



Esprit de Bulles





ANTECH

LIMOUX



Familiale et indépendante depuis 6 générations, la Maison ANTECH se consacre à l'élaboration de vins effervescents AOC à Limoux, grand terroir de bulles. La finesse et l'élégance de ses cuvées, de renommée internationale, sont le fruit d'une quête perpétuelle de perfection entre tradition et modernité. Entreprenante et engagée, elle se distingue par des vins au caractère « affirmé » ancrés dans une dimension durable.



HISTOIRE

de femmes & d'hommes



Fin XIXème Zélie et Jules ont débuté cette longue histoire de passion familiale autour du vin.

Début XXème Mlle Eugénie, dynamique, courageuse et moderne jusqu'à 96 ans, a traversé les guerres debout, en assurant la pérennité de la Maison.



1930 / 1965

Edmond ANTECH épouse Marguerite nièce d'Eugénie, l'union parfaite entre deux familles vigneronnes : il donne son nom à la Maison.

1965

Georges et Roger leurs fils, un tandem indissociable aux commandes de l'exploitation, dès leur plus jeune âge. Les deux frères toute leur vie, travailleront ensemble et en harmonie au développement de la Maison dans une quête d'excellence absolue.



1996

Arrivée de Françoise, fille de Georges, audacieuse et ardente, qui depuis perpétue l'Esprit de Bulles ANTECH en élevant la Maison au rang des grandes signatures de bulles.



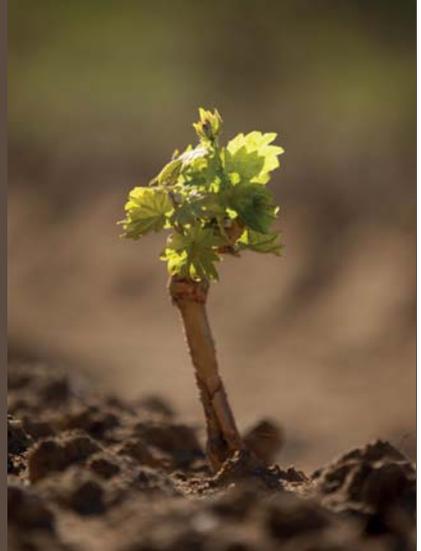


LIMOUX GRAND TERROIR DE BULLES

C'est ici que la bulle originelle est née, à Limoux dans l'abbaye de Saint Hilaire en 1544, grâce à un moine malin ou maladroit...

Depuis plus de cinq siècles, nous avons appris à apprivoiser ce terroir magique pour l'élaboration de fines bulles. Le secret du caractère de nos cuvées se cache dans l'association judicieuse des trois terroirs de l'appellation, qui façonnera l'épine dorsale de nos vins : la fraîcheur des Pyrénées associée à la vinosité océanique et à la rondeur méditerranéenne.





UNE VITICULTURE RAISONNÉE

Extrêmement minutieux dans la sélection de nos parcelles chez nos partenaires pour maintenir l'équilibre de nos vins, nous affinons notre approche avec notre vignoble. Notre récente acquisition d'un Domaine de vieilles vignes en altitude, nous autorise à expérimenter nos projets pour l'avenir.

Nous avons choisi la viticulture raisonnée avec une certification Terra Vitis de toutes nos cuvées. Ne donner à la terre que ce dont elle a besoin, et uniquement ce dont elle a besoin pour offrir de beaux raisins sains et mûrs et préserver la terre que nos anciens nous ont transmise.





UN SAVOIR FAIRE

Seuls quatre cépages entrent dans l'élaboration de nos bulles : le Mauzac, le Chenin, le Chardonnay et le Pinot Noir. Nous les vendangeons exclusivement manuellement ; nous les vinifions cépage par cépage, en séparant les cuvées des tailles. L'assemblage est le moment crucial où le style Antech s'exprime. Deviner ce que le vin deviendra après une seconde fermentation et de longs mois élevé sur lattes, (de 18 mois à 5 ans), est un défi exaltant renouvelé à chaque millésime.

Le dosage léger de liqueur d'expédition nous permet d'équilibrer le vin sans le maquiller. Une gamme de « brut nature » a vu le jour, sans aucun sucre ajouté.

La Blanquette de Limoux, est élaborée quasi exclusivement avec du Mauzac tandis que le Crémant de Limoux, appellation plus récente, peut être composé des quatre cépages. Tous deux sont élaborés selon la Méthode Traditionnelle.

La Méthode Ancestrale reproduit quant à elle un schéma de vinification insolite et complexe avec 100% de Mauzac et une grande onctuosité.





UNE MAISON ENGAGÉE

Convaincus de la responsabilité sociétale d'une entreprise, nous nous investissons pleinement sur notre territoire.

Nos bulles, symbole de la célébration, nous ont incité à créer un festival de musique, la Nuit des Bulles Antech, qui anime tous les lieux de fête de Limoux, avec plus de 25 concerts organisés chaque année depuis 2008.

Partenaire également du festival de Cuivres «Limoux Brass Festival», la musique et la fête incarnent l'esprit de notre Maison.

Membre des Vinifilles en Occitanie, association de femmes vigneronnes, nous nous battons pour partager notre passion pour notre métier et nos vins.



LES CRÉMANTS

BLANCS

jeunes millésimes

Nos jeunes millésimes de Crémants blancs sont une variation de cépages, illustrant leurs profils aromatiques : le Chardonnay pour la délicatesse, le Pinot Noir pour la vinosité, le Chenin pour la vivacité et le Mauzac pour le terroir.



LES CRÉMANTS BLANCS

Ces récentes expérimentations de longs vieillissements, menées depuis 2010, associées à des vinifications extrêmes nous ont révélé la richesse de la garde et la complexité des fermentations en fûts de chêne.

vieux millésimes



LES CRÉMANTS ROSÉS

Conserver l'élégance et la droiture d'un blanc pour créer un grand effervescent rosé tout en nuances, voilà le défi de l'Emotion. Puis les déclinaisons de dosages sur un seul et même Crémant de Limoux rosé ont fait naître 3 cuvées, Emotion, Pure Emotion et Tendre Emotion aux nuances délicates de fruits rouges entre fraîcheur équilibre et rondeur.



BLANQUETTE DE LIMOUX

La sélection minutieuse de nos jus de
Mauzac combinée à différents dosages
crée de subtiles variations autour des fruits
du verger.



MÉTHODE ANCESTRALE

Ce procédé ancestral, complexe et long, aujourd'hui rarement pratiqué, l'est encore par la Maison Antech, attachée à ce patrimoine. Le résultat est là : une sensation douce et fruitée combinée à un faible degré d'alcool en font une cuvée singulière réminiscente des saveurs d'antan.





ANTECH

LIMOUX

UNE MAISON

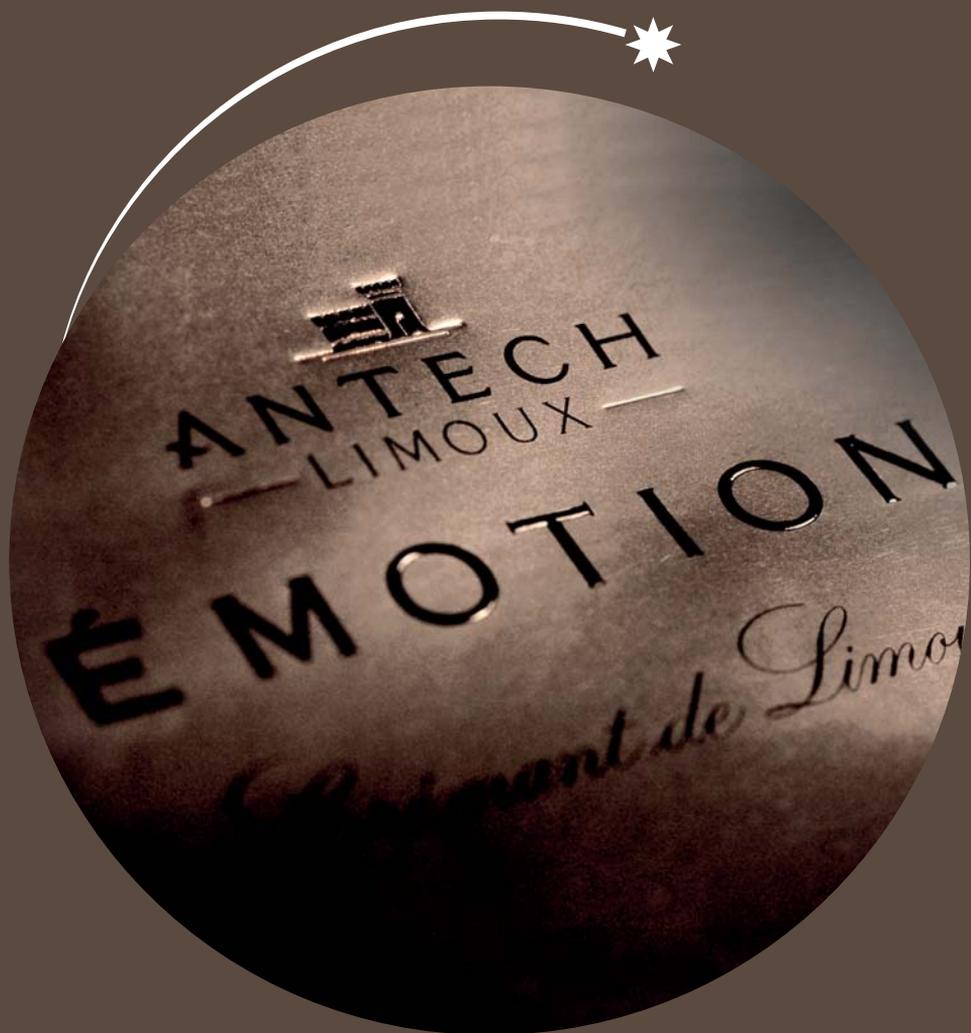
UNIVERSELLE

Présentes dans plus de 30 pays, les bulles de la Maison Antech sont proposées dans de grandes enseignes de distribution spécialisées, de Harvey Nichols à Londres, aux Galeries Lafayette à Berlin.

Partenaire du Brunch du Sofitel de Varsovie, nos cuvées ont également séduit le plus grand ambassadeur de la gastronomie française à New York, Alain Ducasse. En France, ce n'est pas moins de 20 restaurants étoilés qui mettent à l'honneur notre maison.

Aujourd'hui la critique souligne le fruit de notre travail, des coups de cœur et des *** au Guide Hachette, à la médaille d'or du CGA de Paris et du Concours des Crémants de France ; nous poursuivons sans relâche cette quête d'excellence.







Domaine de Flassian
Route de Carcassonne - 11300 Limoux
+ 33 (0) 4 68 31 15 88
www.antech-limoux.com - courriers@antech-limoux.com
Facebook : Françoise ANTECH-GAZEAU