

Budd-Franjus-Lalau-Deyrieux-Vanhellemont



Famille Antech, 6ème génération à Limoux

LE 25/03/2024 / PAR LESSDUVIN
/ DANS ACTUALITÉ, ÇA MOUSSE, BULLES BUBBLES,
LANGUEDOC, LE TOUT PETIT TASTING, PATRIMOINE

Productrice de Crémant et de Blanquette de Limoux AOC, la Maison Antech change de nom et devient « Famille Antech ». Pilier des Vinifilles et ambassadrice des vins de mauzac, Françoise Antech, fille de Georges et mère de Baptiste, nous raconte cette mutation.



Les Pyrénées depuis le vignoble de Limoux © Antech

C'est l'arrivée du fils sur le domaine qui a provoqué le changement. Il fallait faire le point sur la philosophie de production, sur le positionnement et sur les envies pour incorporer cette jeunesse dans un nouvel avenir. « On avait besoin de s'aligner entre les générations. L'habillage n'est que la partie haute de l'iceberg ». En effet, la famille a fait un travail d'introspection pour répondre aux fondamentaux: d'où vient-on et où on va-t-on? « On n'a rien découvert de nouveau mais on a révélé nos valeurs et on les a posées », reconnaît Françoise.



La bulle comme métier

La Famille Antech a fait le choix exclusif des effervescents. Il y a bien eu des essais avec le vin tranquille mais Françoise considère qu'ils y ont perdu du temps et de l'énergie: « Ce n'est pas la même philosophie et les essais nous ont ralenti ». Alors toutes leurs connaissances et leur attention se sont tournées vers l'amélioration de la production pour obtenir des « bulles haut de gamme ». Avec les critères suivants:

- Ne présenter que des cuvées millésimées. Au contraire des vins de réserve, traditionnels en Champagne, et qui peuvent assembler des millésimes même anciens, Françoise considère que le vin de Limoux perd de sa qualité quand il est stocké en cuve, « alors que sur lies, il garde toute sa délicatesse et son énergie ».
- Diminution des sucres sur toute la gamme, avec la suppression des Bruts qui faisaient pourtant 90% de la vente. Le dosage passe de 7g/l à 5g/l en moyenne et des cuvées non dosées. « C'est forcément une prise de risque mais notre terroir n'a pas besoin de sucres. C'est un améliorateur et une gomme et on n'a envie ni de l'un ni de l'autre ».
- Adaptation du vignoble au dérèglement climatique. Le mauzac, cépage ancestral de Limoux, supporte mieux le réchauffement que le chardonnay et le chenin; mais il faut les déménager petit à petit, en altitude et sur des pentes au Nord.
- Engagement pour une agriculture et une œnologie biologiques.
- L'entretien d'une solera, commencée il y a huit ans pour faire une liqueur d'expédition maison.

L'élevage long sur lattes est une des clés pour amener de la complexité sans modifier l'encépagement. « On vendange plus tôt pour garder la fraîcheur et l'acidité indispensables au vieillissement. L'idée est de mettre 5 000 bouteilles de côté tous les trois ans ».

Le premier millésime était 2010. Mais, comme le rappelle Françoise, « 70% est fait à la vigne et 20% à l'élevage, alors il ne reste pas grand-chose en plus! ». Pour se former et s'ouvrir l'esprit, la Famille Antech s'organise « un voyage inspirant » tous les ans, à la rencontre des plus grands vigneronniers sur les plus grands vignobles à bulles du monde. Des amitiés se nouent lors de ces rencontres comme celle de la Famille Gramona (Corpinnat) avec qui ils ont créé une cuvée.

Monter en gamme implique de trouver de nouveaux clients prêts à payer 40 à 50 euros une bouteille de Limoux pour « vivre une expérience différente ». La qualité a un coût et la Famille Antech s'engage à rémunérer au juste prix le travail de ses partenaires dans le souci de les garder à Limoux.



De Maison à Famille Antech

Les deux termes ne sont pas réglementés. « Maison » serait plutôt d'origine bourguignonne et champenoise, utilisé par le négociant autant que la production. Jusque-là « Famille » n'était emprunté qu'au sens premier, un raccourci pour remplacer « Vigneron de père en fils depuis x générations ». Une coopérative bordelaise l'emploie au sens élargi avec « Bordeaux familles ».



Françoise et Baptiste, mère et fils Antech

Famille Antech écrit une histoire où plusieurs générations se donnent la main. Georges, 90 ans, est présent tous les matins pour partager un sacro-saint café avec sa fille Françoise et son petit-fils Baptiste. Ils font le point et prennent les décisions avec l'expérience des uns et les envies des autres. Une sage richesse.



L'habillage

La gamme de la Famille Antech a été simplifiée, elle est passée de 15 à 10 références avec trois appellations : Crémant de Limoux et Blanquette de Limoux pour les bruts et Blanquette de Limoux méthode ancestrale pour un doux.

Pour l'anecdote : L'étiquette que vous ne verrez pas, issue d'une réflexion collective menée avec leur agence de com pour illustrer la famille vue par la famille : « *Un rugbyman les deux pieds bien ancrés dans sa terre pour le bas et le haut d'une danseuse dans les étoiles* » raconte Françoise pour exprimer ce grand écart entre la délicatesse des vins et l'ancrage dans Limoux, terre de festival autant que terroir de vin. Les étiquettes sont plus ... traditionnelles, comme vous pouvez le voir.

Une sélection de la Famille Antech en dégustation



M 2016, Vintage, Blanquette de Limoux Extra Brut AOC

Robe d'or et d'ambre avec une vive effervescence. Discret, plus floral que fruité, pomme d'amour et fleurs de sureau. C'est en bouche qu'on sent et qu'on apprécie la maturité avec toute une aromatique de grillé : caramel, praliné, pistache, mais aussi de marron confit, de pomme au four et de miel de bruyère. La bouche est fringante et dynamique, elle passe de la bulle persistante à la crème fondante. Elle laisse une impression de fraîche amertume de camomille et de miel. Une impression inédite et savoureuse. A découvrir.

80 mois d'élevage sur lies pour laisser venir une expression rare du mauzac, 17,80€



M le Mauzac 3.0, Blanquette de Limoux Brut nature AOC

Or pâle et reflet vert avec des bulles fines et véloces, la robe éclate de jeunesse. Le mauzac est rassurant avec son apanage de pommes, blanche, jaune ou rouge, toutes croquantes et parfaitement mures. Quelle vivacité en bouche, c'est frais, c'est dynamique, c'est nerveux et c'est fondant. Il y a de la fraîcheur acidulée renforcée pas la bulle fine et une touche mentholée pour la longueur. On aime le côté croquant de l'acidité, comme un fruit juteux qui éclate en bouche. On goûte la fraîcheur et la jeunesse d'une grande pureté.

Le 3.0 : « trois fois pas de sucre, avec un procédé révolutionnaire d'élaboration, sans sucre ajouté pendant toute la vinification et le dosage ». 22,30 € TTC



Héritage 2020, Crémant de Limoux Extra brut AOC

Une mousse de nacre blanche généreuse au service qui s'ordonne en îlots de perles. Une bien belle apparence qui laisse s'épanouir des arômes floraux, acacia et tilleul puis des notes de fruits mûrs, pomme et mirabelle, suivi d'une touche croustillante de nougatine. Une présence vive et fringante en bouche, la bulle est fine et piquante avant de s'adoucir comme un sabayon de pêche. Avec une douce amertume boisée, le final laisse une longue impression de fraîcheur de sous-bois. Une présence en bouche qui servira des plats cuisinés, aussi bien de la mer que de la terre. Tout en hauteur.

Une vinification intergénérationnelle. Chardonnay, pinot noir et chenin, 17,40 €



Cuvée oubliée 2016, Crémant de Limoux Brut AOC

La robe n'a pas pris une ride, à peine un reflet doré. La mousse est vive au service, rangée en trains de bulles véloces. C'est un plaisir que de flairer ce Crémant, les fruits sont compotés comme caramélisés, on trouve pêche-mêlée la cerise, la pomme, la poire et la prune, on dirait un florilège de crumbles avec une gelée de verveine. Même histoire en bouche, le fruité se mêle aux notes de noix fraîche et de bâton de réglisse. La bulle est fine et persistante avec ce qu'il faut de nervosité pour accompagner la bonne chère, elle laisse une trace d'amertume tendre et savoureuse. Ce n'est pas une dégustation ordinaire, la cuvée oubliée s'impose au présent avec la finesse des bulles et une longue histoire de saveurs. Pour un repas sur mesure ou un apéritif silencieux.

80 mois d'élevage sur lies et très faiblement dosée (49.) 50% Chardonnay, 40% Chenin Blanc, 10% Mauzac, 22,50 €

<https://www.antech-limoux.com>