

L'INDÉPENDANT

LES ÉCHOS DES ARCADES

Les cuvées éphémères d'Anne de Joyeuse n'en ont « Rien à cirer »

La cave coopérative lance trois nouvelles cuvées en édition très limitée. Le but : surprendre les amateurs avec des vins issus de parcelles atypiques.

C'est presque une chasse aux trésors dans laquelle Anne de Joyeuse vous propose de vous lancer. La cave coopérative, fleuron des vins tranquilles limouxins, vient en effet de lancer ses nouvelles cuvées éphémères. Trois vins IGP Pays d'oc, sont ainsi proposés à la vente dans une quantité limitée : pas plus de 6 000 bouteilles par référence. Celles-ci ne sont également accessibles que chez des cavistes, cafés, hôtels et restaurants triés sur le volet. « *C'est une façon pour nous de remercier nos clients les plus fidèles, mais également d'entrer dans de nouveaux établissements, habituellement réticents face aux caves coopératives* », détaille Maxime Rieutor, responsable marketing d'Anne de Joyeuse.

Sortir des sentiers battus

Les plus curieux peuvent ainsi se laisser tenter par un Gewurztraminer languedocien, soigneusement sélectionné chez Benoît Es-



Un Gewurztraminer, un rouge léger et un syrah sont à découvrir. DR

carguel, élevé pour moitié en cuve inox et pour l'autre en fût de chêne. Il y a également un « rouge léger », assemblage de syrah et malbec produits par Caroline Delgado Thoreau et Daniel Lacube. Celui-ci est garanti sans sulfite ajouté avec une macération pelliculaire à froid. Enfin, le syrah méditerranéen produit par Robert Raynaud vient compléter la sélection avec une macération carbonique.

L'objectif : casser les codes. « *Anne de Joyeuse est une cave qui aide à sortir des sentiers battus* », rappelle Maxime Rieutor. Au-delà d'une simple opération

marketing, il s'agit en effet d'un réel travail de recherche et d'expérimentation. Les parcelles concernées ont ainsi été sélectionnées parmi « les plus atypiques » sur les quelque 3 000 hectares que compte la coopérative. Après les vendanges, l'œnologue et le maître de chai ont expérimenté de nouvelles méthodes de vinifications pour faire bouger les lignes en « *apportant une touche d'originalité, une émotion qui va frapper lors de la dégustation* ».

M. D.

> Anne de Joyeuse : 04 68 74 79 40 / annedejoyeuse.fr