



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**CREMANT DE LIMOUX CUVÉE
THOMAS JEFFERSON Blanc**

VITICULTURE

Cépages : Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot Noir

Limoux est la région qui a donné naissance au vin mousseux. En 1531, les moines de Saint Hilaire y découvrirent le premier vin pétillant. Situés dans les contreforts des Pyrénées, ces vignobles bénéficient du climat frais nécessaire à l'élaboration de vins mousseux de qualité.

Cette qualité exceptionnelle avait même trouvé un écho de l'autre côté de l'Atlantique : à la Maison Blanche. En effet, Thomas Jefferson, était le plus grand admirateur de Limoux et il cultivait discrètement son amour de la France et pour le crémant de Limoux. A vrai dire, le vin de Limoux était le seul vin mousseux qu'il conservait dans sa cave personnelle.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main et les vendanges sont précoces, afin de conserver une bonne acidité. Dès son arrivée dans le chai, le fruit est immédiatement pressé à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Le moût est transvasé dans les cuves pour la fermentation alcoolique, en utilisant le même procédé que pour les vins tranquilles.

Le vin est ensuite transféré dans des bouteilles scellées pour la deuxième fermentation, selon la méthode champenoise. Pour finir, nous dégorgons les bouteilles et effectuons le dosage traditionnel qui est très précis, afin de préserver toute la fraîcheur et l'équilibre du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Les cépages Chenin et Chardonnay apportent de la texture et de l'équilibre au vin. C'est aussi au Chardonnay qu'il doit ses bulles fines. Le Chenin lui donne de la vivacité et améliore la longévité impressionnante du crémant.

Le crémant Thomas Jefferson révèle une superbe robe jaune d'or.

Nez complexe et aromatique, révélant des notes de fleurs blanches, avec des touches de miel, de pomme verte et de pain grillé.

En bouche, la structure est élégante et croquante, naturellement agrémentée par le texture fine des bulles.

Parfait à l'apéritif, servi à 10°C, il se marie très bien aussi avec les fromages de chèvre (Cabécou, Pélardon, Rocamadour...) et les desserts sucrés.

