



VIN

# Un îlot de grands crus au cœur des Corbières

Cela fait dix ans que la petite appellation corbières-boutenac a été reconnue par l'Inao. Elle est aujourd'hui une des valeurs sûres du Languedoc.



FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN  
@fDurandBazin

Quinze heures dans le massif du Pinada. Le soleil est à son zénith. Déjà une centaine de promeneurs s'est élancée sur les chemins tortueux qui vont leur faire découvrir le terroir de Boutenac, avant de rejoindre le château du village où les attend une dégustation des vins du cru. En cette fin juin, les vignerons locaux organisaient la deuxième édition des Camins de Boutenac, une balade parrainée par Gilles Goujon, le chef triplement étoilé de l'Auberge du Vieux Puits, à Fontjoncouse, destinée à promouvoir cette jeune appellation, reconnue dix ans plus tôt par l'Inao, en 2005.

L'histoire de Corbières-Boutenac, c'est celle d'un petit groupe de vignerons qui ont pris conscience du potentiel de leur terroir, 2 668 hectares autour du massif du Pinada, en plein cœur des Corbières, entre Narbonne et Lézignan.

## Le carignan en majesté

On y trouve les historiques, comme la famille Reverdy à La Voulte-Gasparrets, ou la famille Martinolle au domaine Martinolle-Gasparrets, les coopératives, comme le Cellier d'Orfée ou Terre d'Expression, les stars, comme Gérard Bertrand au domaine de Villemajou, ou encore la nouvelle génération qui veut moderniser l'image des Corbières, comme Xavier Ledogar ou encore Pierre Bories, du château Ollieux Romanis, également président de l'appellation.

Ce sont en tout 23 domaines, et 4 caves coopératives, qui vinifient chaque année les 175 hectares actuellement en production. S'ils se sont tous battus pour que leur appellation soit reconnue, c'est qu'ils partagent cet attachement à leur terroir, et en sa capacité à magnifier leurs vins.

Celui-ci s'étend sur dix communes situées autour du massif (Boutenac,



Les vignes du domaine de Villemajou à Boutenac, propriété de Gérard Bertrand. GILLES DESCHAMPS

Ferrals-les-Corbières, Fabrezan, Lézignan-corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse et Thézan-des-Corbières). Le vin doit être issu d'un assemblage d'au moins deux cépages parmi le carignan, le grenache, la syrah et le mourvèdre.

Le carignan doit représenter entre 30 et 50 % de l'assemblage. « Nous sommes en train de réfléchir à une modification de notre cahier des charges pour donner au carignan encore plus de pla-

ce », se réjouit même Pierre Bories. Il faut dire que ce cépage, trop longtemps décrié, se plaît particulièrement sur les molasses du miocène qui compose majoritairement le massif. Il contribue à l'équilibre et l'élégance des vins.

C'est d'ailleurs l'un des marqueurs des vins de l'appellation : en dépit d'une robe toujours très dense et de leur nez d'épice et de fruits très mûrs, ils se caractérisent par une belle fraîcheur et une digestibilité qui en fait un très bon compagnon de table.

La richesse de l'appellation réside

aussi dans la diversité de style des vignerons. Les vins peuvent être francs et massifs comme pour La Voulte-Gasparrets ou Sainte Lucie d'Aussou, exubérants au domaine de Villemajou, élégants aux Ollieux Romanis ou au château de Caraguilhes, ou encore « nature » chez Xavier Ledogar.

Tous ces éléments font de Boutenac le modèle d'une réussite collective, d'un groupement de vignerons qui, a force de travail et de remise en question, ont su tirer leur appellation tout en haut des vins du Languedoc. ■



## Notre sélection

### **Atal Sia 2013 Château Ollieux Romanis**

Pierre Bories utilise pour cette cuvée la macération carbonique, une technique parfois décriée, mais qui donne ici un résultat formidable. Au nez, c'est une explosion de fruits noirs, de moka et de Zan. La bouche est fraîche, subtilement minérale, dense et profonde.

**Prix : 19,50 €**

[www.chateaulleollieux.com](http://www.chateaulleollieux.com)

### **L'Échappée Belle 2013**

#### **Château de Caraguilhes**

La cuvée fait la part belle au carignan, présent à 80 % dans l'assemblage. L'élevage se fait durant un an en bouteille. Il en résulte un vin très frais, aux arômes de fruits noirs, de cuir et de poivre gris. La bouche est souple, fraîche, les tannins, ronds.

**Prix : 25 €**

[www.caraguilhes.fr](http://www.caraguilhes.fr)

### **Mazéras 2012 Domaine de la Bouysse**

Issue par parts égales de carignan et de grenache, cette cuvée est remarquable de générosité et de fraîcheur, avec des arômes de fruits rouges très mûrs et de garrigue. La bouche subtilement vanillée trahit son élevage en fût. Les tannins sont souples.

**Prix : 14,60 €**

[domainelabouysse.blogspot.fr](http://domainelabouysse.blogspot.fr)

### **Ledogar 2013**

Les frères Ledogar produisent des vins nature, claquants et vibrants. Leur cuvée de boutenac, d'abord sur la réduction, mérite d'être aérée pour révéler ses arômes de fruits rouges et de garrigue. La bouche est élégante, les tannins souples et soyeux, dotés d'une très jolie matière.

**Prix : 22 €**

### **Romain Pauc 2013**

#### **La Voulte-Gasparets**

Un des plus anciens domaines de l'appellation, aujourd'hui dirigé par Patrick Reverdy et son fils Laurent. Le vin s'ouvre sur des notes de cuir, d'épices, de fruits rouges et de menthol. La bouche est poivrée, longue, dotée d'une belle énergie, les tannins sont amples.

**Prix : 19,50 €**

[www.lavoultegasparets.com](http://www.lavoultegasparets.com)

### **La Forge 2013 Domaine de Villemajou**

La Forge, qui tire son nom du lieu-dit où se situent les vignes, s'ouvre sur des notes d'épices, de vanille, de griotte et de menthol. La bouche ronde, épicée, droite et longue, les tannins, ronds.

**Prix : 43 €**

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)