

Maison Antech devient Famille Antech



AUTEUR

Jean-Michel
Brouard

DATE

02.04.2024

PARTAGER



Indissociable du terroir de Limoux, la famille Antech ne cesse de se réinventer, notamment avec l'arrivée de la nouvelle génération, pour produire des vins de terroir identitaires, explorant des territoires nouveaux pour offrir des cuvées enthousiasmantes.

Il est certaines personnalités qui vous marquent par leur énergie, leur sincérité et leur constance de vue. Françoise Antech appartient sans aucun doute possible à celles-là. Pendant 20 ans, elle a travaillé sans heurts avec son père Georges, aujourd'hui âgé de 90 ans, et son oncle. Profondément enracinée dans ce superbe terroir du piémont pyrénéen où l'altitude modère la puissance méditerranéenne, elle s'est évertuée année après année à expérimenter, tenter, oser. Rien d'impossible a priori, surtout si on lui disait le contraire. C'est ainsi qu'au fil du temps, la gamme s'est composée de 16 cuvées différentes ! Avec un cheval de bataille : le mauzac. Ce cépage autochtone, en voie de disparition, est de moins en moins planté. Pourtant, lorsqu'il est travaillé avec justesse dans des conditions favorables, il donne des résultats plus que séduisants. Sur les terres des Antech, à 400 mètres d'altitude, il a trouvé une terre d'élection. Françoise a donc toujours cherché à le sublimer. Le mauzac, trop oxydatif, ne peut pas vieillir ? Françoise prouve le contraire en imaginant des effervescents au temps d'élevage sur lies beaucoup plus long que le minimum autorisé par l'appellation. Pas moins de 84 mois pour sa « Grande Cuvée Oubliée » ! Ses blanquettes de Limoux sont donc en 100% mauzac (le minimum requis est généralement pratiqué est de 90%). Quant à ses crémants de Limoux, ils ne sont pas délaissés pour autant. Chardonnay, chenin et pinot noir se révèlent très élégants sur ces sols argilo-calcaires.

Une nouvelle voie

Baptiste, le fils de Françoise, l'a rejointe sur le domaine, marquant l'arrivée de la 7^{ème} génération. Bien que s'inscrivant tous deux dans une envie commune de perpétuer le travail accompli, ce dernier a insufflé un vent nouveau. Trop de cuvées, un dosage un peu trop marqué, une comparaison permanente aux vins de Champagne, référence des bulles. Tout cela devait changer. Pendant un an, mère, fils et grand-père ont donc tous phosphoré pour identifier ce qui les rendait véritablement unique. Un terroir magique et un cépage identitaire à révéler dans sa plus pure expression. Décision a donc été prise désormais de millésimer l'ensemble des cuvées, de réduire le dosage avec une moyenne autour de 5 grammes de sucres (il existe déjà des cuvées brutes natures, qui devraient se développer à l'avenir). Les vins bénéficieront en outre d'élevage encore prolongés pour patiner davantage les vins. Des vins exhalant l'amour d'une famille pour Limoux, expliquant le fait de renommer le domaine « Famille Antech ». Leur curiosité insatiable les pousse chaque année à aller faire des voyages d'étude dans d'autres régions de bulles (cava, champagne...). Ils en tirent une très belle technicité. Leurs cuvées changent et surprennent. La Blanquette de Limoux réserve extra brut 2021 (11,80€) est fraîche, florale, citronnée et grillée, très accessible. La M 3.0 Brut Nature (22,30€) impose sa singularité. « Elle est 3 fois sans sucre » précise Françoise. « Pas d'enrichissement, pas de liqueur de tirage (les moûts sont conservés à 0° et ajoutés ensuite pour relancer la fermentation en bouteille) et pas de dosage ». Une cuvée très aromatique, oscillant entre fruits blancs, coing et notes anisées et toujours une acidité nette en fin de bouche.