il a réussi à créer une marque forte, portée par des vins de grande qualité, exportés aux quatre coins du monde. Né vigneron, et fier de son héritage, Baptiste perpétue avec conviction le mode de travail en agriculture biologique initié par Bernard. Visite de la cave sur rendez-vous

#### MINÉRAL

Jeunes écologues de formation, Camille et Thomas Fort ont quitté la recherche scientifique pour reprendre le Domaine

de Mouscaillo (p. 35). Perchés sur le village de Roquetaillade, ils travaillent 8 hectares de vigne dans le respect de la nature, selon les principes de l'agroécologie. De tempérament dynamique et des projets plein la tête, ils produisent des Limoux blancs et des Crémants fins et minéraux.

Dégustation et visite des vignes sur rendez-vous

#### FLEURON

Niché sur les hauteurs du vignoble limouxin, le Domaine Les Hautes Terres (p. 36) est un des fleurons de l'appellation Limoux. Depuis 2000, date de création de l'exploitation, Gilles et Geneviève Azam cultivent les vignes en agriculture biologique sur le village de Roquetaillade, réputé pour son terroir de qualité. Ils proposent des vins sincères, expressifs et exploitant leur terroir avec brio. Aujourd'hui, avec leurs 367 ha de vignes, ils produisent Crémants, Ancestrale, Limoux blanc et rouge...

Dégustation sur rendez-vous

### COUPS DE CŒUR VIGNERONS



Musée des dinosaures A Espéraza, découvrez les "terribles lézards" qui peuplaient les Pyrénées il y a 70 millions d'années. 04 68 74 26 88

Musée de la chapellerie A Espéraza, capitale de la chapellerie française au début du XXe siècle, vous dévoile son savoir-faire, 04 68 74 00 75

À découvrir: sports d'eaux vives à Limoux, Alet-les-Bains, Couiza, Axat et Quillan. Randonnée, VTT, équitation, parcours acrobatique forestier à Alet-les-Bains et Quillan. Pêche, escalade (voies équipées) à Quillan et Rennes-les-Bains. Thermalisme à Rennes-les-Bains.

Lors de Toques et Clochers 2011 (p. 16), l'adjudication du clocher d'André Cavaillès de La Serpent fait l'objet d'une partie de bras de fer mémorable. Le premier fût a été arraché par le chef Alain Ducasse, au prix record de 12 500 €.



Connu et apprécié des limouxins, Péchard, le cheval, a conduit jusqu'aux années 90 la vendanges de son propriétaire aux Caves du Sieur d'Arques, laissant à ce dernier le temps de se reposer en route.

### AUTHENTIQUE

Au domaine du Grès Vaillant (p. 35), à Saint-Polycarpe, vous pourrez vous initier au travail des vignes à cheval, via une démonstration d'un des trois chevaux cultivant 8 hectares de vignes de ce domaine de 93 h en pleine nature.

Toute l'année sur réservation,  
15 € par adulte, gratuit pour les enfants

### UNE RÉFÉRENCE

Domaine de Baronarques (p. 35) autrefois propriété de l'abbaye de St-Polycarpe fondée au VIII<sup>e</sup> siècle, est ancré

dans la Haute Vallée de l'Aude, lieu historique de la viticulture française. Depuis 1998, le domaine a pris place aux côtés des célèbres châteaux bordelais de la Société Baron Philippe de Rothschild. Objet d'une importante rénovation de son vignoble et de ses installations, le domaine produit, depuis le millésime 2003, des vins de très grandes qualités, en blanc comme en rouge. La propriété bénéficie des influences climatiques de l'Atlantique et de la Méditerranée, lui garantissant un ensoleillement optimal et une pluviométrie équilibrée. Le domaine compte 43 hectares de vignes : 32 plantés en rouge, 11 en blanc. En rouge : merlot, cabernet franc, syrah, malbec et cabernet sauvignon, en blanc : chardonnay et chenin blanc. La vigne et les vins font l'objet des mêmes attentions et soins que pour les autres propriétés de la famille. Les raisins sont récoltés à la main en cagettes de 12 kg. Le Grand Vin Rouge est élevé 12 mois en barriques. La Cuvée Capitelle rouge est élevée 6 mois en barriques de plusieurs vins. Pour le Grand Vin Blanc, la vinification et l'élevage se déroulent en barriques pendant 8 à 9 mois. Nos vins sont présents sur les plus grandes tables dans plus de 65 pays à travers le monde.



## OÙ LES RENCONTRER ?

# VIGNERONS DU TERROIR DE LA HAUTE VALLÉE

### 1 ■■■■ ALTUGNAC



4, rue du Château, 11190 Antugnac  
06 47 22 04 04, [info@collovrayterrier.com](mailto:info@collovrayterrier.com)  
[www.altugnac.com](http://www.altugnac.com)  
Sur rendez-vous

### 19 ■■■■ DOMAINE GIBERT

LES PIPISTRELLES  
11300 Saint-Polycarpe  
06 48 65 00 50  
[david.forget@orange.fr](mailto:david.forget@orange.fr)

### 2 ■■■■ ANNE DE JOYEUSE



Caveau Oustal Les Hauts d'Aldæ  
Chemin du Moulin, 11300 Montazels  
04 68 74 79 40, [oustal.couiza@cave-adj.com](mailto:oustal.couiza@cave-adj.com)  
Toute l'année, du mardi au samedi  
9h - 12h et 15h - 19h

### 20 ■■■■ DOMAINE DE L'AIGLE



11300 Roquetaillade  
04 68 45 28 50  
[reception.hospitalet@gerard-bertrand.com](mailto:reception.hospitalet@gerard-bertrand.com)  
[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)

### 7 ■■■■ CHÂTEAU MARCO



7, rue de la garenne, 11300 Festes St André  
06 07 49 60 87, [marc.leseney@gmail.com](mailto:marc.leseney@gmail.com)  
Sur rendez-vous

### 23 ■■■■ DOMAINE DE MAYRAC



Route des Pyrénées, 11190 Couiza  
04 68 74 04 84, [domaine-de-mayrac@wanadoo.fr](mailto:domaine-de-mayrac@wanadoo.fr)  
[www.domaine-mayrac.fr](http://www.domaine-mayrac.fr)  
Du lundi au samedi de 9h30-12h30 et 13h30-19h

### 11 ■■■■ DENOIS JL



11300 Roquetaillade  
04 68 31 39 12, [jldenois@orange.fr](mailto:jldenois@orange.fr)  
[www.jldenois.fr](http://www.jldenois.fr)

### 24 ■■■■ DOMAINE DE MOUSCAILLO

Camille et Thomas Fort  
4, rue du Frêne, 11300 Roquetaillade  
06 87 07 02 36, 06 76 77 02 51  
[info@mouscaillo.com](mailto:info@mouscaillo.com)  
Sur rendez-vous

### 17 ■■■■ DOMAINE DELMAS



11, route de Couiza, 11190 Antugnac  
04 68 74 21 02, [contact@domaine-delmas.com](mailto:contact@domaine-delmas.com)  
[www.domaine-delmas.com](http://www.domaine-delmas.com)  
Capacité d'accueil : 20 personnes  
Lundi - vendredi 9h - 12h et 14h - 18h,  
le week-end sur rendez-vous

### 26 ■■■■ DOMAINE DU GRÈS VAILLANT



Chemin du Casse, 11300 Saint-Polycarpe  
06 87 80 04 33, 06 72 15 34 38  
[gresvaillant@gmail.com](mailto:gresvaillant@gmail.com), [www.gresvaillant.fr](http://www.gresvaillant.fr)  
Dégustation gratuite et vente  
7 jours sur 7 de 11h à 19h

### 18 ■■■■ DOMAINE DE BARONARQUES



11300 Saint-Polycarpe, 04 68 31 94 66  
[caveau@domainebaronarques.com](mailto:caveau@domainebaronarques.com)  
[www.domaine-de-baronarques.com](http://www.domaine-de-baronarques.com)  
Caveau ouvert tous les jours de la semaine  
et les week-ends sur rendez-vous  
Capacité d'accueil : 20 personnes

33 ■■■■ DOMAINE  
LES HAUTES TERRES 

11300 Roquetaillade

04 68 31 63 72

contact@domaineleshautesterres.com

www.domaineleshautesterres.com

Sur rendez-vous

37 ■■■■ DOMAINE  
SAINT-JACQUES 

11190 Montazels

06 85 67 83 23

domainsaintjacques@orange.fr

Capacité d'accueil : 15 personnes

Tous les jours 8 h - 20 h

44 ■■■■ MAISON SALASAR 

11260 Campagne-sur-Aude

04 68 20 04 62, contact@maison-salasar.fr

Ouvert du mardi au samedi

10 h - 12 h 30 et 14 h - 18 h

45 ■■■■ MONSIEUR S 

Saint Salvador, 11300 Bourège

06 33 43 41 46,

monsieurs.info@gmail.com

46 ■■■■ PASCAL PAVIE 

15, chemin de la Garenne,

11300 Festes-et-Saint-André

04 68 31 13 11, pavie.conf@wanadoo.fr

51 ■■■■ VIGNOBLE  
NICOLAS THEREZ 

2, route d'Arques, 11190 Serres

06 47 28 44 39

contact@vignoble-nicolas-therez.fr

www.vignoble-nicolas-therez.fr

Horaires : voir site internet



- AOP Limoux Blanquette de Limoux
- AOP Crémant de Limoux
- AOP Limoux Méthode Ancestrale
- AOP Limoux blanc
- AOP Limoux rouge





# HAUTE VALLÉE



## HÉBERGEMENTS

**Camping La Bernède** : 19 chemin de la Bernède, 11190 Rennes-les-Bains, Fromentin Elisa

04 68 20 07 30 - 06 63 77 16 97

labernedecamping@gmail.com

www.camping-renneslesbains.com

**Camping Le Val d'Aleth** : 2 chemin de la Paoulette, 11580 Alet-les-Bains,

Delaporte Bernard - 04 68 69 90 40

reception@valdaleth.com

**Camping InNature** : 7 chemin du Lac,

11190 Arques, Emma Lacuve

04 68 47 74 64

contact@camping-innature.com

www.camping-innature.com

**Château-des-Ducs de Joyeuses** :

Allée Georges Roux, 11190 Couiza

04 68 74 23 50

reception@chateau-des-ducs.com

www.chateau-des-ducs.com

**La Remise** : 1 rue des platanes,

11580 Véraza, Rouge Noël

04 68 69 91 17 - noel.rouge@orange.fr

contact@gites11.com

**La Tuilerie** : Pachevan,

11190 Cassaignes, Tricoire Didier

04 68 69 84 80

didier.tricoire@wanadoo.fr

**Gîte Notre Ostal** : Couiza, Richeux

Alain et Marianne, Henri Marre

06 28 91 33 03

marianne.richeux@gmail.com

contact@gites11.com

**Les Jendous** : Rennes-le-Château, Chadefaud Aline - 04 68 74 05 07,

06 08 30 48 06 - aline.chadefaud

@nordnet.fr contact@gites11.com

**La ferme Terrios** : 06 78 48 63 31

morenoamandine@hotmail.fr

www.fermeterrios.fr

**Hôtel Cartier** : Quillan, Cartier Michel

04 68 20 05 14 - www.hotelcartier.com

contact@hotelcartier.com

## RESTAURANTS

**La Cour des Ducs** : Allée Georges Roux,

11190 Couiza - 04 68 74 23 50

reception@chateau-des-ducs.com

www.chateau-des-ducs.com

**Restaurant Cartier** : Quillan,

Cartier Michel - 04 68 20 05 14

contact@hotelcartier.com

www.hotelcartier.com

## ACTIVITÉS

**Alet Eau Vive** : Alet-les-Bains,

Granger Michel - 04 68 69 92 67

06 70 77 81 38 - aleteauvive@free.fr

www.aleteauvive.fr

**Domaine de l'eau salée** : randonnée

des fours verrier, Sougraigne, Torrejos

Marc - 04 68 78 41 92 - 06 74 77 78 27

contact@salicorne-en-aude.fr -

marcveve@yahoo.fr

www.salicorne-en-aude.fr

**Couchers de soleil au Domaine de**

**l'Abbé Saunière** : Rennes-le-Château,

04 68 31 38 85 - tourisme.rlc@orange.fr

www.rennes-le-chateau.fr

## SITES PATRIMONIAUX

**Abbaye d'Alet-les Bains** :

04 68 69 93 56 - www.aletlesbains.com

accueilabbaye@aletlesbains.com

**Château d'Arques** :

04 68 69 84 77 - site.arques@gmail.com

https://arques.wixsite.com

**Maison Déodat Roché** : Arques,

04 68 69 82 87

site.arques@gmail.com

https://arques.wixsite.com

**Domaine de l'Abbé Saunière** :

Rennes-le-Château - 04 68 31 38 85

tourisme.rlc@orange.fr

www.rennes-le-chateau.fr/domaine-de-

labbe-sauniere

**Musée des Dinosaures** : Esperaza,

04 68 74 26 88 contact@dinosauria.org

www.dinosauria.org

## ÉVÈNEMENTS

**Roque en Vin** : Roquetaillade,

Thomas Fort - 06 76 77 02 51

asso.fontevivo@gmail.com

**Festival Saveurs Pyrénées Audoises** :

Quillan, Savy Francis - 04 68 20 00 10

elodie.rouquie@pyreneesaudois.fr

www.saveurs-pyreneesaudois.com

**Tour des villages Pyrénées Audoises** :

Quillan, Savy Francis - 04 68 20 00 10

elodie.rouquie@pyreneesaudois.fr

www.rando-pyreneesaudois.com/

tour-des-villages

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### LE PREMIER VIN À BULLES

La Blanquette de Limoux trouve son origine, au Moyen-Âge, dans les caves de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, lorsqu'un moine découvrit que le vin qu'il avait mis en bouteilles et soigneusement bouché de liège formait des bulles, comme s'il commençait une nouvelle fermentation.

Le premier brut du monde venait de naître au sein du vignoble limouxin, dans cette magnifique abbaye qui oppose sa verticalité de pierre blonde à la géométrie parfaite et horizontale des rangées de vignes.

Les historiens ont retrouvé des textes de l'époque mentionnant déjà « des flacons de Blanquette » en provenance de Saint-Hilaire. Le plus ancien manuscrit dont l'origine fût attestée remonte à 1544.

Pour arroser ses victoires, le Sieur d'Arques n'omet jamais de « lamper les flascons de Blanquette de Limoux » que lui offrent les Consuls de la ville.

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, nos voisins d'Outre Manche succombaient au charme du sparkling. L'auteur anglais Georges Farquhar écrivait « le brut pétille comme les bons mots d'un homme d'esprit ».

... Appellation d'origine contrôlée depuis 1938

### LA PREMIÈRE AOP DU LANGUEDOC

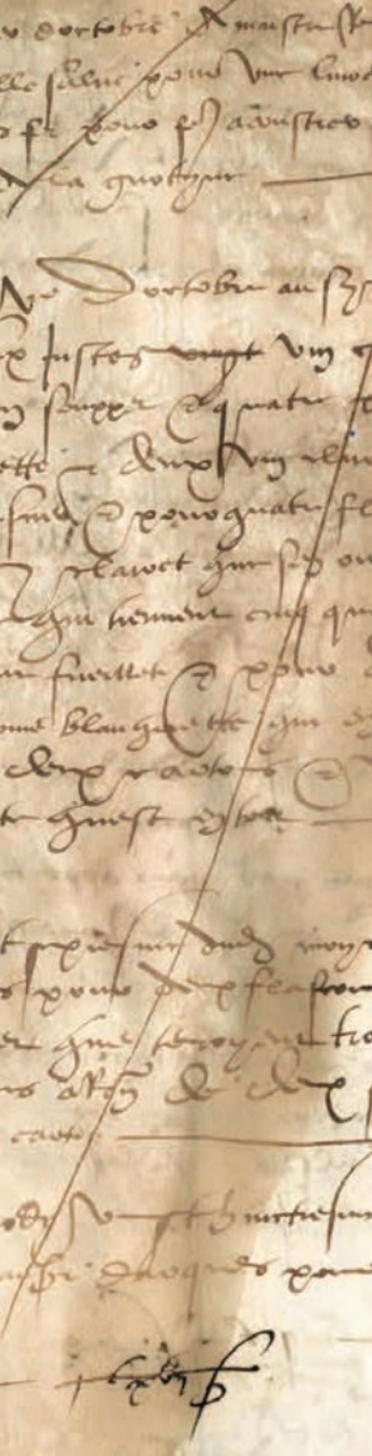
Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une Appellation d'Origine Contrôlée en Languedoc avec la Blanquette de Limoux et la Blanquette Méthode Ancestrale (Décret du 18 février 1938) et l'une des premières appellations de France.

La production de vins « tranquilles » blancs est à son tour reconnue par le Décret du 21 février 1959, modifié le 29 juillet 1993 au niveau des cépages (mauzac, chardonnay et chenin) et de la vinification qui doit obligatoirement se faire en fûts de chêne.

Le décret du 21 août 1990 ajoute une nouvelle appellation, le Crémant de Limoux.

Dernière née des appellations limouxines, l'AOP Limoux rouge a été reconnue par Décret du 23 juin 2004 et vient compléter la gamme des vins de Limoux.

Depuis le Décret du 14 octobre 2009, les AOP de Limoux sont regroupées en 2 cahiers des charges Crémant de Limoux (blanc et rosé) et Limoux (blanc, rouge, Blanquette de Limoux, Méthode Ancestrale).



## OFFICES DE TOURISME

**LIMOUX** Office de tourisme du Limouxin  
7, avenue du Pont de France, 11300 Limoux  
Tél. 04 68 31 11 82, vignoblesetdecouvertes@cc-limouxin.fr  
www.limouxin-tourisme.com

ANTENNES À  
Rennes-le-Château, Couiza et Rennes-les-Bains

**QUILLAN** Office de tourisme des Pyrénées Audoises  
Square André Tricoire, BP 8, 11500 Quillan  
04 68 20 07 78 - tourisme@pyreneesaudois.com  
www.pyreneesaudois.com

ANTENNES À  
Axat, Roquefeuil et Chalabre



www.audetourisme.com



Partez à la découverte  
de l'appellation Limoux  
et de ses trésors,  
son sens de la fête,  
et, au passage,  
poussez la porte de nos caveaux.  
Vous serez chez nous  
comme chez vous !



LIMOUX  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

SYNDICAT DES VINS AOP DE LIMOUX

04 68 31 12 83 - [syndicat@limoux-aoc.com](mailto:syndicat@limoux-aoc.com)

[www.limoux-aoc.com](http://www.limoux-aoc.com)

 AOC Limoux Bulles - Blancs - Rouges

VINS AOP DU  
*Languedoc*



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