



MARLÈNE ET BERNARD DELMAS

“L’histoire Delmas a commencé il y a déjà 3 générations : Omer, mon père cultivait les 3 Hectares de vignes dont il avait lui-même hérité de mon grand-père. A mon tour, depuis 1978, c’est moi, Bernard, qui m’investis avec Marlène, mon épouse pour perpétuer et développer la tradition familiale. C’est maintenant au tour de Baptiste, notre fils, de reprendre le domaine pour notre plus grand bonheur.”

BLANQUETTE DE LIMOUX BIO

Issue de cinq siècles de tradition, l’AOC Blanquette de Limoux doit sa typicité marquée au cépage Mauzac. Caractéristique de notre terroir, elle révèle des arômes de pomme verte, de fruits blancs avec une superbe alliance entre la fraîcheur et le fruit.



CLAIR DE LUNE CUVÉE TRADITION CUVÉE MÉMOIRE

VINS BLANCS BIO

Nos vins blancs bénéficient de l’AOC Limoux. Ils sont issus de parcelles sélectionnées après plusieurs années d’observation et de contrôle et permettent une très grande expression du cépage. Chardonnay, Chenin et Mauzac en mono-cépage ou en assemblage, vendangés à la main, reflètent toute la richesse de notre terroir.



LIMOUX-AOP LE PASSEUR L’ENVOL

VINS ROUGES BIO

Pour l’élaboration de nos vins rouges IGP Haute Vallée de l’Aude, le Pinot Noir est roi. Il révèle ses plus belles notes autour d’arômes de griottes, de mûres et de notes poivrées grâce à un terroir propice à son épanouissement.



PINOT NOIR LE GRAND SAUT

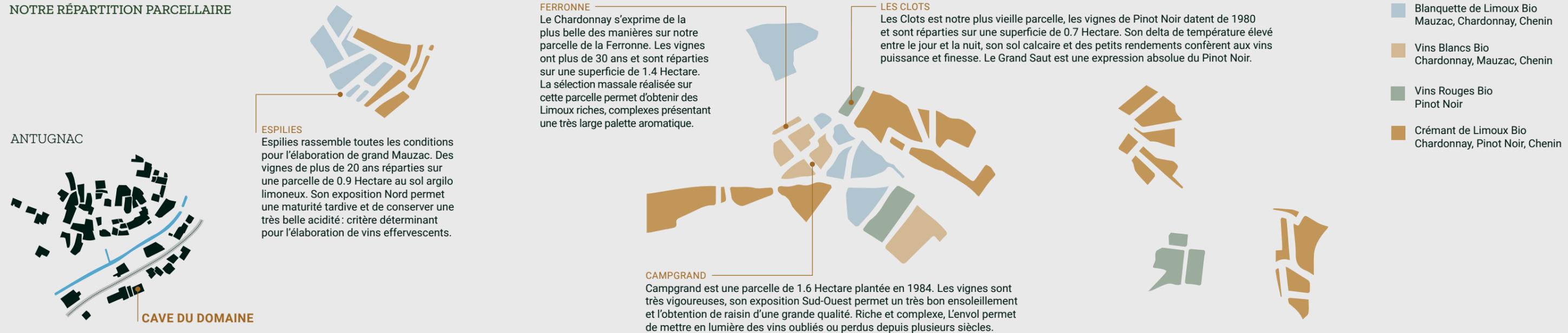
CRÉMANT DE LIMOUX BIO

C’est en 1990 que le Crémant de Limoux a reçu son label AOC. Notre climat à mi-chemin entre océan et méditerranée permet au Chardonnay de révéler sa large palette aromatique autour de notes de fleurs blanches, de noix torréfiées et de pain grillé. Nos crémants sont à l’image de notre recherche incessante du goût, de l’équilibre et de l’élégance.



CUVÉE PASSION CUVÉE SÉDUCTION CUVÉE DES SACRES CUVÉE AUDACE

NOTRE RÉPARTITION PARCELLAIRE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DEPUIS 1986

11 Route de Couiza, 11190 Antugnac
Tel: +33 4 68 74 21 02
contact@domaine-delmas.com
www.domaine-delmas.com



BAPTISTE DELMAS

“Je suis fier aujourd’hui de pouvoir poursuivre la tradition familiale en reprenant le Domaine pour la 4^e génération. Fort de la transmission de savoir avec mon père, j’ai à cœur de continuer à développer notre domaine en respectant notre fil conducteur, la quête incessante du goût et de l’excellence tout en utilisant du matériel et des techniques à la pointe de la technologie.”



L'ESPRIT DELMAS

Au Domaine, travailler en famille est primordial. C'est pour nous un état d'esprit qui nous a permis d'évoluer avec audace et de relever les défis d'une production en cave indépendante. Dès 1986, nous avons décidé de convertir la totalité de notre vignoble en agriculture biologique, un engagement que nous maintenons jusqu'à ce jour. Aujourd'hui, Baptiste, notre fils nous a rejoint au sein du domaine, la transmission perdure et l'esprit Delmas est plus vivace que jamais.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Notre force, nous l'avons puisée dans notre passion pour construire une empreinte forte, un style singulier alliant tradition et modernité, toujours dans le respect de l'environnement et des règles de production biologique. Privilégiant une qualité optimale nous choisissons volontairement de diminuer nos rendements et réalisons des vendanges manuelles pour conserver l'intégrité des grappes. Nous mettons tout en œuvre pour élaborer des vins de qualité supérieure synonyme de plaisir et de convivialité, dans le respect d'un savoir-faire précieux permettant la plus pure expression de notre terroir.



1900 Omer Delmas, fils de Joseph, employé d'usine continue la production de blanquette de Limoux méthode ancestrale en activité secondaire.

1900

Joseph Delmas achète une parcelle de 3 Hectares de vigne sur la commune d'Antugnac comme activité secondaire.

1940

1940 Bernard Delmas abandonne son métier de cuisinier dans un établissement gastronomique et décide de développer le domaine avec son épouse Marlène Delmas.

1978

1986 Conversion de l'ensemble du domaine en agriculture biologique.

1986



1990 Le Domaine Delmas franchit la barre des 100 000 bouteilles vendues.

1990

2000 Les vins du Domaine Delmas s'exportent dans plus de 20 pays à travers le monde.

2000

2012 Le Domaine Delmas est médaillé d'or au concours national des crémants.

2012

2020 Le passage vers la 4ème génération est en train de s'opérer avec l'installation de Baptiste Delmas.

2020

LE DOMAINE

En moins de 30 ans, notre domaine a connu un fort développement en ce qui concerne la superficie de notre vignoble, notre gamme de produits et la modernisation de l'outil de production. Le vignoble compte désormais 31 Hectares et près de 150 000 bouteilles sont commercialisées par an en France et à l'international. De sa création à nos jours, le Domaine Delmas n'a cessé de poursuivre sa croissance, une réussite que nous devons à notre dynamisme et notre persévérance.

UN TERROIR D'EXCEPTION

Notre domaine se situe dans le terroir de la **Haute Vallée de l'Aude**, au cœur du charmant village d'Antugnac. Situé sur le versant méridional d'une colline, nous bénéficions ainsi d'une situation géographique exceptionnelle et idéale à la production de grands vins. Amoureux de notre terroir, soucieux de la pérennité de notre patrimoine nous mettons tout en œuvre pour opérer un développement durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

