



La Cave Anne de Joyeuse

I provinsen Languedoc-Roussillon i södra Frankrike, i lilla Limoux för att vara exakt, finns vinhuset Anne de Joyeuse. Redan 1868 bedömde doktor Guyot (fransk läkare som egentligen blev mer känd för sitt arbete inom vitikultur och så småningom gav namn åt det populära uppbindningssystemet Guyot) Limoux som en utomordentlig plats för vinproduktion i allmänhet och för de röda i synnerhet. Det stämmer än idag. Inte konstigt att Cave Anne de Joyeuse slog rot just där år 1929. Över tid insåg vinodlarna att klimatet lämpade sig särskilt väl för de nobla druvsorterna merlot, cabernet sauvignon och chardonnay, som vuxit på husets mark sedan 1972.

La Cave Anne de Joyeuse gårdar sträcker sig över Limoux och dalarna i departementet Aude och är grovt uppdelade i tre zoner med olika klimat och jordar. Antal meter över havet kan variera mellan 100 och 600 beroende på läge, och beroende av zon kan klimatet vara antingen oceaniskt (milt), medelhavsinfluerat (varmt och torrt till mycket torrt) och pyreneiskt (svalare). Det sistnämnda läget ligger också på högst höjd och ger senast druvmognad.

Miljöengagemanget är stort och viljan att bevara biologisk mångfald och för den delen sin närmiljö, är central i verksamheten och Cave Anne de Joyeuse har sedan 1994 märkningen Protect Planet®, som omfattar att producenten använder en sund mängd vatten, jobbar mot att hålla ett ekologiskt jordbruk och försöker minska användandet av maskiner på gården, för att nämna några exempel.

Huset har också varit drivande i arbetet med att få området att nå AOC-status både för vita och

röda viner. Det uppnåddes 1989 respektive 2004. Detta är ännu en kvalitetsgaranti. Man kan lugnt konstatera att Cave Anne de Joyeuse är riktiga pionjärer i Limoux!

Läs mer om producenten här.