



MÉMOIRE

Une expression unique du Mauzac. En mémoire du grand-père, Omer Delmas, qui vinifiait et élevait le Mauzac en barrique. Le contact du bois au cépage révèle une autre facette.



FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOC Blanquette de Limoux

Type

Méthode traditionnelle

Cépages

Mauzac, Chenin

Situation géographique

Espilès sur argilo-calcaire

Niveau de sucre

Extra Brut

Taux d'alcool

12.5% alc vol

Vinification & vieillissement

Vendange manuelle et transport des raisins en petites caisses. Pressurage direct à faible pression. Sélection de la « cuvée A ». 1^{ère} fermentation en fûts de chêne anciens. Maturation sur lies pendant 8 mois. Assemblage, embouteillage et 2^{ème} fermentation en bouteille. Vieillessement sur lattes pendant 36 mois minimum. Dégorgement au besoin avec dosage minimum.

Description

Le vin montre une complexité profonde au nez : pomme mûre, floral, légère fumé, le tout sur une minéralité marine.

La bouche est riche, gourmande, et présente une élégante acidité qui permet de savourer toute sa complexité. On se laissera surprendre par sa grande persistance sur une touche iodée.

Accords mets & vins

Servir à 10°C dans un verre à vin pour libérer ses arômes.

A accompagner en apéritif avec du foie gras et de la gelée de pommes acides, ou des huîtres ceviches, ou gratinés au four.

Récompenses & publications

2025 : Guide Hachette des Vins – 2 étoiles

Jancis Robinson, Tamlyn Currin – 17/20

2024 : Sélection Mondiale des Vins Canada – Médaille d'or

2023 : Guide Hachette des Vins – 1 étoile

2016 : Gilbert & Gaillard – Médaille d'or

2014 : Guide Revel – 3 étoiles, 18/20

Guide Hachette des Vins – Commenté