

[Publi-info] Anne de Joyeuse : une cave en perpétuel mouvement

Sponsorisé Languedoc

AUTEUR



Sudouest
Publicité

DATE

17.03.2025

PARTAGER



Fondée en 1929, la Cave Anne de Joyeuse, basée à Limoux, continue d'innover avec audace et modernité. Elle se démarque par sa capacité à s'adapter aux tendances et aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

Le Mignon : fraîcheur et légèreté au rendez-vous

Alors que la consommation de vins rouges charpentés décline, notamment chez les jeunes adultes, Anne de Joyeuse dévoile une réponse bien ficelée avec « Le Mignon ». Cette gamme joue la carte de la légèreté et de la fraîcheur, avec un rouge et un rosé pensés pour séduire une nouvelle génération d'amateurs de vin. En clin d'œil à l'histoire, cette cuvée rend hommage à Anne de Joyeuse, favori du roi Henri III et surnommé « Le Mignon », tout en s'inscrivant dans une dynamique résolument moderne grâce à un **assemblage atypique de Pinot Noir et de Gewurztraminer**. Ce

mariage entre un cépage rouge et un cépage blanc dévoile des notes de fruits rouges croquants et de rose, une fraîcheur vivifiante, une texture veloutée pour le rouge et un bouquet explosif de fruits rouges frais pour le rosé.

Alta : le rosé premium qui s'impose

Impossible d'évoquer les récentes innovations de la cave sans revenir sur la belle réussite d'«Alta», le rosé premium lancé en 2024. Issu des terroirs frais des contreforts pyrénéens, il séduit par sa légèreté et son équilibre parfait, un rosé à consommer tout au long de l'année. Vendangé de nuit pour préserver l'intensité aromatique, il se distingue également par son esthétique travaillée : une bouteille épurée aux reliefs évoquant les Pyrénées. En cette année **2025, un magnum va compléter la gamme**, confirmant le succès de cette cuvée premium en IGP Pays d'oc.



Rien à Cirer : l'audace en édition limitée

Avec Rien à Cirer, Anne de Joyeuse casse les codes en proposant de nouvelles cuvées éphémères. Produites à seulement 6000 exemplaires, ces micro-cuvées explorent des méthodes de vinification innovantes. Le millésime 2024 met à l'honneur un Chenin et un Pinot Noir, en IGP Pays d'oc, élevés en amphore de grès pendant 5 mois. Le packaging, avec un bouchage ciré et des étiquettes colorées, renforce l'identité premium décalée.



Anne de Joyeuse ne se contente pas d'innover en cave, elle affirme aussi un engagement environnemental fort avec sa propre charte « Protect Planet », garantissant une viticulture durable et responsable. Entre respect des terroirs, audace créative et vins accessibles, la cave continue d'imposer sa signature dans le paysage viticole du Languedoc.

Facebook : <https://www.facebook.com/annedejoyeuse>

Instagram : https://www.instagram.com/anne_

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/de-joyeuse>

