

Vente aux enchères

Auction

35^e ÉDITION
Toques &
Clochers

Rémy Fournié

et

Guillaume Cortes

Commissaires-Priseurs à Toulouse

Aymeric de Clouet

Expert en Vins

Expert près la Cour d'Appel de Paris

Le 12 avril 2024

à Limoux

sur www.interencheres.com/31007

www.fourniecortes.com

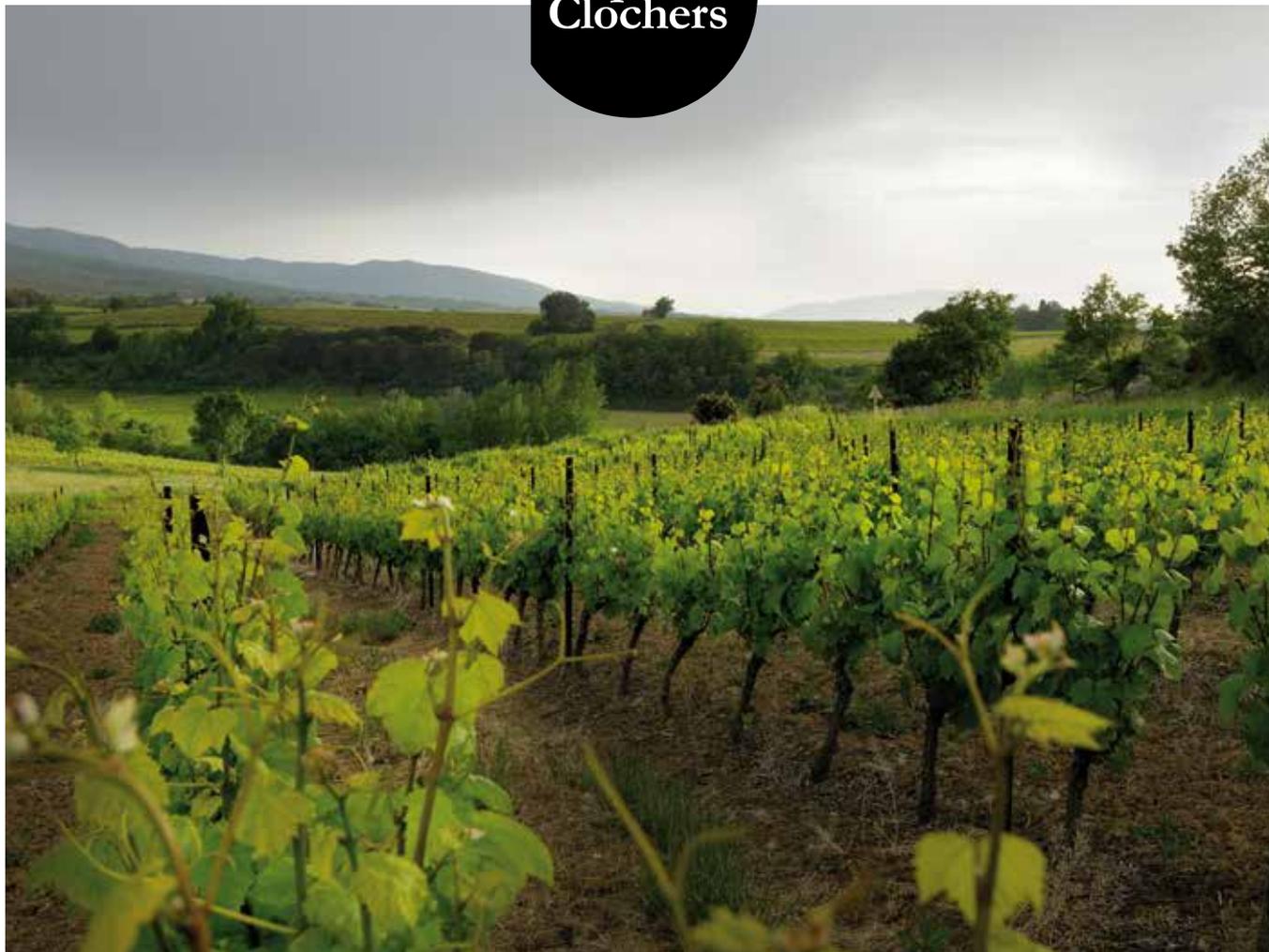


SIEUR D'ARQUES

Limoux - France



Toques &
Clochers



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —



Les Vignerons du Sieur d'Arques, la signature de grands vins

Depuis sa date de création en 1946, la Maison Sieur d'Arques, située à Limoux, révèle l'histoire d'Hommes et de passions qui l'inscrit en Languedoc-Roussillon comme la créatrice de cuvées d'exception. Leur expertise historique, leur éternelle recherche de l'excellence qualitative et de maîtrise technique permettent aux Vignerons du Sieur d'Arques de signer de Grands Vins.

The Vignerons du Sieur d'Arques, the signature of great wines

Since 1946, Sieur d'Arques company, located in Limoux, perpetuates a passionate tradition that has established the Languedoc-Roussillon as a creator of exceptional vintages. Their historical expertise, their eternal quest for quality, excellence and technical mastery allow Les Vignerons du Sieur d'Arques to sign-out some great wines.



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

Toques &
Clochers



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Limoux : le grand terroir de blanc en Languedoc

Situé sur le piémont pyrénéen, au croisement des influences climatiques atlantiques et méditerranéennes, le vignoble de Limoux se caractérise par sa richesse et sa diversité. Il est plus altitudinal, frais et éloigné des influences méditerranéennes que n'importe quelle autre appellation du Languedoc et il est considéré comme faisant partie des meilleurs terroirs de France pour le cépage Chardonnay. Grâce à une sélection au terroir initiée par Sieur d'Arques il y a une trentaine d'années, quatre terroirs bien distincts ont pu être identifiés (Méditerranéen, Océanique, Autan, Haute Vallée) contribuant ainsi à affiner encore le travail des œnologues. Les vins blancs AOC Limoux affichent une complexité et un équilibre exceptionnels, des arômes délicats, une belle acidité et une minéralité surprenante.

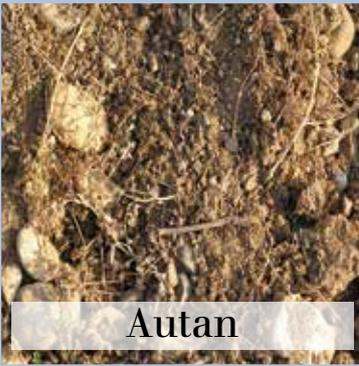
Limoux: the «Grand Terroir» for white wines in the Languedoc

Located on the foothills of the Pyrenees, where Atlantic climatic influences cross Mediterranean ones, the vineyard of Limoux reveals its richness and its diversity. It is higher in altitude, cooler and more distant for Mediterranean influences than any appellation in Languedoc and is considered to be part of the best terroirs in France for Chardonnay. As a result of the «sélection au terroir» initiated by Sieur d'Arques thirty years ago, four distinct terroirs were identified and named (Marin, Océanique, Autan, Haute Vallée) contributing to refine the work of our oenologists. The AOC Limoux white wines reveal exceptional complexity and balance, showing delicate aromas, beautiful acidity and surprising minerality.

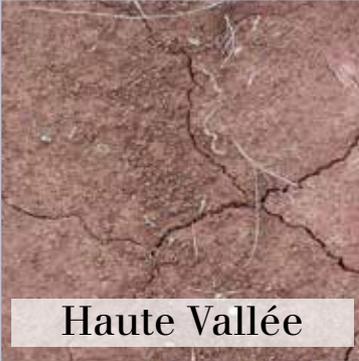


Toques &
Clochers

SIEUR D'ARQUES
Limoux - France



Autan



Haute Vallée



Méditerranéen



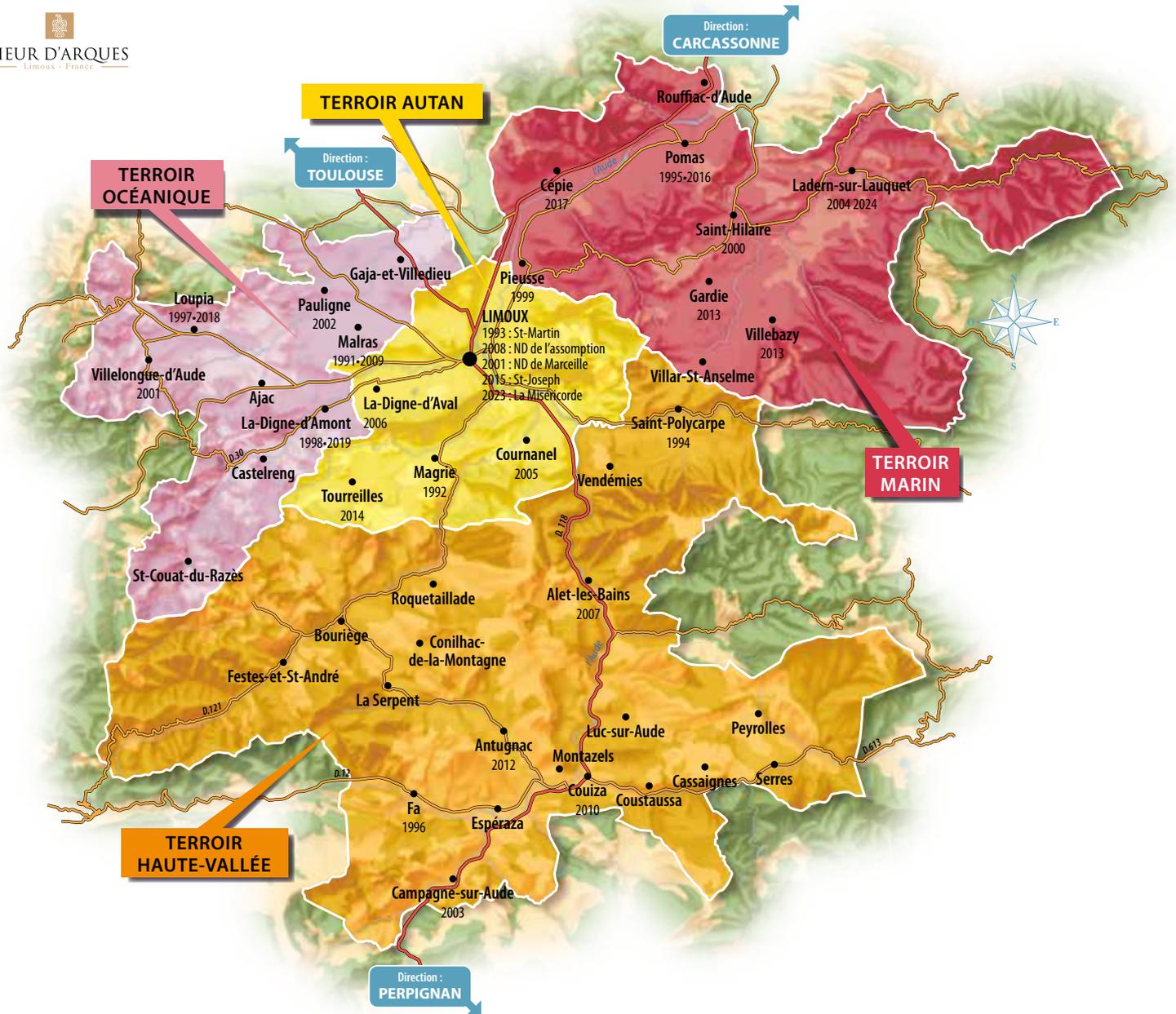
Océanique

Quatre terroirs

spécifient l'AOC Limoux des Vignerons du Sieur d'Arques qui sont les gardiens d'une tradition séculaire, animés par la volonté de préserver la nature, d'être en accord avec elle, dans le but de satisfaire aux attentes de tous leurs dégustateurs. Cette réussite se révèle dans le verre avec le terroir Autan aux arômes floraux, ses notes toastées et sa bouche puissante. Le Haute-Vallée, quant à lui, exhale des arômes minéraux avec des notes de pamplemousse ou de fleurs blanches. Le Méditerranéen a la bouche riche. Il est dominé par des notes de poires et d'agrumes. L'Océanique possède des nez intenses et complexes de fleurs, pêche et fruits exotiques. Ces chardonnays traduisent leur passion que les plus belles tables de la planète se disputent.

Four Regions

specify the AOC Limoux of the Vignerons du Sieur d'Arques, guardians of a secular tradition, motivated by a desire to preserve nature, to be in harmony with it, with the aim of satisfying the expectations of their clients. This success demonstrates itself in the glass with the Autan terroir and its floral aromas, toasted notes and a powerful mouth. Also, the Haute-Vallée exuding mineral aromas with notes of grapefruit or white flowers, or the Méditerranéen and its rich mouth, dominated by pear and citrus fruit notes and the Océanique with its intense and complex nose of flowers, peach and exotic fruit. These Chardonnays communicate their passion, a quality coveted by some of the world's finest tables.



Toques &
Clochers

Toques et Clochers en quelques mots

Initié par les Vignerons du Sieur d'Arques, Toques et Clochers est une vente aux enchères caritatives dont les bénéfices vont à la rénovation des 42 Clochers des villages de l'aire d'appellation

Limoux, contribuant ainsi à la préservation du patrimoine historique et architectural local. Chaque année, un village est sélectionné pour accueillir la fête populaire rassemblant près de 30 000 personnes et célébrer la rénovation de son église.

C'est aussi un événement majeur dans le monde du vin et une formidable occasion de réunir pour un week-end vignerons, professionnels du vin, restaurateurs et clients du monde entier dans une incroyable ambiance festive. Toques et Clochers est organisé par Sieur d'Arques depuis 1990. Au cours de ce week-end, où sont conviées des personnalités françaises et internationales du monde de la gastronomie et du vin, les 42 vignerons ayant franchi la sélection drastique de nos œnologues et s'étant soumis aux exigences de nos spécialistes du vignoble, ont la fierté de représenter le «clocher» de leur village et de faire déguster aux acheteurs les fûts mis aux enchères.

Une centaine de barriques sont vendues pendant ces enchères présidées par une grande Toque, un Chef 3 Étoiles, un grand sommelier et un artiste.



Toques et Clochers in a few words

Initiated by les Vignerons du Sieur d'Arques, Toques et Clochers is a charity auction, the profits of which go towards renovating the 42 bell towers of the villages in the Limoux appellation, helping preserve historical heritage and local architecture. Every year a village is selected to host the festival which attracts almost 30,000 people to the village streets and celebrates the renovation of its church. It is also a major event in the wine world and a fantastic opportunity

to bring together wine growers, wine makers, merchants, restaurateurs and customers from all over the world for an amazing weekend of festive fun. Toques et Clochers has been organised by Sieur d'Arques since 1990.

During this unique event to which we invite key figures in the fields of gastronomy and French and international wine, the wine growers who passed the drastic selection of our wine makers and complied with all the requirements of our technical teams proudly represent the «Clocher» of their home village and pour samples of their own wine barrels to the buyers. A hundred lots are sold during this auction presided over by a three-star Michelin Chef, a great sommelier and an artist.





SIEUR D'ARQUES
Limoux - France



Ces grands chefs qui ont parrainé Toques et Clochers

The grand chefs who sponsored Toques et Clochers

Pierre TROISGROS 1990
Paul BOCUSE 1991
Michel GUERARD 1993
Joël ROBUCHON 1994
Alain SENDERENS 1995
Pierre GAGNAIRE 1996
Georges BLANC 1997
Michel LORAIN 1998
Marc HAEBERLIN 1999
Jacques et Laurent POURCEL 2000
Antoine WESTERMANN 2001
Jacques LAMELOISE 2002
Alain PASSARD 2003
Guy MARTIN 2004
Michel TRAMA 2005
Christian LE SQUER 2006
Jonnie BOER 2007
Juan Mari ARZAK 2008
Michel BRAS 2009

Olivier ROELLINGER 2009
Michel TROISGROS 2009
Michel GUERARD 2009
Massimiliano ALAJMO 2010
Gilles GOUJON 2011
Claude TROISGROS 2012
Roberta SUDBRACK 2012
Roland VILLARD 2012
Régis MARCON 2013
Gérald PASSE DAT 2014
Arnaud LALLEMENT 2015
Arnaud DONCKELE 2016
Patrick BERTRON 2017
Gert de MANGELEER 2018
René et Maxime MEILLEUR 2019
Gilles GOUJON 2021
Glenn VIEL 2022
Christophe BACQUIÉ 2023
Dimitri DROISNEAU 2024





Les «Clochers»

Ailleurs, on revendique les Châteaux ou les Clos. A Limoux, il y a les Clochers. Ce patrimoine aux quarante églises veille sur les quatre terroirs et symbolise la sélection effectuée sur les 3 800 parcelles des Vignerons du Sieur d'Arques : climat, altitude, relief... C'est la raison pour laquelle la vente aux enchères contribue à leur restauration, préservant leur richesse architecturale et affirmant le témoignage du passé. Chacun des vins porte leur nom.



SIEUR D'ARQUES
Limoux · France

The «Clochers»

Others are proud of their Chateaux, in Limoux there are the Clochers (bell-towers). This heritage of 40 churches watches over four terroirs, symbolizing the careful selection exercised over 3,800 plots: climate, altitude, topography... This is why the auction contributes to their restoration, preserving their architectural richness and affirming their witnessing of the past. For this reason too, each of our wines bears their name.




SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

La collection Toques et Clochers : les vins vendus aux enchères

A Limoux, on parle de Clochers, comme l'on parle de Clos en Bourgogne et de Châteaux en Bordelais. En effet le terme «Clocher» est utilisé pour symboliser le vin issu d'une parcelle identifiée dans chacun des villages de l'aire d'appellation, pour ses qualités intrinsèques et celles de sa production. Les vigneron sélectionnés pour représenter le clocher de leur village s'engagent pour une période de 5 ans à suivre un cahier des charges précis et se soumettent à un contrôle régulier par les spécialistes du vignoble. Les raisins issus de cette parcelle, cueillis manuellement, sont ensuite remis aux bons soins des œnologues de Sieur d'Arques, qui vont les vinifier individuellement. En cours d'élevage, les cuvées de «Clochers» font l'objet de dégustations régulières et d'un suivi méticuleux des œnologues.

The collection of the Clochers : the auction wines

In Limoux is called Clocher, what is called Clos in Burgundy and Château in Bordeaux. Indeed the term «Clocher» (belltower) is used to symbolize the wine from a parcel identified in each village of the appellation, for its intrinsic qualities and for the quality of its production. The wine growers selected to represent their village commit for a period of 5 years to follow precise specifications, regularly controlled by vineyard specialists. The grapes from this plot, picked by hand, are then returned to the care of the Sieur d'Arques wine makers and individually vinified by them. During ageing, the «Clochers» wines are subject to regular tastings, and careful monitoring by the oenologists.






SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Les Millésimes

Caractéristiques du millésime 2023 à Limoux

Cycle végétatif :

L'automne et l'hiver 2023 ont été relativement secs et avec un été caniculaire. Malgré ce manque d'eau nous avons eu un débourrement normal début avril et une sortie de raisins prometteuse.

A partir de début mai, la pluie et l'humidité se sont installées sur le vignoble favorisant le développement du mildiou. Ces conditions humides ont permis de limiter le déficit hydrique accumulé depuis plus d'un an.

Après des conditions extrêmes en termes de pluviométrie pendant la période végétative, c'est la sécheresse qui s'est réinstallée à partir du début du mois d'août. Les épisodes caniculaires et l'absence de pluies jusqu'à la fin des vendanges ont accentué les pertes déjà conséquentes

Malgré les efforts des viticulteurs, nous enregistrons presque 20 % de pertes notamment sur les cépages tardifs (mauzac, merlot).



Les épisodes caniculaires du mois d'août ont accéléré la maturation du raisin. Les vendanges des chardonnays de pinots effervescents ont ainsi débuté le 16 août. Les pertes de récolte engendrées par le mildiou et la sécheresse ont concentré la période de vendange. Les derniers cabernets ont été récoltés le 22 septembre soit un jour avant 2022.

Vinifications :

2023 sera donc un millésime atypique d'un point de vue œnologique : aux premiers pressurages, nous notons des profils aromatiques très intéressants. Dès la première semaine de récolte, les cibles de degré sont atteintes et les niveaux d'acidité sont très satisfaisants.

S'en suit une période de canicule puis d'averses, qui nous encourage à accélérer la cadence des apports afin de conserver la dynamique qualitative que nous avons entreprise.

Cette stratégie portera ses fruits et nous permettra d'extraire des jus qui correspondent à nos objectifs de maturité, en phase avec leurs produits de destination.

A retenir :

Le millésime 2023 correspond donc à

- un profil aromatique très intéressant sur l'ensemble des cépages
- des degrés qui correspondent à nos cibles
- des acidités très satisfaisantes

La réactivité et la coopération de nos adhérents aura été la clé de la réussite.

2023 sera un très beau millésime, avec une petite récolte très qualitative.

The «Millésimes»

Toques &
Clochers



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Characteristics of the 2023 vintage in Limoux

Growing season :

The autumn and winter of 2023 were relatively dry, following a scorching summer. Despite this lack of water, budburst was normal at the beginning of April and the grapes came out promisingly.

From the beginning of May, rain and humidity settled over the vineyards, encouraging the development of mildew. These wet conditions helped to limit the water deficit that had built up over more than a year.

After extreme conditions in terms of rainfall during the vegetative period, drought set in again from the beginning of August. The heatwaves and lack of rain almost right up to the end of the harvest exacerbated the already substantial losses.

Despite the efforts of the winegrowers, we have recorded losses of almost 20%, particularly in the late grape varieties (Mauzac, Merlot).

The heatwaves in August accelerated the ripening of the grapes. The harvest of sparkling Pinot Chardonnays began on 16th August. Harvest losses caused by mildew and drought concentrated the harvest period. The last Cabernets were harvested on 22nd September, one day earlier than in 2022.

Vinification :

2023 will therefore be an atypical vintage from an oenological point of view: right from the first pressings, we are seeing some very interesting aromatic profiles. As early as the first week of harvest, the target degrees were reached and the acidity levels were very satisfactory.

This was followed by a period of heatwave and then showers, which encouraged us to speed up the rate of fertilization in order to maintain the quality momentum we had begun.

This strategy bore fruit, enabling us to extract juices that met our maturity targets and were in phase with their intended aims.

Points to remember:

The 2023 vintage therefore has :

- a very interesting aromatic profile across all grape varieties
- degrees in line with our targets
- very satisfactory acidity levels

Once again, the responsiveness and cooperation of our members has been the key to success.

2023 will be a very fine vintage, with a small but high-quality harvest.






SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Sélection et présentation des lots

Un comité d'experts s'est réuni afin de déguster et noter chaque clocher disponible pour la vente aux enchères. Les sommeliers d'Occitanie ont sélectionné les meilleurs crus du millésime 2023 pour lesquels vous allez vous porter acquéreur...

Les fûts mis en vente ont une contenance de 300 bouteilles de 75 cl, les mathusalems de 6 l. La totalité des vins présentés par Sieur d'Arques sera mise en bouteilles à la propriété, dans les chais des Vignerons du Sieur d'Arques. Pour les Clochers, le vin sera présenté en caisses de 6 bouteilles portant étiquette et contre-étiquette au nom du Clocher. Chaque acheteur pourra demander la personnalisation de son "Clocher" sur la contre-étiquette. La personnalisation sur la contre-étiquette par un acheteur est possible pour la totalité du fût avec une seule mention.

Dans le cadre de la préservation de notre environnement, nos adhérents et vignerons s'impliquent dans une démarche de certification environnementale.

Selection and presentation of the lots

A committee of experts have come together in order to taste and rate each 'Clocher' available for auction. Several distinguished sommeliers from the Occitania region have selected the best wines of the 2023 vintage for which you will be bidding...

The barrels for sale contain 300 bottles of 75cl. The mathusalems contain 6 litres. All wines presented by Sieur d'Arques will be estate bottled on the property, at the Sieur d'Arques winery. For the Clochers, the wine will be presented in boxes of 6 bottles bearing the labels with the name of the Clocher. Each buyer may request a personalized back label of their Clocher. Personalization of the back label is possible for the whole of the barrel in one version only.

In order to preserve our environment, our members and winegrowers are involved in a environmental certification process..

CLOCHERS	LOTS	VIGNERONS	NOTES	TERRA
Ladern sur Lauquet	1	Julien BONNEL SAS Evariste	Fûts pour l'église	M
	2			
Limoux	3	SCEA Château de Flandry	Fûts pour Flandry	A
	4a 60 bles			
	4b 60 bles			
	4c 60 bles			
	4d 60 bles			
	4e 60 bles			
Limoux La Miséricorde	5	Simon LACUBE		A
	6			
Limoux N.D. de Marceille	7	Bruno et Thibault BERTRAND GAEC de la Source		
Limoux St Joseph	8	Henri-Pierre CABANNES (EARL Les Pradals)		
	9			
Limoux St Martin	10	Lucette PRADIER		
	11			
Magrie	12	Jean-Baptiste FAU		
	13			
Malras	14	Nicolas BONNAFOUX		O
	15			
Montazels	16	Sylvie TORREGROSA		HV
	17			
Pauligne	18	Nadine GELLIS		O

CLOCHERS	LOTS	VIGNERONS	NOTES	TERROIR
Pauligne	19	Nadine GELLIS		O
Pieusse	20	Perrine HALBEDEL		M
	21			
	22			
Pomas	23	Caroline LE ROY DE BOISEAUMARIÉ (SCEA de Fourminis)		
	24			
Roquetaillade	25	Renaud BURGAT (EARL Las Faïchos)	Fûts pour l'église	HV
	26			
	27			
Rouffiac d'Aude	28	Pierre TEISSEIRE		M
	29			
Saint Couat du Razès	30	Thierry GARRIGUE (SCEA Maynard)		O
	31			
	32	Christine VIÉ et Hervé GARCIA (GAEC du Tournou)		
	33			
Saint Hilaire	34	Association de l'Abbaye de St Hilaire en Vallée du Lauquet		M
	35a 60 blles			
	35b 60 blles			
	35c 60 blles			
	35d 60 blles			

CLOCHERS	LOTS	VIGNERONS	NOTES	TERROIR
Saint Hilaire	35e 60 billes	Association de l'Abbaye de St Hilaire en Vallée du Lauquet		M
	36	Thomas ROGER (EARL Les Cassagnes)		
	37			
Saint Polycarpe	38	Cédric GAYDA (SARL Alain GAYDA)		HV
	39			
Tourreilles	40	Mylan JUMELLE (SCEA Domaine de la Noureille)	Fûts pour l'église	A
	41			
Villedieu	42	Alain et Jacques TRIBILLAC (GAEC Les Graves)		O
Villemontgouy d'Aude	43	Mervyn ELLIOTT (SARL Cammas Nau)		
	44			
Ajac	45	Robert WESSMAN		
	46			
Crémant Avant Première.	47	Cuvée Aidée BERNARD «Tout en Blanc»		
	48	Cuvée Aidée BERNARD «Fleur de Garance»		
	49	Cuvée Aidée BERNARD «Tout en Bulles»		
	50	Cuvée Aidée BERNARD «Fleurs des bois»		
Ajac	51	Mervyn ELLIOTT (SARL Cammas Nau)		O
	52			
	53a 60 billes			
	53b 60 billes			

CLOCHERS	LOTS	VIGNERONS	NOTES	TERROIR
Ajac	53c 60 blles	Mervyn ELLIOTT (SARL Cammas Nau)		O
	53d 60 blles			
	53e 60 blles			
Alet les Bains	54	Daniel LACUBE (EARL Lacube)		HV
	55			
	56			
Antugnac	57	Brigitte CANET		
	58			
	59			
Bouriège	60	Laurent PRATX		
Castelreng	61	Romarc BOUSQUET		O
Cépie	62	Thierry et Sylvie GARRIGUES		M
	63			
	64			
	65	Philippe et Séverine MARRE		
	66			
Conilhac la Montagne	67	Brigitte CANET		HV
	68a 60 blles			
	68b 60 blles			
	68c 60 blles			

CLOCHERS	LOTS	VIGNERONS	NOTES	TERROIR
Conilhac la Montagne	68d 60 billes	Brigitte CANET		HV
	68e 60 billes			
Cournanel	69	Patrick PENNAVAIRE		A
	70			
	71	Jacques DE LATUDE (SCEA de Brasse)		
(La) Digne d'Amont	72	Jérôme BOYÉ (EARL Le Plantourel)	Fûts pour l'église	O
	73			
	74			
(La) Digne d'Aval	75	Bernard DOUTRE		A
	76			
Festes et Saint André	77	Claude LAFFITTE		HV
	78			
Gaja et Villedieu	79	Pascals FAGES		O
	80			
	81	Valerie TINÉ		
Gardie	82	Laurent LACUBE (EARL De Barris)		M

A : Autan - AS : Assemblage - HV : Haute-Vallée - M : Marin - O : Océanique



Aïdée BERNARD

Visual Artist

INVITÉE D'HONNEUR

Artiste plasticienne, Aïdée Bernard expérimente la transformation des plantes en fibres à papier.

Elle réalise avec les fibres végétales des installations, sculptures diaphanes et livre-objets où le papier devient mode d'expression à part entière, fibre-signe, mot-filigrane, matière-peau.

Le papier que je crée est nourri d'ici, de cette terre qui me porte. Il est le résultat d'une métamorphose de la matière et parle de mon rapport à la visibilité, ce que je donne à voir. Il questionne aussi la trace fantomatique celle qui m'échappe et qui se dit à travers moi, mon rapport à l'invisible.

L'histoire qui m'habite, intime, cette histoire sourde, se révèle dans une approche sensible de ce que je suis, ces mues successives qui une fois qu'elles ont trouvées leurs formes me permettent de passer à une autre, plus proche de moi tel l'effeuillage de couches de représentations successives.

J'aime que la surface soit la plus fine possible, comme une pellicule, une peau, qui raconte ce qui m'a touché, sensation ineffable, murmure visuel.

J'aime m'immerger dans la nature

J'aime sentir profondément d'où je suis, d'où je viens... Le rythme des saisons, l'impact de la terre, son humidité, sa chaleur, le cosmos qui nous entoure. Tout cela me met en mouvement. Un jour la découverte de la technique de fabrication du papier m'a offert de sublimer cette rencontre avec le végétal. Plus qu'un simple support, le papier se dévoile pour moi, un mode d'expression à part entière.

J'écris en filigrane. Les mots sont omniprésents, même dans le silence, le bain de langage est là. L'inscription en filigrane se lit par transparence grâce à la lumière. C'est une expression

secrète, qui est liée au fond, qui fait corps avec le papier. La surface est trouée, fragilisée par la trace de l'écriture, par le marquage de l'eau. Le papier témoigne de l'altération, rappelle la naissance et la mort. Le papier issu de l'eau, en y retournant se décompose et se dissout. A nouveau je peux reconstituer une feuille de ces restes. Éternel recommencement, il évoque la nature même de notre être sans cesse recyclé, reformé.

Superposer plusieurs expressions, végétale, humaine, textuelle, se percevant par transparence ou en surface, induisant l'idée d'une connaissance toujours partielle de l'identité d'un être ou d'un territoire, d'une connaissance mouvante qui s'approfondit et change avec le temps, fait partie de ce que j'ai envie de donner à voir.

Aïdée Bernard

"Crossing the surface"



GUEST OF HONOUR



"Waiting time"



"Crossing the surface"



"Tiens, il pleut"

Visual artist Aïdée Bernard experiments with the transformation of plants into paper fibers.

She uses plant fibers to create her installations, diaphanous sculptures, and book-objects where paper becomes a mode of expression in its own right, a fiber-sign, a word-filigree, a material-skin:

The paper I create is nourished here, on the land that supports me.

It is the result of a metamorphosis of matter and speaks of my relationship to visibility, to what I give to be seen. It also questions the ghostly trace that escapes me and speaks through me, my relationship to the invisible.

The story that inhabits me, that intimate, muted story, is revealed in a sensitive approach to what I am, these successive mutations which, once they've found their shape, allow me to move on to another; closer to myself, like the stripping away of layers of successive representations.

I like the surface to be as fine as possible, like a film, a skin, that tells of what has touched me, an ineffable sensation, a visual whisper.

I like to immerse myself in nature

I like to feel deeply where I am, where I come from... The rhythm of the seasons, the impact of the earth, its humidity, its heat, the cosmos that surrounds us. All this sets me in motion. One day, the discovery of paper-making techniques gave me the opportunity to sublimate this encounter with plants. For me, paper is more than just a medium, it's a means of expression in its own right.

I write in filigree. Words are omnipresent, even in silence, the basis of language is there. The watermarked inscription can be read through the transparency of light. It's a secret expression, linked to the background, at one with the paper. The surface is perforated, weakened by the trace of writing, by the mark of water. The paper bears witness to the alteration, recalling birth and death. As it returns to the water, the paper decomposes and dissolves. Once again, I can reconstitute a sheet of paper from these remains. This eternal recommencement evokes the very nature of our being, constantly recycled and reformed.

Superimposing different expressions - vegetal, human, textual - perceived through transparency or on the surface, inducing the idea of an ever-partial knowledge of the identity of a being or a territory, of a shifting knowledge that deepens and changes over time, is part of what I wish to show.

Quatre lots de crémant de prestige sont présentés à la vente aux enchères de Toques et Clochers à travers quatre mathusalems personnalisés. Au total, ce sont quatre œuvres originales qui identifient les quatre lots de Crémant.

L'acheteur devient le seul acquéreur d'une œuvre unique et du Crémant haut de gamme Avant Première.

Pour cette cuvée, Denis Dubourdiou, Valérie Lavigne-Cruege ainsi que l'équipe technique Sieur d'Arques, ont choisi les plus belles parcelles de notre vignoble AOC Crémant de Limoux. A l'instar du travail de zonage déjà réalisé pour les vins Toques et Clochers, le vignoble Sieur d'Arques qui s'étend sur 42 communes, a été passé au crible. Les visites terrains, l'âge de la vigne (20 ans minimum), son alimentation, un sol argilo-calcaire ainsi qu'un microclimat adapté ont été autant de paramètres déterminants dans le choix des parcelles.

Une fois la maturité optimale atteinte, les raisins sont triés à la vigne et vendangés manuellement.

A la cave, seuls les premiers jus pressés (on parle volontiers de « cœur de cuvée ») sont sélectionnés pour cette cuvée de 36 mois. L'assemblage est dominé par le Chardonnay qui confère au vin sa finesse, son élégance mais aussi sa structure. Le Chenin et le Mauzac complètent la composition de ce vin.

Four lots of prestige 'Cremant' are being presented for the Toques et Clochers auction through 4 methusalems each with a custom made sculpture. In total, four original works will identify the four lots of Cremant. The buyer becomes therefore the exclusive owner of the work of art, together with the top of the range Cremant Avant Première.

For this vintage, Denis Dubourdiou, Valerie Lavigne-Cruege and the Sieur d'Arques technical team, have chosen the finest plots of the AOC Cremant de Limoux vineyard. In the same spirit as the zonage carried out for the Toques et Clochers wines, the working group has passed a fine toothcomb over the vineyards of 42 communes. Visits on-site, choice of vines at least 20 years old, feeding, a clay-limestone soil, as well as an appropriate microclimate, have all been factors in the selection of plots. Once the grapes reach their optimal maturity, they are selected on the vine and harvested manually.

At the press, only the first juices are pressed and selected for this 'cuvée', (we speak here of « heart of the vintage »).

Assembly is dominated by the Chardonnay, which gives the wine its finesse, its elegance, but also its structure. The Chenin and the Mauzac complete the composition of the wine.



Œuvres en papier de fibres de celluloses selon les techniques japonaises du washi, adaptées aux plantes locales.

Works made from cellulose fibre paper using Japanese washi techniques, adapted to local plants.

Cuvée Aïdée BERNARD

« Tout en blanc »

Il s'agit de papier de fibres de celluloses de mûrier à papier

This paper is made from paper mulberry cellulose fibres.





Cuvée Aïdée BERNARD

« Fleur de garance »

La première couche est élaborée avec du papier de fibres de celluloses de yucca nature, teint à la racine de garance, châtaigner, arbre de judée, lierre, érable, micocoulier, filaire alors que la sous couche est élaborée avec du murier à papier.

The first layer is made from natural yucca cellulose fibre paper, dyed with madder root, chestnut, Judas tree, ivy, maple, hackberry and filaria, while the second layer is made from paper mulberry.



Cuvée Aïdée BERNARD

« Tout en bulles »

Il s'agit du papier de fibres de celluloses de mûrier à papier, yucca, arbre de judée

This is paper made from the cellulose fibres of the paper mulberry, yucca and Judas tree.



Cuvée Aïdée BERNARD

« Fleurs des bois »

La première couche est élaborée avec du papier de fibres de celluloses de yucca, chêne, érable, iris et châtaigner. La sous-couche est constituée de fibres de celluloses de mûrier à papier.

The first layer is made from yucca, oak, maple, iris and chestnut cellulose fibre paper. The underlayer is made from paper mulberry cellulose fibres.



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Les Vignerons

**TERROIR MARIN
CLOCHER DE
LADERN SUR LAUQUET**



Lots 1 et 2

Julien BONNEL



C'est en 2020 que Julien Bonnel lance l'exploitation grâce aux 20 ha de vignes achetées par ses parents il y a plus de 30 ans, complétées par 10 ha acquis au moment de l'installation et incluant la parcelle du Clocher de Laderm sur Lauquet. Son grand-père maternel, Evariste, ouvrier viticole à Saint-Hilaire, lui confectionnait dès son plus jeune âge des hottes à vendange adaptées à sa taille. Avec son autre grand-père, Henri, vigneron, et son père, Jean-Paul, acteur de la transformation de la coopération viticole du Languedoc à la fin du siècle dernier, il se devait de perpétuer cette histoire.

Double actif, il a créé une société d'exploitation, la SAS Evariste, nom familial, et a ainsi permis l'installation d'une famille à Laderm sur Lauquet :

les parents employés comme ouvriers viticoles et les enfants fréquentant les écoles du canton. Au-delà de perpétuer l'histoire de famille et de préserver le patrimoine, Julien a à cœur de soutenir la ruralité et la vie de son village, tout comme le veut la tradition de Toques et Clochers.

La parcelle de Clocher est posée dans un écrin de nature bordé par de majestueux pins parasols, typiques du terroir Marin.

Sur la commune de Laderm sur Lauquet, ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie Est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm.

Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface.

Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée.

Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasol, pin d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

In 2020, Julien BONNEL launched the vineyard thanks to the 20 ha of vines bought by his parents more than 30 years ago, completed by 10 ha he acquired when he began work, including this plot of the Laderm sur Lauquet Clocher. His maternal grandfather, Evariste, a vineyard worker in Saint-Hilaire, made him harvesting hoods adapted to his size from a very young age. With his other grandfather, Henri, a vinegrower, and his father, Jean-Paul, an actor in the transformation of the Languedoc wine cooperative at the end of the last century, he almost had a duty to perpetuate this history. Doubly active, he created the company SAS Evariste, in the family name, thus allowing the installation of a family in Laderm on Lauquet: the parents employed as wine workers and the children attending the schools of the canton. Beyond perpetuating the family history and preserving their heritage, Julien has at heart the support of rurality and the life of his village, just as the Toques et Clochers tradition requires. The Clocher plot is set in a natural setting bordered by majestic umbrella pines, typical of the Mediterranean region.

On the commune of Laderm sur Lauquet, this Clocher is located on the Marin terroir, in the eastern part of the Limoux appellation. Under direct Mediterranean influence, the climate is warm with a good deal of sunshine and an annual rainfall of 600 mm. Altitude varies from 200 to 250 metres, the plots are mainly located on clay-limestone soils of shallow depth.

Some vines may have outcrops of sandstone-type parent rock giving sandy soils on the surface.

Early vegetative cycle, maintained throughout the summer period, the harvest dates are advanced compared to the Oceanic and High Valley terroirs. Typical Mediterranean flora of scrubland (thyme, laurel, broom) with umbrella pines, Aleppo pines, peach, almond and olive trees present on the banks around the plots.



Château de FLANDRY

Toques &
Clochers

TERROIR AUTAN

CHATEAU DE FLANDRY
LIMOUX

Posé dans un écrin de verdure entre des vignes superbes et un parc où se côtoient des arbres centenaires, ce manoir fut transformé en gentilhommière au 19^{ème} siècle. Ce château a connu de nombreux propriétaires, dont Vincent Flandry et Oscar François Rougé. En 1985, le Baron Pierre de Ginestous le fait acquérir par les Vignerons du Sieur d'Arques dont il est le président et un des pères fondateurs. Fin 2013, un bail emphytéotique de 25 ans est signé entre la Cave Coopérative et l'Association pour la Sauvegarde du Château de Flandry afin de lui redonner de sa prestance.

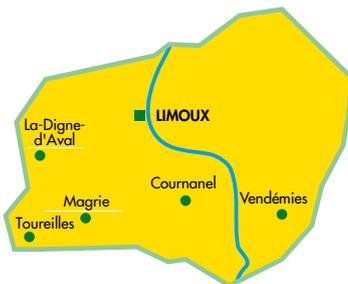


Daniel Pailles est vigneron et régisseur du Château de Flandry depuis avril 2004. L'AOP représente la majorité de sa production et le chardonnay 90% de son encépagement. Depuis son arrivée, Daniel Pailles n'a de cesse d'amener ses chardonnays au plus haut niveau qualitatif.

Localisé sur la commune de Limoux en terroir Autan, le domaine est situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce microclimat est chaud et sec. L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 mètres. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

Set in green corner of superb vines and a garden with century old trees, the Chateau de Flandry is intriguing. This old manor, transformed into gentleman's club in the nineteenth century, has known numerous proprietors among which Vincent Flandry and Oscar François Rougé. In 1985, the baron Pierre de Ginestous acquired it for the Vignerons du Sieur d'Arques, while he was its President and fellow founder member. At the end of 2013, a lease was signed for 25 years between the Cave Cooperative and an association for the Preservation of the Chateau de Flandry, in order to restore it as part of Limoux's heritage. Daniel Pailles is a vine grower and has been director of the Chateau de Flandry since April 2004. When he arrived, the domain had its production oriented towards the Vin de Pays with Chardonnay representing 50% of its surface area. Today the AOP represents the major part of production with 90% Chardonnay variety. Since his arrival, Daniel Pailles has constantly improved the quality of his Chardonnays, bringing them to such a high point that it was quite natural to choose this vineyard for Toques et Clochers.

Situated on the commune of Limoux in Autan terroir (in a radius of 3km around Limoux). At the meeting point of two major climatic influences (Méditerranéenne and Océanique) and sheltered from the eastern and western winds, this microclimate is warm and dry. Of medium altitude, between 200 and 250 metres, this terroir's soil is gravelly around Limoux and La Digne d'Aval and sandstone around the areas of Cournanel, Tourreilles and Magrie, allowing good rainwater drainage. The vine has an early vegetative cycle with rapid maturity, which results in early harvesting. As with the Marin terroir, the flora consists of thyme, laurel and broom with umbrella pine and evergreen oak surrounding the peach, almond and apricot trees bordering the vineyard.



Lots 3 et 4

TERROIR
AUTAN
CLOCHER DE
LA MISÉRICORDE
LIMOUX

Simon LACUBE



Simon Lacube est la 4^{ème} génération de viticulteurs de sa famille. Il a appris à cultiver la vigne auprès de son père Daniel et de son grand père André au domaine familial de Payroulies sur la commune d'Alet-les-Bains. Après ses études en gestion de l'environnement, il s'installe sur l'exploitation familiale en 2018. Soucieux d'une production durable, il met en place un élevage ovin qui participe à l'entretien des sols. Simon hérite de la parcelle du Clocher de la Miséricorde en 2023, lorsque la famille Porta lui cède le domaine de Luguel. Ce jeune viticulteur a la volonté de magnifier cette parcelle d'un an son aînée, située sur les plateaux graveleux typiques du terroir Autan.

Localisé sur la commune de Limoux en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce microclimat est chaud et sec. L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 mètres. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (Thym, Lauriers, Genêts) avec pins et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

Simon Lacube is the 4th generation of winegrowers in his family. He learned to grow vines from his father Daniel and his grandfather André at the family's Payroulies estate in the commune of Alet-les-Bains. After studying environmental management, he took over the family business in 2018. With a view to sustainable production, he set up a sheep farm to help maintain the soil. Simon inherited the Clocher de la Miséricorde parcel in 2023, when the Porta family handed over the Luguel estate to him. This young winegrower was determined to make the most of this parcel, one year his senior, located on the gravelly plateaux typical of the Autan terroir.

Found on the commune of Limoux, the Autan terroir consists of an area of a diameter of 6km. At the meeting point of the two main climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from the winds from west and east, this microclimate is warm and dry.

Average altitude is between 200 to 250m. The soils are gravelly on part of the terroir (Limoux, La Digne d'Aval) and with sandstone of varying depths on the other zone (Cournanel, Toureilles and Magrie) allowing good rainwater drainage. The vines have an early vegetative cycle and rapid maturity which leads to early harvesting.

As for the Marin terroir, the garrigue scrub around the vines has thyme, laurel and broom with umbrella pines and evergreen oak surrounding the peaches, almonds, apricots.



Bruno et Thibault BERTRAND

La famille Bertrand cultive depuis trois générations aussi bien la vigne que des céréales sur la commune de Fenouillet du Razès. Thibault et Bruno ont eu l'opportunité en 2023 de s'implanter sur l'appellation Limouxine en acquérant la parcelle du clocher de Notre Dame de Marceille. Cette parcelle plantée en 1991 était jusqu'alors exploitée par la famille Canal. Xavier et Guy Canal ont su transmettre cette vigne située au cœur du domaine créé en 1870, à des passionnés de la terre.

Thibault et Bruno ont à cœur de s'investir pour faire perdurer l'histoire de cette parcelle de clocher.



Localisé sur la commune de Limoux en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). À la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce micro-climat est chaud et sec.

L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 m. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide, ce qui provoque des vendanges avancées.

Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

The Bertrand family has been growing vines and cereals on the commune of Fenouillet du Razès for three generations. In 2023, Thibault and Bruno were given the opportunity to establish themselves in the Limoux appellation by acquiring the parcel of the Clocher of Notre Dame de Marceille. This parcel, planted in 1991, had previously been developed by the Canal family. Xavier and Guy Canal were able to pass on this vineyard, located at the heart of the estate created in 1870, to people with a passion for the land.

Thibault and Bruno are committed to keeping alive the history of this piece of land.

Found on the commune of Limoux, the Autan terroir consists of an area of a diameter of 6km. At the meeting point of the two main climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from the winds from west and east, this microclimate is warm and dry.

Average altitude is between 200 to 250m. The soils are gravelly on part of the terroir (Limoux, La Digne d'Aval) and with sandstone of varying depths on the other zone (Cournanel, Tourreilles and Magrie) allowing good rainwater drainage. The vines have an early vegetative cycle and rapid maturity which leads to early harvesting.

As for the Marin terroir, the garrigue scrub around the vines has thyme, laurel and broom with umbrella pines and evergreen oak surrounding the peaches, almonds, apricots.



Toques &
Clochers

TERROIR AUTAN
CLOCHER DE
NOTRE DAME
DE MARCEILLE
LIMOUX



Lot 7

TERROIR AUTAN
CLOCHER DE
SAINT JOSEPH
LIMOUX



Lots 8 et 9

Henri-Pierre CABANNES



L'histoire de la famille Cabannes est de celles qui sont intimement liées à l'histoire de France et aux événements qui la constituent. Originaire d'Algérie, Joseph Cabannes a quitté l'Algérie en 1963, et se retrouve à Limoux par hasard, suivant les conseils avisés d'un soldat rencontré en Afrique du Nord. En 1964, Joseph Cabannes fait l'acquisition du domaine des Pradals, et, soucieux de reconstruire une nouvelle vie en France, mettra tous les moyens nécessaires au travail de la vigne. Alliant à la perfection les techniques viticoles importées d'Algérie et la tradition limouxine, Joseph Cabannes fait du domaine des Pradals un exemple viticole de 26 ha. Aujourd'hui, la deuxième génération, Henri-Pierre Cabannes, continue ce travail magnifique à l'image de Saint Joseph patron de son Clocher.

Localisé sur la commune de Limoux en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). À la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce micro-climat est chaud et sec. L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 m. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies.

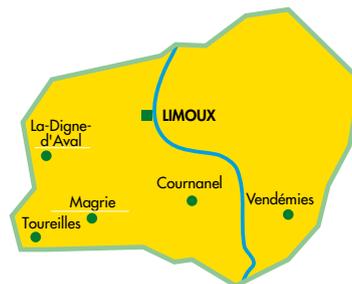
La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

The Cabannes family history is intimately linked with a major event in the history of France. Originally from Algeria, Joseph Cabannes left there in 1963, and arrived in Limoux almost by accident, after having followed the advice of a soldier he met in North Africa. In 1964, Joseph Cabannes acquired the domain des Pradals and, wanting to reconstruct a new life in France, he put all means at his disposal to the work the vine. Mixing the technical perfection of methods imported from Algeria with the Limoux traditions, Joseph Cabannes turned the domaine des Pradals into a showpiece of 26 hectares. Today, the second generation, Henri-Pierre Cabannes, continues this fine work in the spirit of Saint Joseph, the patron saint of his Clocher.

Found on the commune of Limoux, the Autan terroir consists of an area of a diameter of 6km. At the meeting point of the two main climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from the winds from west and east, this microclimate is warm and dry.

Average altitude is between 200 to 250m. The soils are gravelly on part of the terroir (Limoux, La Digne d'Aval) and with sandstone of varying depths on the other zone (Cournanel, Toureilles and Magrie) allowing good rainwater drainage. The vines have an early vegetative cycle and rapid maturity which leads to early harvesting.

As for the Marin terroir, the garrigue scrub around the vines has thyme, laurel and broom with umbrella pines and evergreen oak surrounding the peaches, almonds, apricots.



Lucette PRADIER

Jean Pradier, natif de Mazerolles du Razès et fils d'agriculteurs, n'était pas prédisposé à devenir un vigneron limouxin. Admis au collège de Limoux en 1945, il intègre l'enseignement pendant 38 ans. Mais le mariage avec Lucette va changer sa vie d'instituteur. Lucette est fille de vigneron qui a édifié le domaine viticole Bel Air, proche de Limoux, en référence « aux vents que l'on voit arriver de loin ». En 1963, le beau-père de Jean Pradier fait valoir ses droits à la retraite et leur transmet le domaine de Bel Air avec ses 6 ha de vignes. Une nouvelle vie commence où il faut allier le travail d'enseignant à celui de vigneron, faisant évoluer la surface du domaine de 6 à 13 ha. Précurseur, il implante une des premières parcelles de chardonnay en 1972, qui est aujourd'hui la vigne qui représente le Clocher de Saint Martin. À l'image du Saint Patron de son Clocher, symbole du partage, M. et Mme Pradier vous feront partager leur passion pour la vigne.



Localisé sur la commune de Limoux en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). À la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce micro-climat est chaud et sec.

L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 m. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide, ce qui provoque des vendanges avancées.

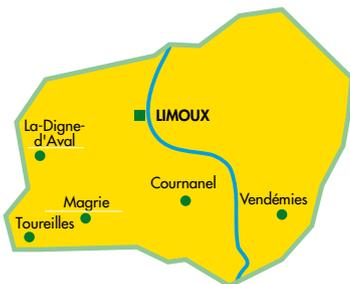
Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

Jean Pradier, native of Mazerolles du Razès and son of a farmer, was not a natural candidate to become a Limoux vine-grower. Entering into college in 1945, he worked in education for 38 years. But the marriage with Lucette would change his life as teacher. Lucette is the daughter of a vine-grower who built the domain 'Bel Air', close to Limoux, in reference to the "winds that one sees coming from afar". In 1963, Jean Pradier's father-in-law took his retirement and transferred to them the 6 ha of vines on the domain. A new life began, where they had to combine the life of a teacher with the life of a vine-grower. They increased the size of the property to 13 ha and planted the first plots of Chardonnay in 1972. It is this vine which today represents the Saint Martin Clocher. Like the patron saint of the Clocher, symbol of sharing, Mr and Mrs. Pradier will share with you their passion for the vine.

Centred on the commune of Limoux, the Autan terroir consists of an area with a diameter of 6km, centred on Limoux. At the meeting point of the two main climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from the west and east winds, this micro-climate is warm and dry. The zone has an average altitude of between 200 to 250m. The soils are gravelly on the terroir around Limoux and La Digne d'Aval, with sandstone of various depths on the other zones (Cournanel, Tourreilles and Magrie) allowing good rainwater drainage.

The vines have an early vegetative cycle and rapid maturity which leads to early harvesting.

As with the Marin terroir, the garrigue scrub around the vines has thyme, laurel and broom with umbrella pines and evergreen oak mixing with peach, almond and apricot trees.



Toques &
Clochers

TERROIR AUTAN
CLOCHER DE
SAINT MARTIN
LIMOUX



Lots 10 et 11

TERROIR
AUTAN
CLOCHER DE
MAGRIE



Jean-Baptiste FAU



S'il y avait une vigne de Magrie s'identifiant aux journées Toques et Clochers, les 1284 pieds de chardonnay du « Fraise » en sont le parfait exemple puisque plantés en 1992, année de Toques et Clochers à Magrie. Sous le regard bienveillant de ses cabanes en pierres sèches ponctuant le paysage viticole, cette terre à majorité calcaire et gréseuse est propice à la culture séculaire de ce cépage emblématique. C'est au XVIème siècle que le nom de Fau apparaît pour la première fois dans le bassin limouxin sur la petite commune de La Bezole non loin de Magrie. Issu de cette famille vigneronne depuis 4 générations à Magrie, c'est grâce à ses aïeuls qui ont veillé

avec passion et bienveillance à bâtir ce patrimoine, que l'engagement de Jean-Baptiste s'inscrit inéluctablement dans la poursuite de leur œuvre.

Localisé sur la commune de Magrie en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce micro-climat est chaud et sec. L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 mètres. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartie en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

If there is a vineyard in Magrie which identifies itself with Toques et Clochers, it would be these 1284 Chardonnay vines of « Fraise », planted in 1992, the year of the Toques et Clochers event in Magrie. Under the kindly regard of those dry-stone cabins, the area, with its sandstone and limestone soils is perfect for the cultivation of this emblematic variety.

It is in the 16th century that the name Fau appears for the first time in the Limoux basin, on the tiny commune of La Bezole not far from Magrie. The fourth generation of this winemaking family, Jean-Baptiste works on this vineyard with all the passion and respect necessary for the perpetuation of the heritage and work of previous generations.

Situated on the commune of Magrie in Autan terroir (in a radius of 3km around Limoux). At the meeting point of two major climatic influences (Méditerranéenne and Océanique), and sheltered from the eastern and western winds, this microclimate is warm and dry. Of medium altitude, between 200 and 250 metres, the terroir's soil is gravelly around Limoux and La Digne d'Aval and sandstone around the areas of Cournanel, Tourreilles and Magrie, allowing good rainwater drainage. The vine has an early vegetative cycle with rapid maturity, which results in early harvesting. As with the Marin terroir, the flora consists of thyme, laurel and broom with umbrella pine and evergreen oak surrounding the peach, almond and apricot trees bordering the vineyard.



Nicolas BONNAFOUX

Toques &
Clochers

TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER
DE MALRAS

C'est tout petit déjà que Nicolas Bonnafoux est imprégné de l'âme du vigneron au milieu des quelques parcelles de vignes de son père. Il suit donc une formation agricole et décide de partir travailler dans un domaine pour apprendre le métier. Tout en étant salarié, il achète des vignes en 2010 et s'installe. En 2013, il a la reconnaissance de son travail assidu, on lui sélectionne une parcelle pour le Clocher d'Ajac. Cette parcelle, située dans un environnement semi-sauvage, est travaillée dans le plus grand respect de la nature. L'ancienne chapelle du village se trouve sur la parcelle du Clocher. D'après les anciens, un trésor y serait caché...



La parcelle est située sur la commune de Malras en terroir océanique. Ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir. Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

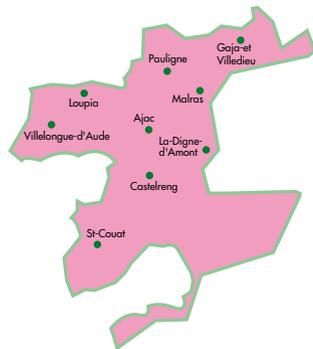
Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

From early childhood Nicolas Bonnafoux was permeated by the spirit of the vine grower whilst playing amongst the vines of his father's small vineyard. He decided to pursue agricultural training and leave home to go to work on a domaine to learn the trade. Whilst still an employee, he bought a vineyard in 2010 and set to work. In 2013, he received recognition for his hard work when one of his plots was selected as the Clocher de Malras. This vineyard, situated in a semi-natural environment, is worked with the greatest respect for nature. The old village chapel is to be found on this Clocher plot. According to the village elders a treasure is hidden there...

The vineyard is situated on the commune of Malras. This terroir is characterized by a higher level of rainfall than the Marin and Autan terroirs.

Altitudes vary between 250 and 300 metres, the lowest of the terroir. On sandstone soils of varying depths depending on the relief of the land, the water reserves range from low to average. The vegetative cycle is less early than the Marin and Autan terroirs, with generally a later maturity compared to warmer terroirs of about 10 – 12 days.

Almond, olive and cherry trees mix with pines and green oak at the borders of the vineyard.



Lots 14 et 15

TERROIR
HAUTE VALLÉE
CLOCHER DE
MONTAZELS



Sylvie TORREGROSA



Le domaine fut un lieu de repos pour les pèlerins ralliant Saint Jacques de Compostelle. À ce titre et en souvenir de ce passé, c'est en 1920 que l'ancien propriétaire fait baptiser officiellement le domaine en domaine Saint Jacques. Ce baptême a été réalisé par un prêtre qui a consacré une statue de Saint Jacques, qui orne encore la façade du lieu d'habitation.

C'est en 1945 que le grand-père de Sylvie Torregrosa, alors ouvrier sur le domaine, acquiert celui-ci après la mort du propriétaire.

À partir de ce moment, l'évolution de l'exploitation se tourne vers la culture de la vigne, avec la transformation de champs en vignoble.

Aujourd'hui, Sylvie exploite 10 ha de vignes sur des argiles rouges entourées du vert teinté de jaune des genêts.

Parcelle située sur la commune de Montazels, qui se trouve sur le terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation.

Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins).

D'altitude moyenne (350 à 370 m) et sur des sols d'argiles rouges, de rubéfaction ancienne, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée précoce.

Cette précocité ajoutée à des températures fraîches va avoir des conséquences sur la maturité et la date de récolte, suivant l'exposition des parcelles.

Singularité se trouvant aussi au niveau de la flore présente aux abords des vignes avec amandiers et oliviers, qui côtoient chênes verts et sapins sur certaines zones.

This domain was once a rest house for pilgrims en route for Santiago de Compostela. In recognition of this past, the previous owner officially baptised the property in 1920 in the name of Saint Jacques. This benediction was carried out by a priest and a statue of Saint Jacques was erected on the façade, which can still be seen. In 1945, Sylvie Torregrosa's grandfather, a worker on the property, acquired the domain after the owner's death. From this moment on, the vineyard became the principal activity, replacing progressively the fields. Now it is Sylvie who works the 10 ha of vines on a red clay soil bordered with green tinted with the yellow of the broom.

The plot is situated on the commune of Montazels, in the Haute Vallée terroir, the southern part of the appellation. This terroir stretches over the first foothills of the Pyrenees where altitude plays an important role, bringing cooler temperatures than the three other terroirs (3 to 4°C less).

Of average altitude (350 to 370m) and on ancient red clay soil, this vineyard forms part of the early maturing Haute-Vallée terroir. This early tendency combined with cool temperatures has consequences on maturity and on harvesting date, according to the orientation of the plot.

This particularity is found also in the flora around the vineyard, with almonds and olives mixing with evergreen oak and pines in some zones.



Nadine GELLIS

Toques &
Clochers

TERROIR OCÉANIQUE CLOCHER DE PAULIGNE

La famille Gellis exploite depuis plusieurs générations les vignes situées sur les communes de Gaja et Villedieu et Pauligne. Au départ à la retraite de Marc en 2023, c'est naturellement son épouse Nadine qui a pris le relais.

Déjà impliquée depuis de nombreuses années dans la réalisation des travaux au vignoble, c'est aujourd'hui en son nom qu'elle exploite le domaine familial avec l'aide de son mari.

La parcelle de Chardonnay du Clocher de Pauligne a été implantée en 1989 au cœur du domaine situé en plein centre du village de Pauligne. Implantée sur une terrasse graveleuse cette parcelle est généralement plus précoce que les autres Chardonnays du secteur Océanique.

Pauligne est une circlade dont la création remonte à l'an mille.

St Etienne patron du Clocher, peut ainsi à tout moment porter un regard bien veillant sur la vigne qui le représente.



La parcelle est située sur la commune de Pauligne en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir.

Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

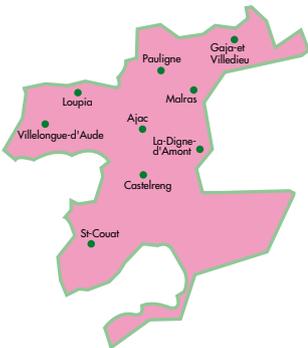
Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

The Gellis family has worked vines in the communes of Gaja, Villedieu and Pauligne for several generations. When Marc retired in 2023, his wife Nadine naturally took over.

Already involved for many years in the work in the vineyard, she now runs the family estate in her own name, with the help of her husband.

The Clocher de Pauligne plot of Chardonnay was planted in 1989 in the heart of the estate, right in the centre of the village of Pauligne. Planted on a gravelly terrace, this plot is generally earlier ripening than the other Chardonnays in the Oceanic sector. The village of Pauligne dates back to the year 1000. St Etienne, the patron saint of the bell tower, can thus keep a permanent watchful eye on the vineyard that represents him.

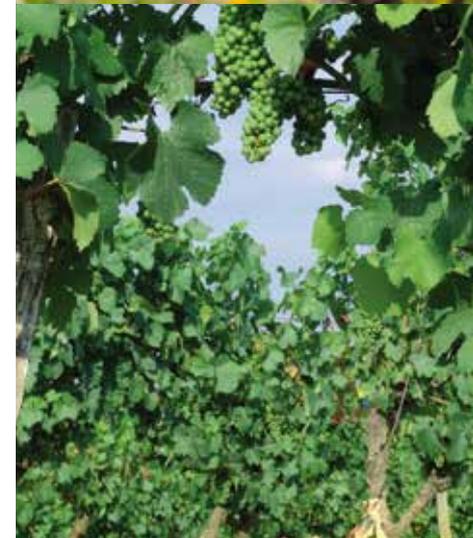


The vineyard is situated on the commune of Pauligne in Océanique terroir, at the western part of Limoux appellation.

Under the influence of Océanique climate, this terroir is typified by a greater amount of rainfall than the Marin and Autan zones. Altitude varies between 250 to 300 metres, the lowest of the Océanique terroir.

On sandstone soil of varying depths according to the relief of the terrain, the water reserves vary from low to average. With a later vegetative cycle than the Marin and Autan terroirs, we can observe a later maturity than on the warmer terroirs of about 10 to 12 days.

Almonds, olives and cherries mix with pines and evergreen oak surround the vineyards.



TERROIR MARIN
CLOCHER DE
PIEUSSE



Lots 20, 21 et 22

Perrine HALBEDEL



Perrine Halbedel est la troisième génération de vignerons de la famille Mirc sur la commune de Pieusse. Lors de la retraite de son père Pierre en 2023, commence l'aventure pour Perrine en temps qu'exploitante. Elle suit les traces de son frère cadet qui travaille déjà une partie du domaine familial depuis plusieurs années. Bien qu'elle ne se soit pas orientée dans la viticulture, Perrine reste enracinée à ses racines et souhaite faire perdurer l'héritage familial.

Le Clocher de Pieusse détient un des historiques les plus riches de la région de Limoux.

L'histoire du village remonte à l'époque Gallo-romaine avec à l'origine un fort qui permettait de défendre l'accès à la Haute-Vallée de l'Aude

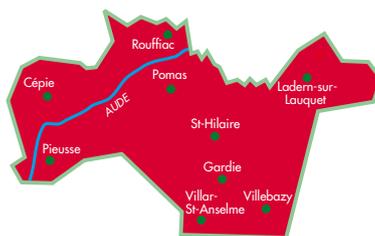
Depuis ces temps reculés, toutes les époques ont laissé une empreinte : premier Concile Cathare, Guerre de Religion... Des personnages illustres sont aussi attachés à ce Clocher comme Joseph Delteil écrivain qui a obtenu le prix Fémina en 1925 pour son roman « Jeanne d'Arc ».

Ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie Est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm. Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface. Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée. Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

Perrine Halbedel is the third generation of winegrowers in the Mirc family in the commune of Pieusse. When her father Pierre retired in 2023, the agricultural adventure began for Perrine. She has followed in the footsteps of her younger brother, who had already been working part of the family estate for several years. Although she didn't go into winemaking, Perrine remains attached to her roots and wants to carry on the family legacy. Le Clocher de Pieusse has one of the richest histories in the Limoux region.

The history of the village dates back to Gallo-Roman times, when a fort was built to defend access to the upper Aude Valley. Since those ancient times, every era has left its mark: the first Cathar Council, the Wars of Religion... Famous figures such as Joseph Delteil, the writer who won the Prix Fémina in 1925 for his novel «Jeanne d'Arc», are also attached to this village.

This Clocher is situated on Marin terroir, the eastern part of the Limoux sector. Under direct Mediterranean influence, the climate is warm with a high level of sunshine and an annual rainfall of 600 mm. Altitude varies from 200 to 250 metres and the plots are in to be found on shallow clay-limestone soils. In certain vineyards there are some protrusions of sandstone bedrock, giving sandy soil at the surface. An early vegetative cycle, maintained throughout the summer period, where harvesting is advanced in comparison with Océanique and Haute-Vallée terroirs. Flora typically Mediterranean with wild scrub (thyme, laurel, broom) with umbrella pine, Aleppo pine mixing with peach, almond and olive trees around the vineyards.



Caroline LE ROY DE BOISEAUMARIÉ

Toques & Clochers

TERROIR MARIN CLOCHER DE POMAS

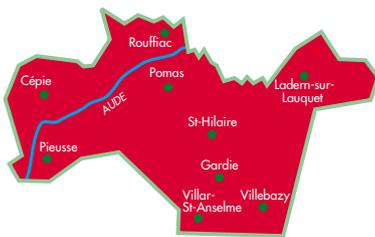
Situé sur la commune de Pomas, le Domaine de Fourminis est un héritage familial. Adrien Cassaigneau de Brasse, l'ancêtre de Caroline, en a fait l'acquisition au 18^{ème} siècle. Au fil du temps, le domaine a été transmis par les femmes, Caroline est la 6^{ème} génération. A cette période, on y cultivait déjà de la vigne mais on faisait aussi de l'exploitation de bois présent sur le domaine et de l'élevage de moutons. Il est à noter que le grand oncle de Caroline, Adrien Maurin de Brignac a été l'un des fondateurs de la Cave Sieur d'Arques en 1946 et en a été Président d'Honneur. Son père, Pierre de Ginestous, a été le premier de l'appellation limouxine à planter du Chardonnay à Fourminis ! C'est avec beaucoup de sérieux que Caroline s'investit dans cette mission en faisant prospérer le domaine comme l'ont fait ses aïeules avant elle. En 1997, elle replante du chardonnay au lieu-dit les Amandiers, actuelle parcelle de Toques et Clochers. La lignée ne s'arrêtera pas là puisque Caroline a deux filles qui ont pour héritage de perpétuer cette belle histoire de vigneronnes.



Ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie Est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm. Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface. Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée. Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

Situated on the commune of Pomas, the Domaine de Fourminis is a family heirloom. Adrien Cassaigneau de Brasse, Caroline's ancestor, acquired the property in the 18th century. Over the years, the Domaine has been passed on through the female side of the family. Caroline is now the sixth generation. There has always been vineyard on the property, where Caroline's ancestors originally worked the Domaine's forests and the raising of sheep. It is noteworthy that Caroline's great-uncle, Adrien Maurin De Brignac was one of the founders of the Cave Sieur d'Arques in 1946 and has also been Honorary President. His father, Pierre de Ginestous, was the first in the Limoux appellation to plant Chardonnay... here at Fourminis. It is therefore with great seriousness that Caroline has undertaken work to develop the Domaine along the lines of her elders. In 1997, she replanted Chardonnay in the area known as Les Amandiers, the current Toques et Clochers plot. The bloodline doesn't look as though it will end with her either, since Caroline has two daughters whose heritage will be to perpetuate this fine feminine story of vinegrowers.

This Clocher is situated on 'Marin' terroir, the eastern part of the Limoux sector. Under direct Mediterranean influence, the climate is warm with a high level of sunshine and an annual rainfall of 600 mm. Altitude varies from 200 to 250 metres and the plots are in to be found on shallow clay-limestone soils. In certain vineyards there are some protrusions of sandstone bedrock, giving sandy soil at the surface. An early vegetative cycle, maintained throughout the summer period, where harvesting is advanced in comparison with Océanique and Haute-Vallée terroirs. Flora typically Mediterranean with wild scrub (thyme, laurel, broom) with umbrella pine, Aleppo pine mixing with peach, almond and olive trees around the vineyards.



TERROIR
HAUTE VALLÉE
CLOCHER DE
ROQUETAILLADE



Renaud BURGAT



Renaud est la troisième génération de la famille Burgat à travailler la vigne. C'est en 2019 qu'il récupère les 40 ha du domaine familial. Au fil des années il développe l'exploitation pour exploiter aujourd'hui plus de 60 ha.

Ce passionné de la vigne a bien évidemment répondu présent lorsqu'on lui a proposé de sélectionner un de ses Chardonnay de Roquetaillade.

Cette parcelle exposée nord a été plantée sur des sols argilo calcaire profonds typiques de la Haute Vallée en 2004. Ces conditions pédo-climatiques nous permettent aujourd'hui d'obtenir des raisins parfaitement murs avec une belle acidité, gage d'un potentiel de garde long.

Parcelle située sur la commune de Roquetaillade qui se trouve sur le terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude élevée (370 à 470 m) et sur des sols argilo-calcaires compacts aux réserves hydriques intéressantes, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée tardif. L'amplitude des températures entre le jour et la nuit, au moment de la maturation des raisins, provoque un décalage important des dates de récolte (entre 15 et 20 jours) par rapport aux terroirs chauds de l'appellation Limoux. La flore présente aux abords des parcelles est constituée de chênes verts, châtaigniers et sapins dans certaines zones.

Renaud is the third generation of the Burgat family to work the vines. He took over the 40 hectares of the family estate in 2019. Over the years, he has developed the estate, which now covers more than 60 hectares.

This passionate wine grower was obviously delighted to be asked to select one of his Roquetaillade Chardonnays.

This north-facing plot was planted in the deep clay-limestone soils typical of the Haute Vallée in 2004. These soil and climatic conditions now enable us to obtain perfectly ripe grapes with good acidity, a guarantee of long ageing potential...

The plot is situated on the commune of Roquetaillade, which is part of the Haute-Vallée terroir, in its southern area. The terroir is in the foothills of the Pyrenees, where altitude plays an important role, giving cooler temperatures than the other three terroirs (3 to 4 °C less). At high altitude (370 to 470 m) and on compact clay-limestone soil with good water reserves, this plot is part of the late Haute-Vallée terroir. The difference in temperatures between day and night at the time of grape maturation leads to a greater delay in harvesting dates (between 15 to 20 days) compared to the warmer terroirs of the Limoux appellation. The flora around the vineyards is constituted by green oak, chestnut and pines in some zones.



Pierre TEISSEIRE

Toques &
Clochers

Issu d'une famille vigneronne sur la commune de Rouffiac d'Aude, Pierre Teisseire s'installe en 1998. Il acquiert des parcelles en friches depuis au moins 50 ans. A l'instar de son père Jean-Claude, également Clocher à Rouffiac d'Aude, Pierre restructure l'exploitation, défriche et terrasse pour arriver à 18 ha d'un seul tenant dont seulement 9 ha de vignes. A l'image de ses aïeuls, Pierre fait figure de précurseur en adoptant dès son installation un mode de culture basé sur le respect de l'environnement et monte un Plan Végétal Environnement afin de promouvoir la biodiversité naturelle de son exploitation. La parcelle de Clocher est issue des vignes du « Prieuré Romain » dont subsistent encore quelques pierres. La lignée des vignerons Teisseire n'est pas finie, puisque Pierre a trois garçons qui prendront peut-être la suite et continueront le travail initié par le premier, Pierre Teisseire, en 1840.



Sur la commune de Rouffiac d'Aude, ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie Est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm. Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface. Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée. Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

From a vine growing family on the commune of Rouffiac d'Aude, Pierre Teisseire began work in 1998, with the acquisition of plots unused for at least 50 years. Like his father Jean-Claude, also a 'Clocher' at Rouffiac d'Aude, Pierre restructured the vineyard, clearing and creating terraces to arrive at an uninterrupted 18 ha with 9 ha of vines. Following the example of his ancestors, Pierre is a groundbreaker, adopting from the beginning a method of culture based on respect for the environment and created an environmental plan in order to promote biodiversity on the vineyard. The Clocher plot comes from the vines of the Roman Priory, of which a few stones still remain. The line of Teisseire vine growers is not over, because Pierre has three sons who will perhaps take over and continue the work begun by the first Pierre Teisseire in 1840.

On the commune of Rouffiac d'Aude, this Clocher is on the Méditerranéen terroir, in the eastern zone of the Limoux appellation. Under the direct Mediterranean influence, the climate is warm with a high degree of sunlight and an annual rainfall of 600mm. Altitude varies from 200 to 250 metres and the vineyards are mainly on shallow clay-limestone soil. In some areas can be seen sandstone extrusions making the soil very sandy at the surface. An early vegetative cycle is maintained throughout the summer period, with harvest dates earlier than those of the Océanique and Haute-Vallée terroirs. A typically Mediterranean flora of thyme, laurel and broom scrubland is found together with umbrella pines, Aleppo pines mixed with peach, almond and olive trees around the borders of the vineyards.



**TERROIR MARIN
CLOCHER DE
ROUFFIAC D'AUDE**

Lot 28 et 29

TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER DE
SAINT COUAT DU RAZÈS



Thierry GARRIGUE



Thierry Garrigue est issu d'une famille vigneronne, puisque sa grand-mère était adhérente à Sieur d'Arques depuis sa fondation en 1945. Il s'est installé en 1997 en reprenant les activités de son père à savoir, l'élevage et un peu de vignes (4,5 ha). En 2000, il rachète la cave d'un domaine ainsi que les terres autour. Il s'en suit alors un gros travail de défrichage avant de pouvoir planter la première vigne en 2002. En 6 ans, il plante 13 ha de vigne. En 2003, il plante la vigne qui a été sélectionnée pour représenter le Clocher de Saint Couat du Razès.

La parcelle est située sur la commune de Saint Couat en terroir océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux. Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan. L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir. Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes. Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours. Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

From a vine growing family, the grandmother of Thierry Garrigue was a member of Sieur d'Arques at its foundation in 1945. Thierry Garrigue began work in 1997 by taking over the activities of his father; some livestock and a few vines (4,5 ha). In 2000, he bought the cellar of a domaine as well as the land around. There followed a great deal of clearance work before being able to plant the first vines in 2002. Over a period of 6 years, he planted 13 ha of vines. In 2003, he planted the vines which were selected to represent the Clocher of Saint Couat du Razès.

The vineyard is situated on the commune of Saint Couat in Oceanique terroir, in the western zone of the Limoux appellation. Under the influence of the Oceanique climate, this terroir is characterized by a higher level of rainfall than the Méditerranéen and Autan terroirs. Altitudes vary between 250 and 300 metres, the lowest of the terroir. On sandstone soils of varying depths depending on the relief of the land, the water reserves range from low to average. The vegetative cycle is less early than the Marin and Autan terroirs, with generally a later maturity compared to warmer terroirs of about 10 – 12 days. Almond, olive and cherry trees mix with pines and green oak at the borders of the vineyard.



Christine VIÉ et Hervé GARCIA

Le domaine familial de Tournou est un domaine très ancien, suivant plusieurs documents historiques du quatorzième siècle, et dépendait alors de l'abbaye d'Alet les Bains. L'imposante tour carrée du château de Tournou domine encore les coteaux de vignes, dont la parcelle de Toques et Clochers qui est justement située sous le château. Au dix-huitième siècle, la vigne tenait déjà une place importante avec une récolte vendue aux enchères le 29 Janvier 1793. C'est en 1909, que l'arrière-grand-mère de Christine Vié a reçu en héritage le domaine. Ce sera Léonce (le père de Christine) qui plantera le premier Chardonnay de l'exploitation en 1978. Cette première parcelle qui représente aujourd'hui le Clocher de Saint Couat.



La parcelle est située sur la commune de Saint Couat en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie de 250 à 400 mètres, le Clocher de St Couat fait partie de la zone la plus élevée du terroir Océanique ce qui favorise des températures plus fraîches.

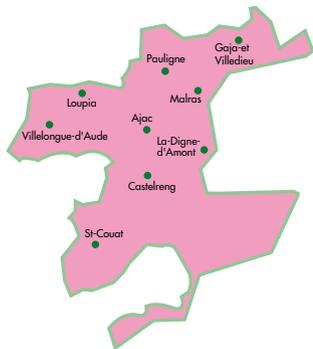
Sur des sols argilo-calcaires compacts avec de bonnes réserves hydriques, le cycle végétatif tardif et la lente maturation des raisins provoquent des dates de récoltes ayant un retard de 12 à 15 jours par rapport aux terroirs Marin et Autan.

Chênes verts, pins et sapins sont présents autour des parcelles sur cette partie altitudinale du terroir Océanique.

The family domain of Tournou has a long history; according to several documents of the 14th century, it was attached to the Alet les Bains Abbey. The imposing square tower of the château de Tournou still dominates the vines, including the Toques et Clochers plot which is to be found just at its feet.

In the 18th century, the vineyard held an important place with a harvest sold by auction on the 29th January 1793. In 1909, the great grandmother was bequeathed the domain. It was Léonce (Christine's father) who planted the first Chardonnay on the property in 1978. It is this first plot which has become the Saint Couat Clocher.

The vineyard is situated on the commune of Saint Couat in Océanique terroir, at the western part of Limoux appellation.



Under the influence of Océanique climate, this terroir is typified by a greater amount of rainfall than the Marin and Autan zones.

Altitude varies between 250 to 400 metres; the Clocher of Saint Couat is part of the highest altitudes of the Océanique terroir, which favour cool temperatures.

On compact clay-limestone soil with good water reserves, the late vegetative cycle and slow maturing of the grapes gives harvest dates which are 12 to 15 days later than the Marin and Autan regions..

Green oak and pines surround these plots on the higher slopes of the Oceanique terroir.

Toques & Clochers

TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER DE
SAINT COUAT DU RAZÈS



Lots 32 et 33

**TERROIR MARIN
CLOCHER DE
SAINT HILAIRE**



Association de l'Abbaye de St Hilaire en Vallée du Lauquet



La parcelle Toques et Clochers a été prise en fermage par une association créée en Février 2019 pour participer à la restauration de l'Abbaye de St Hilaire, elle comporte 33 membres. Cette Association a également pour mission de recréer le lien entre l'Abbaye et la culture de la vigne avec la parcelle Toques et Clochers ainsi qu'une vieille parcelle de Mauzac (cépage emblématique de Limoux par lequel tout a commencé)...

Les origines de l'Abbaye sont anciennes, elle date du VIIIème siècle. Dans les années 1540, Dame Nature modifia la nature des vins dans les celliers de l'Abbaye. Les moines découvrent un vin que les hasards de la fermentation ont pourvu de bulles. Le premier vin effervescent était né ! Les moines de Saint Hilaire créent alors ce qui deviendra la Blanquette de Limoux. Ils participent ainsi à ce vaste mouvement du Monachisme Occidental qui a façonné le paysage viticole.

Sur la commune de Saint Hilaire, ce Clocher se trouve sur le Terroir Marin, partie Est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm. Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface. Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée.

The Toques et Clochers plot was taken over by an association of 33 members, created in February 2019, to participate in the restoration of the St Hilaire Abbey. This Association also has taken on the mission of recreating the link between the Abbey and vineyard culture with this Toques and Clochers plot, as well as with an old plot of Mauzac, the emblematic grape variety through which it all began ...

The origins of the Abbey date back to the 8th century. In the 1540s, Mother Nature intervened in the character of the wines in the cellars of the Abbey. The monks discovered a wine that an accident of fermentation provided it with bubbles. The first sparkling wine was born! The monks went on to create what would later be named the famous Blanquette de Limoux. They thus took part in the vast movement of Western monasticism which shaped the winegrowing landscape.

In the village of Saint Hilaire, this bell tower (clocher) is to be found on Mediterranean soil, in the eastern part of the Limoux appellation. Under direct Mediterranean influence, the climate is warm with significant sunshine and an annual rainfall of 600 mm. Altitude varies from 200 to 250 meters and the plots are located mainly on clay-limestone soils of fairly shallow depth. In some vineyards, outcrops of sandstone-type rock are to be found, giving sandy soil at the surface. An early vegetative cycle is maintained throughout the summer period and harvest dates are in advance compared to the Océanique and Haute-Vallée terroirs.



Thomas ROGER

Toques &
Clochers

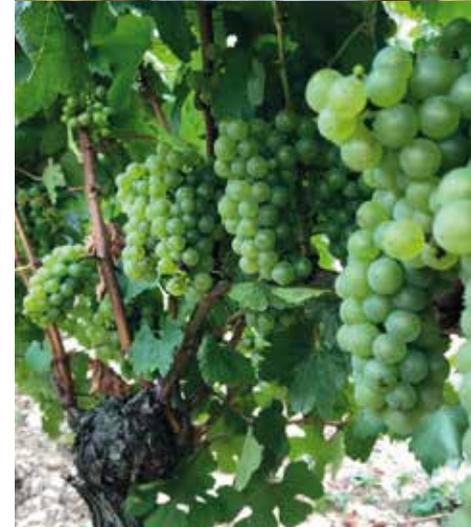
Issu d'une longue lignée de vigneron qui remonte avant la Révolution Française, c'est tout naturellement que Thomas Roger reprend la suite de son père en 2018 après son départ à la retraite. Son père Jean, exploitait la propriété familiale de Gardie depuis 1979 puis en s'agrandissant sur Saint Hilaire en 1984 où il acquiert la parcelle de l'actuel Clocher. L'histoire de Saint Hilaire est très liée à celle de l'abbaye. Elle commence à l'époque des romains mais les traces les plus importantes datent du moyen-âge. Au III^e siècle, l'abbaye est construite sous le vocable de Saint Saturnin, puis de Saint Hilaire, évêque de Carcassonne au VI^e siècle. Au Xe siècle, elle gagne la protection de Roger 1er, comte de Carcassonne. Le village s'étendra au fil du temps autour de cette abbaye. En 1531, dans leurs celliers, les moines découvrent un vin que les hasards de la fermentation ont pourvu de bulles. Le premier vin pétillant au monde est né ! Les moines créent la célèbre Blanquette de Limoux et un autre bénédictin, Dom Pérignon, de passage à Saint Hilaire, découvre le procédé et le ramène chez lui, en Champagne !



Sur la commune de Saint Hilaire, ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm. Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface. Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée. Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

From a long line of vine-growers going back to the French Revolution, Thomas Roger quite naturally took over from his father when he retired in 2018. His father, Jean, had run the family property in Gardie since 1979 then later expanding to Saint Hilaire in 1984 where he acquired the plot of this Clocher. The history of Saint Hilaire is closely linked to its abbey. It begins with the Roman period but large traces date from the Middle Ages. In the 3rd century the abbey was constructed under the name of Saint Saturnin, then of Saint Hilaire, bishop of Carcassonne in the 6th century. In the 10th century it gained protection from Roger 1st, count of Carcassonne. The village spread out over time around this abbey. In 1531, in their cellars the monks discovered a wine that an accident of fermentation had filled with bubbles. The world's first sparkling wine was thus created! The monks created the celebrated Blanquette de Limoux while another Benedictine, Dom Perignon, passing through Saint Hilaire, discovered the procedure and took it with him to the Champagne region.

Situated on the commune of Saint Hilaire, this Clocher is found on the eastern Méditerranéen terroir of the Limoux appellation. Under direct Mediterranean influence, the climate is warm with high sunlight exposure and an annual rainfall of 600 mm. Altitude varies from 200 to 250 metres, the plots are principally planted on clay-limestone soil of shallow depth. In some vineyards one can see sandstone outcrops giving quite sandy soil at the surface. The early and constant vegetative cycle throughout the summer period leads to advanced harvesting dates compared to other terroirs, such as Océanique and Haute-Vallée. A flora typically Mediterranean of garrigue scrub (thyme, laurel, broom), with umbrella pine and Aleppo pine mixed with peach, almond and olive trees around the vineyard.



TERROIR HAUTE VALLÉE CLOCHER DE SAINT POLYCARPE



Lots 38 et 39

Cédric GAYDA



Cédric Gayda est issu d'une longue lignée de viticulteurs sur Saint Polycarpe. Des écrits datant de 1666, attestent de la présence de la famille à « Pierrou ». A cette époque déjà, la famille de Cédric Gayda cultivait la vigne mais aussi des céréales. Ce n'est qu'à partir de 1964 que le domaine est devenu 100% viticole et a été repris par le grand père de Cédric qui a également été maire de St Polycarpe pendant 53 ans. Cédric a repris le domaine familial en 2023. Il est secondé par Paolo et Maria qui prennent le plus grand soin de la parcelle de chardonnay Toques et Clochers qui se trouve à Pierrou.

A la Révolution française, un ancêtre de Cédric Gayda a récupéré une relique dans l'église et l'a caché à Pierrou dans une ruche afin de la protéger. Cette relique a ensuite été replacée dans l'église. Dans les années 1800, Antoine, un aïeul de Cédric Gayda faisait du commerce de vin. Il vendait des barriques sur Paris à Bercy. Des pochoirs avec ses initiales ont été retrouvés sur le domaine. Saint Polycarpe et le vin sont très liés à la famille Gayda.

Parcelle située sur la commune de Saint Polycarpe, qui se trouve sur le terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude élevée (370 à 470 m) et sur des sols argilo-calcaires compacts aux réserves hydriques intéressantes, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée tardif. L'amplitude des températures entre le jour et la nuit, au moment de la maturation des raisins, provoque un décalage important des dates de récolte (entre 15 et 20 jours) par rapport aux terroirs chauds de l'appellation Limoux. La flore présente aux abords des parcelles est constituée de chênes verts, châtaigniers et sapins dans certaines zones.

Cédric Gayda comes from a long line of Saint Polycarpe winegrowers. Written records dating back to 1666 attest to the family's presence at «Pierrou». At that time, Cédric Gayda's family were already growing vines and cereals. It wasn't until 1964 that the estate became 100% winegrowing and was taken over by Cédric's grandfather, who was also mayor of St Polycarpe for 53 years. Cédric took over the family estate in 2023. He is assisted by Paolo and Maria, who take great care of the Toques et Clochers chardonnay plot in Pierrou. During the French Revolution, an ancestor of Cédric Gayda recovered a relic from the church and hid it in Pierrou in a beehive to protect it. The relic was later returned to the church. In the 1800s, Cédric Gayda's grandfather Antoine was a wine merchant. He sold barrels in Paris at Bercy. Stencils bearing his initials were found on the estate. Saint Polycarpe and wine are closely linked to the Gayda family.

The parcel is located in the commune of Saint Polycarpe, which is part of the Haute Vallée terroir, the southern part of the appellation. The terroir stretches across the Pyrenean foothills, where altitude plays a major role, resulting in colder temperatures than in the other three terroirs (3 to 4°C lower). At a high altitude (370 to 470 m) and on compact clay-limestone soils with good water reserves, this parcel is part of the late Haute-Vallée terroir. The wide temperature range between day and night when the grapes are ripening means that harvest dates are significantly later (between 15 and 20 days) than in the warmer terroirs of the Limoux appellation. The flora around the plots includes holm oaks, chestnut trees and fir trees in some areas.



Mylan JUMELLE

Les grands-parents de Mylan Jumelle achètent le Domaine de la Noueille à Tourreilles en 1976. Il n'y avait à ce moment-là qu'une ruine et des friches. A force de travail et de patience, ils restaurent la ruine et défrichent un bout de terre sous la maison puis un autre, puis un autre jusqu'à avoir un petit îlot de vigne. C'est Tommy son père qui au prix d'un long travail de reconquête des friches autour du domaine a porté l'exploitation à 40 ha aujourd'hui. Mylan a à peine 18 ans et est déjà un passionné du travail bien fait comme le lui a transmis son père. La parcelle du Clocher de Tourreilles, située juste au-dessus du domaine est implantée sur un coteau où l'on peut voir affleurer le grès calcaire. Cette parcelle donne des raisins riches qui permettront d'élaborer des vins aux arômes de fruits jaunes voire exotiques.



Localisé sur la commune de Tourreilles en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce micro-climat est chaud et sec. L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 mètres. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartie en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

Mylan Jumelle's grandparents bought Domaine de la Noueille in Tourreilles in 1976. At that time, there was nothing there but a ruin and wasteland. With hard work and patience, they restored the ruin and cleared a piece of land under the house, then another, then another, until they had a small patch of vines. It was Tommy's father who, after a long process of reclaiming the wasteland around the estate, brought the vineyard up to its current size of 40 hectares.

Mylan is just 18 years old and already has a passion for a job well done, just as his father passed on to him. The Clocher de Tourreilles parcel, located just above the estate, is planted on a hillside where limestone sandstone outcrops can be seen. This parcel produces rich grapes that are used to make wines with yellow or even exotic fruit aromas.

The Domaine is located in the commune of Tourreilles in the Autan terroir around Limoux (6 km in diameter). At the crossroads of two major climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from east and west winds, this microclimate is warm and dry. The altitude is average, between 200 and 250 metres. The soils are composed of gravel in one part of the terroir (Limoux, La Digne d'Aval) and marl with weak horizons in the other part (Cournanel, Tourreilles and Magrie), allowing good drainage of rainwater. The vines have an early growth cycle and ripen quickly, resulting in early harvests. As with the Marin terroir, the flora consists of scrubland (thyme, laurel and broom) with umbrella pines and holm oaks surrounding peach, almond and apricot trees around the vines.



Toques & Clochers

TERROIR
AUTAN
CLOCHER DE
TOURREILLES





Jacques et Alain TRIBILLAC



Le domaine familial du Pensil date du 18^{ème} siècle. À cette époque, sans moulin à farine, le domaine n'a pas de vignoble implanté.

À partir de 1850 et au fil des générations, le domaine viticole se crée par des achats successifs de parcelles. Aujourd'hui, Jacques et Alain Tribillac exploitent 45 ha de vignes réparties sur Villedieu (hameau de Gaja), Pauligne et Pomas.

Particularité de l'exploitation, chacune des parcelles

de vigne détient l'originalité de ne pas être identifiée par le lieu-dit, mais en fonction de son origine, soit le nom de l'ancien propriétaire.

La parcelle est située sur la commune de Villedieu en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir.

Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

The family domain of Pensil dates from the 18th century. At this time, without a flour mill, the domain has no vineyard planted. Today, Alain and Jacques Tribillac work 45 ha of vines spread over Villedieu (hamlet of Gaja), Pauligne and Pomas.

A particularity of the property is that the various plots of vines are not identified by a place name but by the name of their previous owners.

The vineyard is situated on the commune of Villedieu in Océanique terroir, at the western part of Limoux appellation.

Under the influence of Océanique climate, this terroir is typified by a greater amount of rainfall than the Marin and Autan zones.

Altitude varies between 250 to 300 metres, the lowest of the Océanique terroir.

On sandstone soil of varying depths according to the relief of the terrain, the water reserves vary from low to average.

With a later vegetative cycle than the Marin and Autan terroirs, we can observe a later maturity than on the warmer terroirs of about 10 to 12 days.

Almonds, olives and cherries mix with pines and evergreen oak surround the vineyards.



Mervyn ELLIOTT

Mervyn Elliott, anglais d'origine, est venu poser ses valises avec son épouse au Domaine de Cammas Nau à Villelongue il y a plus de 20 ans. Après des années d'études dans la chimie, il a commencé sa carrière dans une grande entreprise produisant des engrais agricoles. Il a ensuite créé son entreprise de fabrication de papier imprimé diffusé dans les magasins et supermarchés du Royaume-Uni et de l'Amérique du Nord. Les rythmes de vie effrénés et ses nombreux voyages de par le monde lui ont fait prendre conscience qu'il était temps de changer de vie. En 1998, l'opportunité s'est présentée à lui. Il s'est donc porté acquéreur du Domaine de Cammas Nau avec ses 57 hectares dont 33 hectares plantés en vigne. L'encépagement présent permet l'élaboration des vins effervescents et une petite parcelle de Chardonnay a été sélectionnée pour produire le « Clocher ».



Lors de son installation, Mervyn ne parlait presque pas le Français et ne connaissait absolument rien à la culture de la vigne. Ce sont les vignerons voisins qui lui ont fourni une aide et de précieux conseils pour y parvenir. Mervyn est très reconnaissant de ces vignerons qui ont partagé avec lui leurs expériences et souligne cet élan de générosité propre à la profession.

La parcelle est située sur la commune de Villelongue d'Aude en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux. Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

Sur des sols argilo-calcaires compacts avec de bonnes réserves hydriques, le cycle végétatif tardif et la lente maturation des raisins provoquent des dates de récoltes ayant un retard de 12 à 15 jours par rapport aux terroirs Marin et Autan.

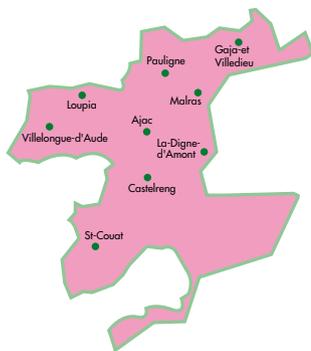
Chênes verts, pins et sapins sont présents autour des parcelles sur cette partie altitudinale du terroir Océanique.

Mervyn Elliott, originally from England, came with his wife to live at the Domaine de Cammas Nau in Villelongue over 20 years ago.

After years of chemistry studies, he began his career in a large company producing agricultural fertilisers. He then set up his own business making printed paper sold in shops and supermarkets in the UK and North America. The hectic pace of life and his extensive travels around the world made him conclude that it was time for a change.

In 1998, the opportunity presented itself to him when he bought the Domaine de Cammas Nau with its 57 hectares of land, of which 33 hectares are planted with vines. The grape varieties present allow for the production of sparkling wines and a small parcel of Chardonnay was selected to produce the «Clocher».

When Mervyn first started, he spoke almost no French and knew absolutely nothing about vine growing. It was the neighbouring winegrowers who provided him with help and advice on how to do this. Mervyn is grateful to the winegrowers who shared their experiences with him and who showed the generosity typical of the profession.



The parcel is located in the commune of Villelongue d'Aude in the terroir Océanique, which is in the western part of the Limoux appellation. Under the influence of the Oceanic climate, this terroir is characterised by a higher rainfall than the Marin and Autan terroirs. On compact clay-limestone soils with good water reserves, the late vegetative cycle and the slow ripening of the grapes result in harvest dates that are 12 to 15 days later than in the Marin and Autan terroirs. Holm oaks, pines and firs are present around the plots on this altitudinal part of the Oceanic terroir.

Toques &
Clochers

TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER DE
VILLELONGUE D'AUDE



TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER
D'AJAC



Robert WESSMAN



Robert Wessman a acheté la propriété d'AJac en 2021. Cet homme d'affaires Islandais avait déjà acheté des vignes dans le Limouxin en 2019. Il possède désormais près de 30 ha répartis sur 3 communes dont AJac. Etant souvent en déplacement, il a confié la gestion de la propriété à James de Roany mais vient sur Limoux aussi souvent qu'il le peut.

Robert Wessman est un grand connaisseur en vins qui s'est pris de passion pour les grands vins blancs de Limoux et pour sa région. Robert est persuadé que c'est à Limoux que sont produits les plus grands chardonnays du monde. La présence du Piémont Pyrénéen confère aux parcelles du terroir Océanique et donc d'AJac, une certaine fraîcheur et une hygrométrie nécessaire à l'obten-

tion d'une maturité optimale.

Cette parcelle, située dans un environnement semi-sauvage, est travaillée dans le plus grand respect de la nature. L'ancienne chapelle du village se trouve au-dessus de la parcelle de Toques et Clochers. D'après les anciens, un trésor y serait caché ...

La parcelle est située sur la commune d'AJac en terroir océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir. Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

Robert Wessman bought the AJac property in 2021. This Icelandic businessman had already bought vineyards in the Limouxin in 2019. He now owns nearly 30 ha spread over 3 communes including AJac. Being often away from home, he has entrusted the management of the property to James de Roany but comes to Limoux as often as he can.

Robert Wessman is a great wine connoisseur who has developed a passion for the great white wines of Limoux and its region. Robert is convinced that Limoux is the place where the greatest Chardonnays in the world are produced. The presence of the Pyrenean Piedmont gives the parcels of Oceanic terroir, and therefore AJac, a certain freshness and hygrometry necessary to obtain an optimal maturity.

This parcel, located in a semi-wild environment, is worked with the greatest respect for nature. The old village chapel is located above the Toques et Clochers parcel. According to the older locals, a treasure is hidden there...

The parcel is located in the commune of AJac in oceanic terroir, in the western part of the Limoux appellation.

Under the influence of the Oceanic climate, this terroir is characterized by a higher rainfall than the Marin and Autan terroirs.

The altitude varies between 250 and 300 metres, the lowest altitude zone of this terroir. On soils made up of marl of varying depths depending on the topography of the land, water reserves vary from low to medium.

The vegetative cycle is less precocious than in the Marin and Autan terroirs. We have seen a delay in ripening compared to the warmer terroirs of 10 to 12 days.

Almond trees, olive trees, cherry trees, pine trees and holm oaks are found on the outskirts of the plots.



Mervyn ELLIOTT

Mervyn Elliott, anglais d'origine, est venu poser ses valises avec son épouse au Domaine de Cammas Nau à Villelongue il y a plus de 20 ans. Après des années d'études dans la chimie, il a commencé sa carrière dans une grande entreprise produisant des engrais agricoles. Il a ensuite créé son entreprise de fabrication de papier imprimé diffusé dans les magasins et supermarchés du Royaume-Uni et de l'Amérique du Nord. Les rythmes de vie effrénés et ses nombreux voyages de par le monde lui ont fait prendre conscience qu'il était temps de changer de vie. En 1998, l'opportunité s'est présentée à lui. Il s'est donc porté acquéreur du Domaine de Cammas Nau avec ses 57 hectares dont 33 hectares plantés en vigne. L'encépagement présent permet l'élaboration des vins effervescents et une petite parcelle de Chardonnay a été sélectionnée pour produire le « Clocher ».

Lors de son installation, Mervyn ne parlait presque pas le Français et ne connaissait absolument rien à la culture de la vigne. Ce sont les vignerons voisins qui lui ont fourni une aide et de précieux conseils pour y parvenir. Mervyn est très reconnaissant de ces vignerons qui ont partagé avec lui leurs expériences et souligne cet élan de générosité propre à la profession.

La parcelle est située sur la commune d'AJac en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux. Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie de 250 à 400 mètres, le Clocher d'AJac fait partie de la zone la plus élevée du terroir Océanique ce qui favorise des températures plus fraîches.

Sur des sols argilo-calcaires compacts avec de bonnes réserves hydriques, le cycle végétatif tardif et la lente maturation des raisins provoquent des dates de récoltes ayant un retard de 12 à 15 jours par rapport aux terroirs Marin et Autan.

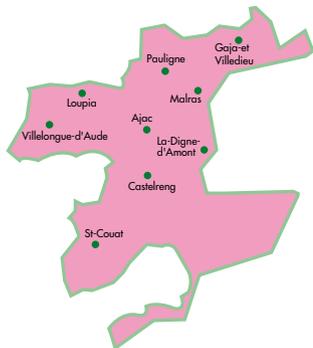
Chênes verts, pins et sapins sont présents autour des parcelles sur cette partie altitudinale du terroir Océanique.

Mervyn Elliott, originally from England, came with his wife to live at the Domaine de Cammas Nau in Villelongue over 20 years ago.

After years of chemistry studies, he began his career in a large company producing agricultural fertilisers. He then set up his own business making printed paper sold in shops and supermarkets in the UK and North America. The hectic pace of life and his extensive travels around the world made him conclude that it was time for a change.

In 1998, the opportunity presented itself to him when he bought the Domaine de Cammas Nau with its 57 hectares of land, of which 33 hectares are planted with vines. The grape varieties present allow for the production of sparkling wines and a small parcel of Chardonnay was selected to produce the «Clocher».

When Mervyn first started, he spoke almost no French and knew absolutely nothing about vine growing. It was the neighbouring winegrowers who provided him with help and advice on how to do this. Mervyn is grateful to the winegrowers who shared their experiences with him and who showed the generosity typical of the profession.



The parcel is located in the commune of AJac in the terroir Océanique, which is in the western part of the Limoux appellation. Under the influence of the Oceanic climate, this terroir is characterised by a higher rainfall than the Marin and Autan terroirs. The altitude varies from 250 to 400 metres, the Clocher d'AJac is part of the highest zone of the Oceanic terroir which favours cooler temperatures. On compact clay-limestone soils with good water reserves, the late vegetative cycle and the slow ripening of the grapes result in harvest dates that are 12 to 15 days later than in the Marin and Autan terroirs. Holm oaks, pines and firs are present around the plots on this altitudinal part of the Oceanic terroir.



Toques &
Clochers

TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER
D'AJAC

Lots 51, 52 et 53

TERROIR
HAUTE VALLÉE
CLOCHER
D' ALET LES BAINS

Daniel LACUBE



La parcelle Clocher d'Alet se trouve sur le domaine de Payrouliès géré par Daniel Lacube. L'histoire de ce domaine est intimement liée au développement de la ligne de chemin de fer reliant Carcassonne à Quillan, inaugurée en 1878, traversant de part en part le domaine. À cette époque, la manne financière allouée par la Compagnie des Chemins de Fer du Midi permet à l'ancien propriétaire d'élever les premières pierres. En 1967, André Lacube, alors jeune agriculteur, acquiert le domaine et ses neuf hectares de vignes. Les travaux fonciers entrepris par André et Daniel ont permis de gagner de la surface sur la colline surplombante, très bien exposée, passant à une

superficie totale de 20 hectares. Autre particularité, la parcelle se trouve au débouché des gorges d'Alet, ce qui favorise en toute saison un petit vent, mettant à l'abri la vigne des gelées blanches et apportant de la fraîcheur en été. Cette brise est appelée l'Espanine et peut être comparée au « vent chaud qui vient d'Espagne et qui fait chanter tous les bergers », cher à Luis Mariano.

Parcelle située sur la commune d'Alet Les Bains, qui se trouve sur le terroir Haute- Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude moyenne (350 à 370 m) et sur des sols d'argiles rouges, de rubéfaction ancienne, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée précoce. Cette précocité, ajoutée à des températures fraîches, va avoir des conséquences sur la maturité et la date de récolte, suivant l'exposition des parcelles. Singularité se trouvant aussi au niveau de la flore présente aux abords des vignes avec amandiers et oliviers, qui côtoient chênes verts et sapins sur certaines zones.

The Alet Clocher is to be found on the domain de Payrouliès run by Daniel Lacube. The history of this vineyard is intimately linked to the development of the railway line from Carcassonne to Quillan, which was inaugurated in 1878 and crosses the property. At that time, the sum of money offered by the Chemins de Fer du Midi allowed the owner of the property to begin building on the site. In 1967, André Lacube, then a young farmer, purchased the property with its 9 hectares of vines. The work undertaken by André and Daniel have allowed them to create new space on the hill above, allowing them now a total of 20 hectares of well-exposed vines. The other particularity is that the vineyard is at the mouth of the Gorges d'Alet, which creates a gentle breeze, sheltering the vine from frost and cooling the vines in summer. This breeze is called l'Espanine and can be compared to the wind which comes from Spain and "makes the shepherds sing" according to the Luis Mariano song.

The plot is situated on the commune of Alet les Bains, in the Haute Vallée terroir, the southern part of the appellation. This terroir stretches over the first foothills of the Pyrenees where altitude plays an important role, bringing cooler temperatures than the three other terroirs (3 to 4°C less).

Of average altitude (350 to 370m) and on ancient red clay soil, this vineyard forms part of the early maturing Haute-Vallée terroir. This early tendency combined with cool temperatures has consequences on maturity and on harvesting date, according to the orientation of the plot.

This particularity is found also in the flora around the vineyard, with almonds and olives mixing with evergreen oak and pines in some zones.



Brigitte CANET

Toques &
Clochers

Brigitte Canet est exploitante sur la commune de Conilhac-de-la-Montagne depuis la fin des années 1980. Au début, Brigitte cultivait les 12 ha de vignes qu'elle avait eu en héritage de l'exploitation familiale exclusivement sur Conilhac. Au fil des années, elle agrandit son exploitation et a acheté des terres sur la commune voisine d'Antugnac où elle a planté de la vigne. La parcelle de Toques et Clochers est située sur un plateau exposé Sud et regardant la petite Chapelle Sainte-Croix de Croux, hameau d'Antugnac qui veille sur le village chargé d'histoire. Les ravages du temps ont abîmé la chapelle. Elle fut entièrement reconstruite en 1998 par une association « les amis de Croux ». La procession se fait encore chaque année le 3 mai pour invoquer la clémence des cieux afin de protéger les cultures contre les caprices de la météo.



Parcelle située sur la commune d'Antugnac, qui se trouve sur le Terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont Pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude élevée (370 à 470 m) et sur des sols argilo-calcaire compact aux réserves hydriques intéressantes, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée tardif.

L'amplitude des températures entre le jour et la nuit, au moment de la maturation des raisins, provoque un décalage important des dates de récolte (entre 15 et 20 jours) par rapport aux terroirs chauds de l'appellation Limoux.

La flore présente aux abords des parcelles est constituée de chênes verts, châtaigniers et sapins dans certaines zones.

Brigitte Canet has been installed on the commune of Conilhac-de-la-Montagne since the late 1980s. At first, Brigitte cultivated the 12 ha of vines in Conilhac she inherited from the family vineyard. Over the years, she has expanded her vineyard and acquired land in the neighboring commune of Antugnac where she planted her vines. The Toques et Clochers plot is located on a south-facing plateau overlooking the small Sainte-Croix de Croux chapel, a hamlet of Antugnac that looks out over this village steeped in history. The ravages of time had damaged the chapel and it was entirely rebuilt in 1998 by the association « les amis de Croux ». The procession still takes place every year on May 3rd to invoke the mercy of the heavens in order to protect crops against the vagaries of the weather.

This plot is located in the commune of Antugnac, which is on the Haute-Vallée Terroir, the southern part of the appellation. The terroir extends over the Pyrenean foothills where altitude plays an important role, which induces cooler temperatures than on the other three terroirs (3 to 4 °C lower).

At a high altitude (370 to 470 m) and on compact clay-limestone soils with favorable water reserves, this plot is part of the late-harvested Haute-Vallée terroir.

The amplitude of the temperatures between day and night, at the time of the maturation of the grapes, causes a significant shift in the dates of harvest (between 15 and 20 days) compared to the warmer terroirs of the Limoux appellation. The flora present around the vineyard is made up of holm oaks, chestnut and fir trees in certain areas.



TERROIR
HAUTE VALLÉE
CLOCHER
D'ANTUGNAC

Lots 57, 58 et 59

TERROIR
HAUTE VALLÉE
CLOCHER
DE BOURIÈGE

Laurent PRATX



Laurent Pratz est le petit fils de Raymond Pratz, qui était un des premiers adhérents de la cave coopérative en 1948. Son installation en 2001 marque la 3ème génération de vigneron sur la propriété familiale, il exploite aujourd'hui 33 ha.

La parcelle de chardonnay où se trouve le Toques et Clochers était à son grand-père maternel. Laurent Pratz est issu d'une famille de vigneron tant du côté paternel que du côté maternel.

Natif de la Haute-Vallée, Laurent Pratz a passé son enfance au milieu des vignes avec ses grands-parents qui lui ont transmis cette

passion pour la vigne.

Laurent a deux enfants qui reprendront peut-être l'exploitation familiale afin de perpétuer la tradition viticole de cette famille.

Parcelle située sur la commune de Bourrière, qui se trouve sur le terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude élevée (370 à 470 m) et sur des sols argilo-calcaires compacts aux réserves hydriques intéressantes, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée tardif. L'amplitude des températures entre le jour et la nuit, au moment de la maturation des raisins, provoque un décalage important des dates de récolte (entre 15 et 20 jours) par rapport aux terroirs chauds de l'appellation Limoux. La flore présente aux abords des parcelles est constituée de chênes verts, châtaigniers et sapins dans certaines zones.

Laurent Pratz is the grandson of Raymond Pratz, who was one of the very first members of the cooperative winery in 1948. His establishment in 2001 marks the 3rd generation of winemakers on the family property where he currently cultivates 33 hectares.

The Toques et Clochers Chardonnay plot belonged to his maternal grandfather. Laurent Pratz is descended from winemakers on both the maternal and paternal sides of his family.

Native of the Haute-Vallée, Laurent Pratz spent his childhood surrounded by vineyards, accompanied by his grandparents who instilled in him their passion for winemaking.

Laurent has two children who may perhaps one day take over the family business in order to continue the family's winemaking tradition.

Plot located in the town of Bourrière, which is located in the Haute-Vallée region, in the southern part of the appellation. The terroir extends over the Pyrenean foothills, where altitude plays an important role, which induces colder temperatures than on the other three terroirs (3 to 4 °C lower). At a high altitude (370 to 470 m) and on compact clay-limestone soils with interesting water retaining properties, this plot is part of the late Haute-Vallée terroir. The amplitude of the temperatures between day and night at ripening time, causes a significant shift in the harvest dates (between 15 to 20 days) compared to the warmer terroirs of the Limoux appellation. The flora present around the plots consists of holm oaks, chestnut trees and fir trees in certain areas.



Romarc BOUSQUET

Toques &
Clochers

TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER DE
CASTELRENG

Romarc Bousquet est issu d'une famille de viticulteurs dont il est la troisième génération. Depuis tout petit, il accompagnait déjà son père à la vigne. C'est donc tout naturellement qu'il a suivi une formation Bac Pro Viti-Oeno avant de travailler avec son père.

En 2013, Romarc s'installe avec 7 ha et travaille ses vignes avec la même passion qui l'anime depuis son plus jeune âge. Il achète alors la parcelle de Toques et Clochers. Romarc a enfin la reconnaissance de ses pairs en 2022 quand la cave lui sélectionne cette parcelle en Toques et Clochers sur le village de Castelreng.



La parcelle est située sur la commune de Castelreng en terroir Océanique, se trouvant sur la partie la plus à l'ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 300 et 450 mètres, zone la plus altitudinale de ce terroir. Sur des sols constitués d'argiles et de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de moyennes à normales.

Cycle végétatif un peu moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un léger retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 5 à 8 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

Romarc Bousquet comes from a family of wine growers of which he is the third generation. He has accompanied his father in the vineyard since he was a child. It was therefore quite natural that he followed Bac Pro Viti-Oeno studies before working professionally with his father.

In 2013, Romarc took on 7 ha and works his vines with the same passion that has driven him since his youth. He bought the Toques et Clochers plot at that same time.

Romarc finally got the recognition of his peers in 2022 when the winery selected his plot for Toques et Clochers in the village of Castelreng.

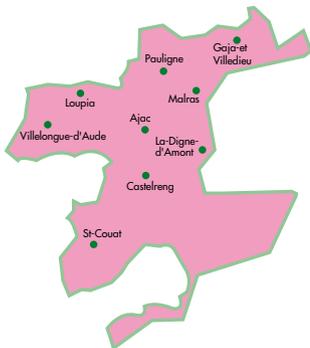
The parcel is located on the commune of Castelreng in the Oceanic terroir, which is the westernmost part of the Limoux appellation.

Under the influence of the Oceanic climate, this terroir is characterized by a higher rainfall than the Marin and Autan terroirs.

The altitude varies between 300 and 450 metres, the most altitudinal zone of this terroir. On soils made up of clays and marls of varying depths depending on the topography of the land, the water reserves vary from average to normal.

The vegetative cycle is a little less early than in the Marin and Autan terroirs. We observe a slight delay in ripening compared to the warmer terroirs of between 5 to 8 days.

Almond trees, olive trees, cherry trees, pine trees and holm oaks are found in the surroundings of the plots.



Lot 61

Toques &
Clochers

TERROIR MARIN CLOCHER DE CÉPIE



Thierry et Sylvie GARRIGUES



C'est en 1983 que Sylvie et Thierry s'installent sur le domaine familial en reprenant les vignes du père de Sylvie sur la commune de Cépie.

Actuellement ils gèrent 23 ha de vignes.

Héritiers d'une longue tradition de vigneron, Sylvie et Thierry mettent toute leur passion au service de la production de raisins de qualité.

La parcelle de Toques et Clochers implantée en 1983 a été créée sur une terre vierge au milieu de la garrigue typique du Terroir Marin.

Sur la commune de Cépie, ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie est de l'appellation Limoux.

Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm.

Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles.

Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface.

Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée.

Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

In 1983, Sylvie and Thierry settle at the family domain and take over work on Sylvie's father's vines, on the commune of Cepie. They manage a total of 23 ha of vines. Heirs to a long vine-growing tradition, Sylvie and Thierry apply all their passion to the service of quality grape production.

The Toques et Clochers plot, created in 1983 on virgin soil in the midst of the typical garrigue scrub, is on Marin terroir.

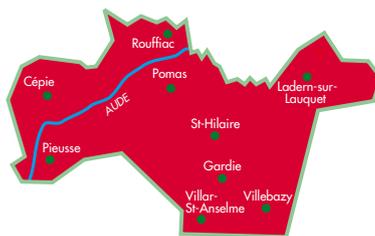
On the commune of Cepie, this Clocher is on the Méditerranéen terroir, in the eastern zone of the Limoux appellation.

Under the direct Mediterranean influence, the climate is warm with a high degree of sunlight and an annual rainfall of 600mm. An altitude varying from 200 to 250 metres, the vineyards are mainly on shallow clay-limestone soil.

In some areas can be seen sandstone extrusions making the soil very sandy at the surface.

The early vegetative cycle is maintained throughout the summer period, with harvest dates earlier than those of the Océanique and Haute-Vallée terroirs.

A typically Mediterranean flora of thyme, laurel and broom garrigue is found together with umbrella pines, Aleppo pines mixed with peach, almond and olive trees around the edges of the vineyards.



Philippe et Séverine MARRE

Philippe Marre est imprégné de l'âme de vigneron depuis sa plus tendre enfance lorsqu'il accompagnait ses parents à la vigne. C'est tout naturellement que Philippe poursuit ses études dans la branche agricole et obtient avec succès son BTA Agricole. Il décide alors de travailler ailleurs en attendant de s'installer.

Le 1er janvier 1997, Philippe s'installe et reprend une partie de l'exploitation familiale. Il commence avec 8 ha (en majorité de cépages rouges), aujourd'hui Philippe exploite environ 25 ha de vigne avec plus de la moitié en cépages blancs. La parcelle sélectionnée en Toques et Clochers a été achetée en 2003.

Philippe Marre est adhérent à la Cave Coopérative les Vignerons du Sieur d'Arques. Séverine, son épouse, participe activement aux différents travaux manuels de la parcelle Toques et Clochers. Séverine descend elle aussi d'une lignée de viticulteurs dans les villages du Villar St Anselme et St Hilaire, également en Terroir Marin.

Sur la commune de Cépie, ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie Est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm. Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles. Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface. Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée. Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

Philippe Marre has been imbued with a winemaker's soul since his early childhood when he accompanied his parents to the vineyard. It was quite natural that Philippe pursued his studies in the agricultural branch and successfully obtained his BTA in Agriculture. He then decided to work elsewhere while planning to set himself up. On January 1st 1997, Philippe began the work of taking over part of the family business. He started with 8 ha (mostly red grape varieties), and today Philippe manages about 25 ha of vineyards with more than half in white grape varieties. The parcel selected for Toques et Clochers was bought in 2003.

Philippe Marre is a member of the Cave Coopérative les Vignerons du Sieur d'Arques. Séverine, his wife, actively participates in the various manual work of the Toques et Clochers plot. Séverine also descends from a line of winegrowers in the villages of Villar St Anselme and St Hilaire, also in the Marin Terroir.

On the commune of Cépie, this Clocher is located on the Marin terroir, in the eastern part of the Limoux appellation. Under direct Mediterranean influence, the climate is warm with a lot of sunshine and an annual rainfall of 600 mm. Altitude varies between 200 to 250 metres, the plots are mainly located on clay-limestone soils with low depths. Some vineyard areas may have outcrops of sandstone-type parent rock giving sandy soils on the surface. Early vegetative cycle is maintained throughout the summer period, the harvest dates are advanced compared to the Oceanic and Haute Vallée terroirs. Typical Mediterranean flora of scrubland (thyme, laurel, broom) with umbrella pines, Aleppo pines with bordering peach trees, almond trees and olive trees present on the banks at the edge of the plots.



Toques & Clochers

TERROIR MARIN
CLOCHER DE
CÉPIE

Lots 65 et 66

TERROIR
HAUTE VALLÉE
CLOCHER DE
CONILHAC DE LA
MONTAGNE

Brigitte CANET



De 1988 à 1993, Brigitte Canet est fermière sur une partie de l'exploitation familiale, se trouvant sur la commune de Conilhac de la Montagne. Suite au partage de l'exploitation, Brigitte Canet devient propriétaire du domaine qui comprend 12 ha de vignes. La totalité des parcelles se situe entre 410 et 460 mètres d'altitude, ce qui en fait une des exploitations les plus altitudinales de l'Aire d'Appellation Limoux. À ce niveau d'altitude, et à l'image de la vigne Toques et Clochers, l'ensemble des parcelles du domaine ont une exposition plein Sud.



Parcelle située sur la commune de Conilhac de la Montagne, qui se trouve sur le Terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude élevée (370 à 470 m) et sur des sols argilo-calcaires compacts aux réserves hydriques intéressantes, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée tardif. L'amplitude des températures entre le jour et la nuit, au moment de la maturation des raisins, provoque un décalage important des dates de récolte (entre 15 et 20 jours) par rapport aux terroirs chauds de l'appellation Limoux. La flore présente aux abords des parcelles est constituée de chênes verts, châtaigniers et sapins dans certaines zones.

Between 1988 and 1993, Brigitte Canet worked a part of the family domaine, on the commune of Conilhac de la Montagne.

Following the division of the property, Brigitte Canet became the owner of the domaine comprising 12 ha of vineyard.

All the plots are to be found at an altitude of between 410 and 460 metres, making it one of the highest vineyards in the Limoux appellation.

At this altitude, in keeping with all Toques & Clochers plots, the vineyard is guaranteed full southern exposure.



The plot is situated on the commune of Conilhac de la Montagne, on the Haute Vallée terroir, the southern part of the appellation.

The terroir stretches over the foothills of the Pyrenees where altitude plays an important role, bringing cooler temperatures than the three other terroirs (3 to 4°C less).

With the high altitude (370 to 470m) on clay-limestone soil and with good water reserves, this vineyard forms part of the late-maturing Haute-Vallée terroir.

The spread of temperatures between night and day at harvesting time means that picking takes place between 15 to 20 days later than the warmer zones of the Limoux appellation.

The flora present around the vines consists of evergreen oak, chestnut and pines in some zones.



Patrick PENNAVAIRE

Depuis trois générations la famille Pennavaire exerce le métier de vigneron sur le village de Cournanel.

Installé en 1998, Patrick Pennavaire a su faire fructifier l'exploitation familiale des 7 ha initiaux à 17 ha actuellement.

Une très longue histoire vigneronne, dans un village où les premières traces de peuplement humain apparaissent avec la découverte de deux bifaces et d'une pointe de javelot en silex blanc vieux de 50 000 ans. Cournanel, résidence des évêques de l'abbaye d'Alet les Bains à partir de 1318, montre que la culture de la vigne est toujours liée à notre passé religieux. Par sa passion et son travail prodigué à sa parcelle Toques et Clochers, Patrick Pennavaire contribue à maintenir le lien ancestral entre le raisin, le vin et l'histoire religieuse limouxine.

Localisé sur la commune de Cournanel en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 km de diamètre). A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'ouest, ce microclimat est chaud et sec.

L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 m. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies.

La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (thym, lauriers, genêts) avec des pins parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

For three generations the Pennavaire family have exercised the profession of vine grower in Cournanel. Installed in 1998, Patrick Pennavaire knew how to bring the family business to fruition by developing the initial 7 ha into the 17 ha today. Cournanel was the residence of the Alet bishops from 1318, showing that the cultivation of wine has always been linked to our religious past. Through his passion and prodigious work on his Toques et Clochers plot, Patrick Pennavaire helps maintain an ancestral link with the grape, wine and the religious history of Limoux.

Situated on the commune of Cournanel, the Autan terroir consists of an area with a diameter of 6km, centred on Limoux.

At the meeting point of the two main climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from the west and east winds, this micro-climate is warm and dry.

The zone has an average altitude of between 200 to 250m. The soils are gravelly on the terroir around Limoux and La Digne d'Aval, with sandstone of various depths on the other zones (Cournanel, Tourreilles and Magrie) allowing good rainwater drainage.

The vines have an early vegetative cycle and rapid maturity which leads to early harvesting.

As with the Marin terroir, the garrigue scrub around the vines has thyme, laurel and broom with umbrella pines and evergreen oak mixing with peach, almond and apricot trees.



Toques &
Clochers

TERROIR
AUTAN
CLOCHER DE
COURNANEL

Lots 69 et 70

TERROIR
AUTAN
CLOCHER DE
COURNANEL

Jacques DE LATUDE



Le Domaine de Brasse a été tenu d'une main de maître par des femmes depuis quatre générations. C'est aujourd'hui Jacques qui succède à ses parents dans la gestion du château. Brasse est dans la même famille depuis 1720. A l'origine, on cultivait des céréales, des oliviers et déjà de la vigne. En 1825, un chroniqueur mentionne déjà la bonne qualité du vin de Brasse. Un moulin du XVe siècle comportant une noria et un aqueduc est encore visible sur le Domaine. Il était utilisé autrefois pour la meunerie et pour l'irrigation en plaine des céréales. La devise de la famille « paix et peu » est gravée sur une pierre à l'entrée du Domaine. Jacques met un point d'honneur à faire évoluer le domaine légué par ses

aiëules. La parcelle Toques et Clochers plantée en 1996 est implantée à l'extrémité d'une vallée. On peut observer sur cette parcelle des affleurements de grès calcaires typiques du terroir Autan. Malgré cette implantation sur un sol plutôt chaud l'altitude, l'exposition côté levant et la situation légèrement encaissée de la parcelle permettent de préserver une certaine fraîcheur.

Brasse est sur la commune de Cournanel en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 Km de diamètre). A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, ce microclimat est chaud et sec. L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 mètres. Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartit en garrigues (Thym, Lauriers, Genêts) avec pins et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

Domaine de Brasse has been run by women for four generations. It is now Jacques who is taking over the running of the château from his parents. Brasse has been in the same family since 1720, when the land was first used to grow cereals, olives and vines. By 1825, a chronicler was already mentioning the high quality of Brasse wine. A 15th-century mill with a waterwheel and aqueduct can still be seen on the estate. In the past, it was used for milling and irrigating cereals on the plains. The family motto «paix et peu» (peace and little) is engraved on a stone at the entrance to the estate. Jacques makes it a point of honour to develop this estate bequeathed to him by his ancestors. The Toques et Clochers parcel, planted in 1996, lies at the end of a valley. This vineyard has outcrops of limestone sandstone typical of the Autan terroir. Despite being planted in rather hot soil, the altitude, the east-facing aspect and the slightly recessed position of the plot mean that it remains cool.

Brasse is on the commune of Cournanel in the Autan region around Limoux (6 km in diameter). At the meeting point of two major climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from east and west winds, this microclimate is warm and dry. It is at a mid-altitude of between 200 and 250 metres. The soils are composed of gravel on one part of the terroir (Limoux, La Digne d'Aval) and low-lying marl on the other part (Cournanel, Tourreilles and Magrie) allowing good rainwater drainage. The vines have an early vegetative cycle and a rapid maturity, which leads to an early harvest. As with the Marin terroir, the flora is typical garrigue (Thyme, Laurel, Broom) with pines and holm oaks surrounding peach, almond and apricot trees on the edge of the vines.



Jerôme BOYÉ

Toques &
Clochers

TERROIR OCÉANIQUE CLOCHER DE LA DIGNE D'AMONT

C'est en 1998 que Jérôme Boyé succède à son père à la destinée du domaine familial.

Le grand père de Jérôme, Jean Boyé, fait partie des premiers membres fondateurs de la Cave des Vignerons du Sieur d'Arques. La parcelle de chardonnay implantée en 1980, se trouve au cœur du village de la Digne d'Amont, qui de par sa forme de circlade évoque mille ans d'histoire.

À l'image de son grand-père, Jérôme fait figure de précurseur en adoptant dès son installation un mode de culture basé sur le respect de l'environnement, établi par un cahier des charges de conduite raisonnée.



La parcelle est située sur la commune de La Digne d'Amont en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir.

Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

In 1998, Jerome Boyé followed his father into the destiny of the family domain. Jerome's grandfather, Jean Boyé was one of the founder members of the Cave des Vignerons du Sieur d'Arques.

The Chardonnay plot, created in 1980, is to be found in the heart of the village of La Digne d'Amont, which, with its unusual circular form evokes a thousand years of history;

In the same spirit as his grandfather, Jerome is a true precursor in his adoption of a reasoned mode of culture based on a respect of the environment and following a strict code of conduct.

The vineyard is situated on the commune of la Digne d'Amont in Oceanique terroir, being in the western part of the Limoux appellation.

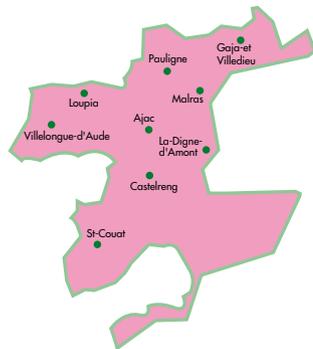
Under the influence of the Oceanique climate, this terroir is typified by a heavier rainfall than the Méditerranéen and Autan regions.

The altitude varies between 250 and 300 metres, the lowest zone of this terroir.

On soils consisting of sandstone of varying depths, the water reserves range from low to average.

A vegetative cycle later than those of the Méditerranéen and Autan, maturity is about 10 to 12 days later than the warmer regions.

Almonds, olives and cherries, together with green oak, border the vineyards.



Lots 72, 73 et 74

TERROIR
AUTAN
CLOCHER DE
LA DIGNE D'AVAL



Bernard DOUTRE



C'est le père de Bernard Doutre, Julien, qui s'installa vigneron sur la commune de La Digne d'Aval prenant la suite de plusieurs générations de viticulteurs.

Acquérant des parcelles autour du village, Julien exploite huit hectares de vignes.

C'est en 1978 que Julien plante l'actuelle parcelle de Chardonnay qui représente le Clocher de La Digne d'Aval.

Son fils, Bernard, s'installe en 1992 et continuera à faire évoluer la superficie de l'exploitation avec actuellement un total de 20 hectares.

Localisé sur la commune de La Digne d'Aval en terroir Autan situé autour de Limoux (circonférence de 6 Km de diamètre).

A la rencontre de deux grandes influences climatiques (Méditerranéenne et Océanique) et abrité des flux d'est et d'ouest, Le microclimat est chaud et sec.

L'altitude est moyenne, entre 200 et 250 mètres.

Les sols sont composés de graves sur une partie du terroir (Limoux, La Digne d'Aval) et de marnes aux horizons faibles sur l'autre partie (Cournanel, Tourreilles et Magrie) permettant un bon drainage des eaux de pluies. La vigne a un cycle végétatif précoce et une maturité rapide ce qui provoque des vendanges avancées. Comme pour le terroir Marin, la flore se répartie en garrigues (Thym, Lauriers, Genêts) avec pin parasols et chênes verts entourant des pêchers, amandiers, abricotiers aux abords des vignes.

It was Bernard Doutre's father, Julien, who began as vine-grower on the commune of La Digne d'Aval, following on from generations of wine producers.

Acquiring plots around the village, Julien worked eight hectares of vines.

It was in 1978 that he planted today's Chardonnay vine, the Digne d'Aval Clocher. His son, Bernard, began work in 1992 and continues to develop the vineyard's surface area, with 20 ha to date.

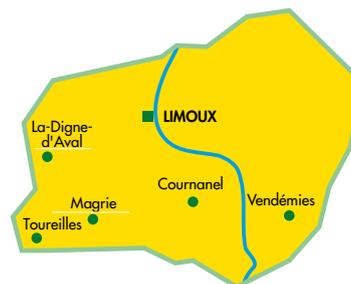
Centred on the commune of Limoux, the Autan terroir consists of an area with a diameter of 6km.

At the meeting point of the two main climatic influences (Mediterranean and Oceanic) and sheltered from the west and east winds, this microclimate is warm and dry.

The zone has an average altitude of between 200 to 250m. The soils are gravely on the terroir around Limoux and La Digne d'Aval, with sandstone of various depths on the other zones (Cournanel, Toureilles and Magrie) allowing good rainwater drainage.

The vines have an early vegetative cycle and rapid maturity which leads to early harvesting.

As with the Marin terroir, the garrigue scrub around the vines has thyme, laurel and broom with umbrella pines and evergreen oak mixing with peach, almond and apricot trees.



Claude LAFFITTE

Claude Laffitte, vigneron à Festes St André, a pris la suite de son père, qui l'a prise de son père, qui l'a prise de son père...

J'arrête là car j'en aurais pour un bout de temps à énumérer ainsi la longue liste des différentes générations Laffitte.

L'exploitation de Claude Laffitte s'étend sur 11 ha de vignes où l'argile brune et noire se fond dans la verdure des chênes verts.

Dernier vigneron en exercice sur le Clocher de Festes Saint André ; nous espérons que les Encantados, ces fées vêtues de robes éclatantes de blancheur, qui apparaissent tous les soirs de Noël sous la cascade de Marsés, attirent Claude grâce à leurs mélodies et à leurs beautés dans une ronde endiablée jusqu'à leur repaire.



Parcelle située sur la commune de Festes Saint André, qui se trouve sur le terroir Haute-Vallée, partie sud de l'appellation. Le terroir s'étend sur le piémont pyrénéen où l'altitude joue un rôle important, ce qui induit des températures plus froides que sur les trois autres terroirs (3 à 4 °C de moins). D'altitude élevée (370 à 470 m) et sur des sols argilo-calcaires compacts aux réserves hydriques intéressantes, cette parcelle fait partie du terroir Haute-Vallée tardif.

L'amplitude des températures entre le jour et la nuit, au moment de la maturation des raisins, provoque un décalage important des dates de récolte (entre 15 et 20 jours) par rapport aux terroirs chauds de l'appellation Limoux.

La flore présente aux abords des parcelles est constituée de chênes verts, châtaigniers et sapins dans certaines zones.

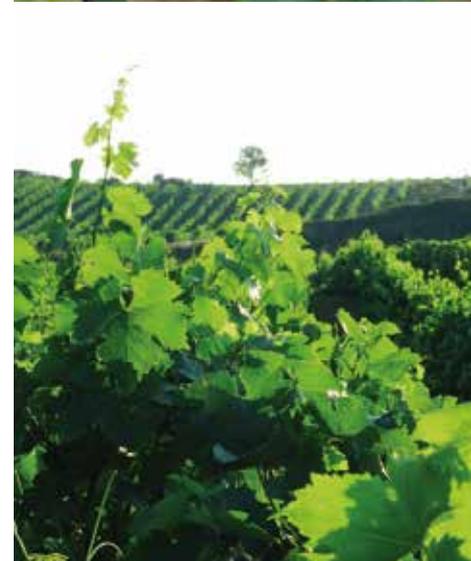
Claude Lafitte, wine-grower in Festes Saint André, has followed on from his father, who followed on from his father, who followed on from his father... I will stop there because it would have taken some time to list the many generations of Laffitte on this vineyard.

The vineyard of Claude Laffitte extends over 11 ha of vines where brown and black clay melt into the green of the evergreen oaks. The last wine-grower in activity on the Clocher of Festes Saint André; we hope that the Encantados, those fairies dressed in whiter than white dresses, which appear every evening at Christmas under the waterfall of Marsés, do not carry away Claude with their beauty and their songs, luring him back to their secret hideaway.

The plot is situated on the commune of Festes Saint André, in the Haute Vallée terroir, the southern part of the appellation. This terroir stretches over the first foothills of the Pyrenees where altitude plays an important role, bringing cooler temperatures than the three other terroirs (3 to 4°C less). With the high altitude (370 to 470m) on clay-limestone soil and with good water reserves, this vineyard forms part of the late-maturing Haute-Vallée terroir.

The range of temperatures between night and day at harvesting time means that picking takes place between 15 to 20 days later than in the warmer zones of the Limoux appellation.

The flora present around the vines consists of evergreen oak, chestnut, with pines in some zones.



TERROIR
OCÉANIQUE
CLOCHER DE
GAJA ET VILLEDIEU



Pascal FAGES



Pascal Fages est la troisième génération de vignerons. En 1994, il prend la suite de son père après avoir essayé une autre orientation professionnelle.

Lorsqu'il s'est installé, Pascal avait 12 hectares, il en exploite actuellement 28 hectares. Il n'a eu de cesse de renouveler les parcelles vieillissantes et en 1997, il replante du chardonnay sur une parcelle d'où est issue le Toques et Clochers.

Non loin de la parcelle de Clocher se trouve une cabane en pierres autrefois utilisée pour stocker le matériel et se mettre à l'abri avec le cheval en cas de mauvais temps. Aujourd'hui, elle n'est plus utilisée mais a été en partie restaurée afin de préserver le patrimoine viticole.

La parcelle est située sur la commune de Gaja et Villedieu en terroir océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat Océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir. Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

Pascal Fages is a third-generation vine grower. In 1994, he took over from his father after having first tried a different profession.

When he began, Pascal had 12 hectares and now he works 28 hectares. He has constantly been renewing the ageing plots until in 1997 he replanted Chardonnay on the plot from which issues his Toques et Clochers vintage.

Not far from the Clocher plot is to be found a stone cabin which was used in the past to store tools and to shelter, together with the horse, from bad weather. Today it is no longer in use but has been partly restored in order to preserve our agricultural heritage.

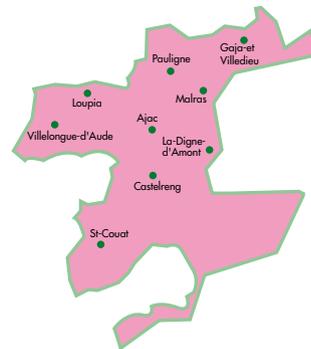
The plot is situated on the commune of Gaja et Villedieu in Oceanique terroir situated in the western part of the Limoux appellation.

Under the influence of the Oceanique climate, this terroir is characterized by higher rainfall than on the Marin and Autan terroirs.

The altitude varies between 250 and 300 metres, the lowest zone of this terroir. On soils consisting of sandstone of varying depths depending on the terrain, with water reserves varying from low to average.

With a growth cycle beginning later than the Marin and Autan terroirs, we see a later maturity of around 10 to 12 days compared to the warmer terroirs.

Almond, olive and cherry trees mixed with pine and oak surround the vineyard.



Valérie TINÉ

La famille de Valérie Tiné est d'origine vigneronne depuis plusieurs générations sur la commune de Gaja et Villedieu. C'est aujourd'hui Michel qui est à la tête de l'exploitation de 18 ha de vignes. Depuis son installation, il a fait évoluer l'encépagement par des arrachages et des plantations successives pour cultiver uniquement des cépages fleurons des appellations Limoux. Fier de son héritage familial et de son travail, Michel Tiné met toute sa passion vigneronne au service de la parcelle Toques et Clochers.



La parcelle est située sur la commune de Gaja en terroir Océanique, se trouvant sur la partie ouest de l'appellation Limoux.

Sous influence du climat océanique, ce terroir est caractérisé par une pluviométrie plus importante que sur les terroirs Marin et Autan.

L'altitude varie entre 250 et 300 mètres, zone la moins altitudinale de ce terroir.

Sur des sols constitués de marnes plus ou moins profondes suivant la topographie du terrain, les réserves hydriques varient de faibles à moyennes.

Cycle végétatif moins précoce que sur les terroirs Marin et Autan, nous observons un retard de maturité par rapport aux terroirs chauds de 10 à 12 jours.

Amandiers, oliviers, cerisiers côtoient pins et chênes verts aux abords des parcelles.

Valérie Tiné's family have been vine-growers for several generations on the commune of Gaja et Villedieu. Today, Michel is at the head of a vineyard of 18 hectares. Since he began, he has developed the varieties by successively clearing and planting and now cultivates only the varieties of the Limoux appellation. Proud of his family heritage and his work, Michel Tiné injects all his passion into his Toques et Clochers vineyard.

The vineyard is situated on the commune of Gaja in Océanique terroir, at the western part of Limoux appellation.

Under the influence of Océanic climate, this terroir is typified by a greater amount of rainfall than the Marin and Autan zones.

Altitude varies between 250 to 300 metres, the lowest of the Océanique terroir.



On sandstone soil of varying depths according to the relief of the terrain, the water reserves vary from low to average.

With a later vegetative cycle than the Marin and Autan terroirs, we can observe a later maturity than on the warmer terroirs of about 10 to 12 days.

Almonds, olives and cherries mix with pines and evergreen oak surround the vineyards.

Toques &
Clochers

TERROIR OCÉANIQUE CLOCHER DE GAJA ET VILLEDIEU



Lot 81

**TERROIR MARIN
CLOCHER DE
GARDIE**



Laurent LACUBE



Laurent Lacube s'est installé sur le domaine familial en 1991, il est donc la 5ème génération vigneronne sur la commune de Gardie. Il exploite actuellement 38 ha de vignes réparties sur les communes de Gardie, Villebazy et Saint Hilaire au cœur du Terroir Marin. La parcelle Toques et Clochers a été implantée en 1985, date à laquelle la physionomie de l'exploitation a évolué avec l'arrivée de nouveaux cépages, sous la houlette de Pierre Lacube, père de Laurent. Toujours précurseur, Laurent cultive ces parcelles suivant les principes de la conduite raisonnée, respectueux de l'environnement.

Sur la commune de Gardie, ce Clocher se trouve sur le terroir Marin, partie est de l'appellation Limoux. Sous influence méditerranéenne directe, le climat est chaud avec un ensoleillement important et une pluviométrie annuelle de 600 mm.

Altitude variant de 200 à 250 mètres, les parcelles sont implantées principalement sur des sols argilo-calcaires présentant des profondeurs assez faibles.

Il peut se trouver sur certaines vignes des affleurements de roches mères de type grès donnant des sols sableux en surface.

Cycle végétatif précoce et maintenu tout au long de la période estivale, les dates de récoltes sont avancées par rapport aux terroirs Océanique et Haute-Vallée.

Flore typiquement méditerranéenne de garrigues (thym, lauriers, genêts) avec pins parasols, pins d'Alep qui jouxtent les pêchers, amandiers et oliviers présents dans les rives aux abords des parcelles.

Laurent Lacube began on the family domain in 1991, becoming the fifth generation of vine grower on the commune of Gardie. He currently works 38ha of vines spread over the communes of Gardie, Villebazy and Saint Hilaire in the heart of Méditerranéen terroir.

The Toques et Clochers plot was planted in 1985, period during which the physiognomy of the vineyard began to change. New varieties were introduced under the direction of Pierre Lacube, Laurent's father. Always a precursor, Laurent cultivates his vines following the codes of conduct of reasoned agriculture, which is more respectful of the environment.

On the commune of Gardie, this Clocher is on the Méditerranéen terroir, in the eastern zone of the Limoux appellation.

Under the direct Mediterranean influence, the climate is warm with a high degree of sunlight and an annual rainfall of 600mm.

An altitude varying from 200 to 250 metres, the vineyards are mainly on shallow clay-limestone soil. In some areas can be seen sandstone extrusions making the soil very sandy at the surface.

The early vegetative cycle is maintained throughout the summer period, with harvest dates earlier than those of the Océanique and Haute-Vallée terroirs.

A typically Mediterranean flora of thyme, laurel and broom garrigue is found together with umbrella pines, Aleppo pines mixed with peach, almond and olive trees around the edges of the vineyards.





SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Cahier des charges

La vente a lieu aux enchères au plus offrant et dernier enchérisseur. Elle comprend des lots de 300 bouteilles et des lots de 60 bouteilles de vin AOC Limoux blanc « Les Clochers » Sieur d'Arques ainsi que des lots de vin AOC Crémant de Limoux en mathusalem.

La vente se fait au comptant, le montant des enchères s'entend hors taxes. Pour les lots destinés au territoire français, l'acquéreur aura à payer les frais acheteurs de 7 % sur le prix d'adjudication, frais majorés de la T.V.A. de 20 %. Pour les lots destinés à l'exportation (CE et hors CE) l'acquéreur aura à payer les frais acheteurs de 7 % sur le prix d'adjudication, le tout en franchise de TVA française sur justificatif d'exportation. Le transfert de propriété du lot n'aura lieu qu'après l'encaissement du règlement complet de la facture. Les acquéreurs feront remplir eux-mêmes et à leurs frais toute formalité de régie, Sieur d'Arques pourra exiger la justification du versement des droits et de l'accomplissement des formalités prévues ci-dessus. Les adjudicataires n'en demeurent pas moins responsables personnellement, tant par l'inobservation de ces formalités et des conséquences directes ou indirectes, que du paiement de tous droits qui pourraient être réclamés ultérieurement par les administrations de l'enregistrement ou des contributions indirectes. Les dégustations et expositions préalables à la vente ayant mis à même les acquéreurs de se rendre compte de la nature et de la qualité des vins mis en vente, il ne sera admise aucune réclamation après le prononcé de l'adjudication. Conformément à la réglementation, les vins blancs A.O.C. Limoux sont mis en vente après examen analytique et dégustation par l'organisme certificateur Qualisud.

Les fûts mis en vente ont une contenance de 300 bouteilles de 75 cl, les mathusalems de 6 l. La totalité des vins présentés par Sieur d'Arques sera mise en bouteilles à la propriété, dans les chais des Vignerons du Sieur d'Arques.

Pour les Clochers, le vin sera présenté en caisses de 6 bouteilles portant étiquette et contre-étiquette au nom du Clocher. Chaque acheteur pourra demander la personnalisation de son “Clocher” sur la contre-étiquette. La personnalisation sur la contre-étiquette par un acheteur est possible pour la totalité d’un lot avec une seule mention. Les textes de personnalisation des contre-étiquettes devront parvenir au Service Toques et Clochers avant le 15 juin de l’année de la vente. Les produits ainsi déterminés seront disponibles chez Sieur d’Arques à compter du 15 novembre de l’année de la vente jusqu’au 31 janvier de l’année suivante, après paiement complet du lot adjugé (2 échéances : 31 juillet et 30 septembre de l’année en cours).

Tout produit non retiré au 31 janvier sera facturé 12 € HT par mois la palette pour le coût de stockage. Il pourra être déclaré plusieurs adjudicataires pour un même lot, ils seront solidaires. S’il est établi que deux ou plusieurs personnes ont simultanément porté une enchère sur le lot vendu, soit à haute voix, soit par signe, et qu’ils réclament en même temps ce dit lot après le prononcé de l’adjudication, ce dernier sera remis en vente au prix de la dernière enchère, tout amateur pouvant enchérir à nouveau. Le commissaire-priseur se charge d’exécuter, sans frais supplémentaires, tous les ordres d’achat des intéressés qui ne pourraient personnellement assister aux enchères. Pour les lots destinés à l’exportation (CE et hors CE), les frais de port sont à la charge de l’acquéreur.

Rémy Fournié
fournie@fourniecortes.com

Guillaume Cortes
cortes@fourniecortes.com

Commissaires-Priseurs à Toulouse
Tél. : +33(0)5 34 44 12 90

Aymeric de Clouet
Expert en Vins - Expert près la Cour d’Appel de Paris
aymeric@de-clouet.fr



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Specifications

The sale is held by auction to the highest and last bidder. The sale comprises lots of 300 bottles and 60 bottles of white Limoux AOC “Les Clochers” Sieur d’Arques and lots of AOC Crémant de Limoux in mathusalem.

The sale will be concluded and paid for immediately, the bid amount being exclusive of tax. For sales in France, the purchaser will be subject to buyer’s fees at the rate of 7% on the final price, plus VAT at 20%. For lots destined for export (EC and outside EC) the buyer will be subject to fees of 7% on the sale price, without VAT if proof of export justification can be shown. The transfer of property will take place only after the cheque is cashed. The buyers will complete any formalities themselves at their own expense. Sieur d’Arques may request proof of payment of duties and completion of the above-mentioned formalities. The successful bidders are also personally responsible for full compliance with the required formalities and the direct and indirect consequences thereof and for payment of all duties that may subsequently be claimed by the relevant authorities as well as any indirect contributions. Given that tastings and display prior to the sale allow purchasers to become acquainted with the nature and consistence of the wines for sale, no claims may be accepted once bidding is complete. In accordance with the regulations, the white wines A.O.C. Limoux are put on sale after analytical examination and tasting by the certifying body Qualisud.

Bidders must become acquainted with their wines within a period of ten days from the sale. Beyond this period, they will be considered as accepted and the auctioneers and Sieur d’Arques shall be freed from all responsibility. The barrels for sale contain 300 bottles of 75cl. The mathusalems contain 6 litres. All wines presented by Sieur d’Arques will be estate bottled on the property, at the Sieur d’Arques winery. For the Clochers, the wine will be presented in boxes of 6 bottles bearing the labels with the name of the Clocher.

Each buyer may request a personalized back label of their Clocher. Personalization of the back label is possible for the whole of the lot in one version only. The personal texts for the back labels must be delivered to Sieur d'Arques before the 15th of June of the year. The products concerned will be available from Sieur d'Arques from 15th of November of the year to the 31st of January of the following year, after payment in full for the purchased lot (2 payments: 31st July and 30th September of the current year). Any product not removed on January 31 will be charged 12 € HT per month pallet for the storage cost.

Several successful bidders may be declared for the same lot provided that they are acting as a group. If it is established that two or more people have simultaneously made a bid on the sold lot, whether aloud or by sign, and claim the same lot awarded it has been attributed, the lot will be offered for sale again at the level of the last bid so that those wishing to may bid again. The auctioneer, at no extra cost, takes charge of executing all the purchase instructions for interested parties unable to personally attend the auction. The purchaser is responsible for paying the shipping costs on any lots destined for export (either within the EC or outside).

Rémy Fournié
fournie@fourniecortes.com

Guillaume Cortes
cortes@fourniecortes.com

Commissaires-Priseurs à Toulouse
Tél. : +33(0)5 34 44 12 90

Aymeric de Clouet
Wine Expert – Expert with the Paris Court of Appeal
aymeric@de-clouet.fr



SIEUR D'ARQUES

— Limoux - France —

CONTACT : Service Toques et Clochers
Tél. : 04 68 74 63 47 - Fax : 04 68 74 70 60
Courriel : toques-clochers@sieurdarques.com

