

TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas

Boutenac, mini-premier cru

Languedoc. A flanc de Corbières, ce vignoble cultive sa fraîcheur.

Au sein des vastes Corbières, premier vignoble en volume du Languedoc, boutenac, comme disent en raccourci les vignerons de l'appellation, semble minuscule avec ses 200 hectares. C'est depuis 2005 une dénomination communale, sorte de mini-premier cru. « On doit sa création à Gérard Bertrand », raconte Jean-Paul Serres, ancien avocat et truculent propriétaire du Domaine Sainte-Lucie d'Aussou. Vigneron au Domaine de Villemajou et négociant parmi les premiers à avoir redoré l'image régionale, Gérard Bertrand fédère au milieu des années 1990 les vignerons du village de Boutenac et alentour, dont les vignes sont situées autour du massif du Pinada, à près de 200 mètres d'altitude. « A l'époque, les vins n'étaient pas nécessairement meilleurs qu'ailleurs, mais Gérard a eu l'intuition qu'on disposait d'un terroir particulier dont on pourrait tirer beaucoup. Puis il y avait des vignerons motivés, et ça c'était le plus important... » poursuit Jean-Paul Serres. Aujourd'hui, 25 caves particulières et 3 caves coopératives produisent du corbières-boutenac. Un vin rouge à base de cépage carignan,

que complètent syrah, grenache et mourvèdre. « Le carignan, c'est la typicité de nos vins, mais aussi la fraîcheur et la garantie de produire des vins pas trop riches en alcool », explique Etienne Besancenot, maître de chai du Château de Caraguilhes et responsable de la commission technique au sein du syndicat. « J'élabore trois cuvées de boutenac en jouant sur les assemblages et les élevages ; dans ce domaine, chacun fait ce qu'il veut, la barrique n'est pas toujours nécessaire. Quand je suis arrivé dans la région au début des années 2000, j'ai goûté beaucoup de vins épais et lourds, je me suis fixé de faire le contraire... » Essentiellement producteurs de corbières « simples » et, comme beaucoup dans la région, d'IGP (vin de pays) en complément de gamme, les vignerons du cru ont fait de leurs cuvées de corbières-boutenac leur haut de gamme, comme Delphine Maymil et Eric Virion, du Château Maylandie. Ils se sont installés à la suite des parents de Delphine en 2007 : « Sur les Salons, les gens nous demandent spontanément du boutenac, en particulier les jeunes amateurs qui veulent sortir des sentiers battus. » Plus de la moitié de leurs 27 hectares de vignes sont classés en corbières-boutenac, mais une grande partie est encore déclarée en corbières tout court : « La notoriété de l'appellation va crescendo, on a de la marge, c'est bien pour l'avenir. » ■



Delphine Maymil et Eric Virion, du Château Maylandie.

PIERRE MERIMEY/REA POUR LE POINT

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS SUR lepoint.fr

SELECTION

2016

16 - Château Ollieux-Romanis

Montsérét (11) - 04.68.43.35.20.

Or. Fruits noirs mûrs, sureau, mûre, charnu, moelleux, tanins serrés, fraîcheur, tout en longueur, bon équilibre. 25,80 €.

14,5/15 - Château de Caraguilhes

Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse (11)

- 04.68.27.88.99.

Solus. Fruits rouges, bouche fine, fraîche, réglisse, végétal mûr, long, balsamique, laurier, tanins fins. 20 €.

2015

16 - Sainte-Lucie d'Aussou

Boutenac (11) - 04.68.45.12.35.

Bella Dama. Fruits rouges, fraise, garrigue, frais, bouche juteuse, tanins fins, veloutés, finale serrée, sapide. 14,80 €.

16 - Château Maylandie

Ferrals-les-Corbières (11) - 04.68.43.66.50.

Carnache. Fruits rouges, frais, note mentholée, fin, savoureux, de la fraîcheur, tendu, bon potentiel, finale relevée. 15 €.

15,5/16 - Cellier des Demoiselles

Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse (11)

- 04.68.44.02.73.

Messaline. Cerise, fruits noirs, charnu, onctueux, tanins fins, serrés, juteux, bonne longueur, raffiné. 14,50 €.

15,5/16 - Château Hauterive

le Haut

Boutenac (11) - 04.68.27.62.00.

L'Averal. Fruits noirs, mûre, garrigue, tanins frais, savoureux, finale droite, épicée. 18 €.

15,5 - Château Saint-Estève

Thézan-les-Corbières (11) - 04.68.43.32.34.

Ganymède. Baie sauvage, sureau, charnu, onctueux, tanins moelleux, bois de réglisse, riche, équilibré, finale sur des tanins veloutés. 21,50 €.

15 - Domaine de Villemajou

Narbonne (11) - 04.68.45.36.00.

Fruits rouges, frais, savoureux, typé, laurier sec, tanins serrés, bonne matière, persistant. 12,50 €.

15 - Château La Voulté Gasparet

Boutenac (11) - 04.68.27.07.86.

Romain Pauc. Fruits rouges, garrigue, texture fine, tanins fondus, végétal frais, typé, en longueur. 19,90 €.

14,5 - Terre d'expression

Fabrezan (11) - 04.68.43.61.18.

L'Improbable. Fruits rouges, frais, juteux, tanins serrés, réglisse, fine amertume, long, très sapide, à garder. 14,20 €.

2014

15,5/16 - Château Aiguilloux

Thézan-les-Corbières (11) - 04.68.43.32.71.

Anne Georges. Fruits rouges, terre humide, truffe, dense, tanins serrés, de la chair, finale fleurs séchées, sapide. 14 €.

15,5 - Château Fabre Gasparets

Luc-sur-Orbieu (11) - 04.68.27.10.80.

La Serre. Cerise, fruits rouges, savoureux, juteux, riche, fleurs séchées, persistant, délicat, long, finale relevée. 24,80 €.