



# Boutenac, fleuron des Corbières, fête les 10 ans d'un grand terroir

L'appellation Corbières Boutenac fête ses 10 ans. L'âge de la maturité pour ce terroir exceptionnel qui souhaite s'engager dans une démarche communale.

**D**u temps. Il en faut et les vigneronns le savent mieux que personne. Pour ceux de l'appellation Corbières Boutenac, cet anniversaire des 10 ans a une saveur particulière. « C'est aujourd'hui la reconnaissance de notre travail et un vrai gage de qualité », confie le président Pierre Bories de Château Ollieux Romanis. Aujourd'hui, l'appellation est prête à couper le cordon ombilical qui la relie aux Corbières sans rien renier de ses origines. « On est tous très fiers de faire du Corbières, mais il s'agit de dire clairement que sur ce terroir très identitaire de Boutenac, un travail différent est réalisé. C'est l'évolution logique d'une appellation communale », reprend-il déterminé. Le dossier de reconnaissance en AOC Boutenac va être présenté à l'INAO. Il faudra attendre 2017 pour déguster le millésime des 10 ans, mais la fête commence dès cette année avec une 2<sup>e</sup> édition des Camins de Boutenac (voir ci-contre) placée sous le signe de cet anniversaire.

## ■ Premier millésime en 2005

Ce long dossier porté par Yves Laboucaré, Patrick Reverdy et Gérard Bertrand a vu son premier millésime en 2005. En 2014, c'est 6680 hectares revendiqués. « C'est



► Pierre Bories est le président de Corbières Boutenac.

Photo C. L.

le fruit d'un double travail. D'une part, il y avait la détermination très forte d'un noyau de vigneronns de Boutenac, d'autre part la volonté du cru Corbières, à l'étendue géographique particulièrement vaste, d'identifier un terroir très homogène pour le faire monter », reprend le président. « Boutenac a ouvert la voie, je re-

grette qu'il n'y en ait pas eu d'autres, d'autres terroirs ont le potentiel », confie-t-il. La réussite tient pour beaucoup à une prise de conscience collective. « Il y a bien sûr un terroir et un climat, mais c'est aussi l'histoire d'une vie collective forte. Pour avancer, il faut que tout le monde en soit convaincu ensemble et surtout au même moment ! », reprend-il.

Ce collectif fort de vigneronns, qui rassemble 25 entreprises dont 4 caves coopératives sur 10 communes (1), partage la même ambition. « L'identité du vigneron est respectée. Tous les Boutenac ne sont pas les mêmes, mais ils répondent tous aux mêmes exigences de qualité », souligne Pierre Bories, ravi de voir de nouvelles installations sur ce terroir.

Caroline Lemaître

► (1) Lézignan-Corbières, Ornaisons, Luc-sur-Orbieu, Boutenac, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue, Thézan-des-Corbières, Saint-Laurent-de-la-Cabrèrresse, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières.

## À SAVOIR

Une balade vigneronne

Un terroir à déguster pour la 2<sup>e</sup> édition des Camins de Boutenac le samedi 27 juin



Fort du succès de sa première édition, le rendez-vous des vigneronns de Corbières Boutenac s'ancre dans le paysage œnologique. Le 27 juin, la 2<sup>e</sup> édition des camins de Boutenac propose trois nouvelles balades ponctuées de haltes vigneronnes. Visites de caves, dégustation de vins, découverte du patrimoine naturel et historique. La manifestation se veut à taille humaine et privilégie les moments d'échange avec les vigneronns. Trois balades sont proposées, une grande et 2 petites. La **grand camin du pinada** débutera le matin, rendez-vous à partir de 8 heures au château de Boutenac. Les petites balades, **petit camin du laouza** et **petit camin de la roche trouée**, débutent à partir de 14 heures. La journée se prolonge en une soirée festive au château de Boutenac sur le mode d'un grand banquet festif.

Les trois domaines pour le départ sont le Château de Luc, le caveau de Graffan et le Cellier des Demoiselles, les six domaines pour les haltes dégustation sont Château de Caraguilhes, Château Maylandie, Château Grand Moulin, Château Saint-Estève et Château Colos-Celse. En chemin, découverte patrimoniale de la chapelle de Villerouge la Crémade et du village de Boutenac sans oublier quelques surprises... En soirée, le dîner s'orchestre autour des vins de l'appellation, du savoir-faire des chefs audois Gilles Goujon et Marc Schwall et des glaces Pole Sud.

► Contact et réservation 04 68 27 73 00.

## Un cahier des charges « draconien »

L'appellation Corbières Boutenac répond à des critères très précis dans une aire de production de 200 hectares. L'encépagement comporte au moins 2 cépages. Les cépages sont le carignan, le grenache, le mourvèdre et la syrah avec une nette prédominance du carignan, un minimum de 35% qui va être remonté à 45% ! « Il n'y a pas de maximum, le carignan est un cépage d'expression haut de gamme pour Boutenac et notre

appellation est celle qui a le plus participé à son renouveau », précise Pierre Bories. Vendanges manuelles, transport en grain entier... Les vins sont élevés jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte dont au moins 2 mois en bouteille. Le conditionnement et l'élevage se font obligatoirement dans l'aire de production. Trois dégustations sont nécessaires pour obtenir l'agrément.