



Château Rives-Blanques | Occitania, Limoux, Blanc

AOP Limoux, Languedoc-Roussillon, France

Acquis par la famille Bories en 2021, le Château Rives-Blanques est un domaine de 18 ha situé à Cépie, village d'altitude aux portes de Limoux. Nommé d'après le sommet voisin coiffé de quartz, il cultive à 350m le Chardonnay, le Chenin Blanc et le Mauzac, trois cépages de caractère façonnés par l'air des montagnes, la fraîcheur de l'altitude et la pureté d'un terroir unique.

PRÉSENTATION

Cultivé presque exclusivement à Gaillac et à Limoux, le Mauzac est un cépage patrimonial rare, utilisé aussi bien pour l'élaboration de vins tranquilles que de vins effervescents.
« Occitania » rend hommage à ce cépage historique ainsi qu'au terroir du Sud dont il est issu.
En 2020, la parcelle sélectionnée a été renouvelée. Les vieilles vignes, âgées de 60 à 80 ans, ont été remplacées par de jeunes plants issus de greffons provenant de dix clones historiques et génétiquement distincts, conservés au Conservatoire du Mauzac à Limoux.
Tirant son nom de l'ancienne région culturelle du Sud de la France, « Occitania » exprime un profond attachement au terroir, à la mémoire et à la renaissance. Cette cuvée rend hommage au passé tout en se tournant résolument vers l'avenir.

TERROIR

À 350m d'altitude, les vignes s'ancrent dans un patchwork de moraines glaciaires, d'argiles, de galets calcaires et de sables. Ce terroir complexe, bercé par les influences croisées de la Méditerranée et de l'Atlantique, permet au Mauzac d'exprimer toute sa fraîcheur. La vigne est conduite avec précision : taille Guyot, palissage rigoureux, enherbement naturel, travail manuel du sol et soin minutieux des rameaux à chaque étape.

VINIFICATION

Récoltés tôt à la main sur de vieilles vignes, les raisins sont pressés délicatement par gravité, afin de préserver leur pureté dès le départ. Les jus de goutte et de presse sont soigneusement séparés, puis débourbés à froid pendant 24 heures.
Une fermentation lente, d'une durée de 15 jours, à température contrôlée, permet une pleine expression aromatique. La fermentation malolactique se déroule ensuite naturellement, avant que le vin ne soit soutiré en fûts de chêne de 225 L, avec ses lies fines.
Des bâtonnages réalisés au cours des deux premiers mois apportent davantage de texture et de volume en bouche. Le vin poursuit ensuite son élevage pendant neuf mois en fûts de chêne, développant ainsi une complexité subtile et une structure raffinée.

CÉPAGE

Mauzac 100%

Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait. No..

POTENTIEL DE GARDE

À boire dans l'année, 5 à 10 ans

FR-BIO-01
Agriculture France

Artisans Partisans
D613, Château Ollieux Romanis, 11200 Montséret - France
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

AJC2VF

DÉGUSTATION

Encore dans sa jeunesse, ce vin laisse entrevoir une profondeur qu'il n'a pas encore pleinement révélée. Les arômes de garrigue sauvage et d'herbes fraîchement coupées s'expriment en premier, portés par de belles notes de prune verte et de feuille de citronnier. En bouche, les agrumes croquants, la poire et les fruits à noyau fermes se déploient avec précision, soutenus par une structure élégante et une texture délicate. La finale s'étire sur de subtiles notes de foin et de cire d'abeille, laissant entrevoir tout ce que le vin a encore à révéler. Un vin à la croisée de la fraîcheur et de la complexité, qui prend patiemment le temps de trouver sa pleine expression.

ACCORDS GOURMANDS

Délicieux avec un poulet rôti au romarin et au citron, un bar grillé au fenouil ou une salade tiède de lentilles, chèvre et noix. Il accompagne également à merveille un risotto aux artichauts ou un plateau de fromages composé d'une tomme affinée et d'amandes. Servir à 12°C pour révéler pleinement son expression aromatique.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Poissons, Viandes blanches, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

16/20

"It smells more of lees work than it smells of Mauzac and it has a vanilla note from the barrels, which is not a big deal – it's young. Tight and dry, a little bony in terms of fruit but the texture is ruched and interesting and the acidity has a soapy smoothness. Laurel and lanolin. (TC) Vintage 2022."

Jancis Robinson

91/100

"A well-composed, juicy and flavorful mauzac with aromas of dried pears, yellow flowers and some spiced apples. It's medium-bodied, textured and succulent with some green pears and bitter almond character. Refreshing and precise finish. From organically grown grapes. Vintage 2022."

James Suckling

1*

"The charm of Mauzac shines in this expressive white, with notes of white blossoms, citrus, and a touch of honey. The palate is sleek and precise, with a vibrant mineral edge that brings tension and length. A lively, energetic wine, perfect for pairing with seafood and shellfish. Enjoy from 2024 to 2028."

Le Guide Hachette des Vins

Artisans Partisans
D613, Château Ollieux Romanis, 11200 Montséret - France
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.