



Par Périco Légasse

**ŒNOTOURISME DANS LES CORBIÈRES****LE TERROIR DE BOUTENAC**

**Le riche patrimoine viticole du Languedoc recèle des nectars nerveux et subtils d'une fraîcheur étonnante. L'occasion d'associer l'art de la promenade culturelle et géographique aux plaisirs de la dégustation.**

**P**uisque les grands itinéraires estivaux croisent au large de l'une des plus belles contrées du sud de la France, pourquoi ne pas profiter de l'heureuse transhumance pour découvrir les Corbières à travers leur patrimoine viticole ? L'époque où ce nom évoquait le vin lourd et grossier du Midi étant totalement révolue, c'est un double plaisir de parcourir ces paysages magnifiques en dégustant des vins gorgés de soleil. Situées au cœur du Languedoc, à l'ouest d'une ligne allant de Narbonne à Prades, les Corbières constituent un massif sauvage de moyenne altitude parsemé de vallées et de plateaux sur lesquels s'étend un ensemble de vignobles de type méditerranéen. Parmi les différents terroirs répertoriés, celui de Boutenac, au sud de Lézignan-Corbières, présente un caractère particulier lui ayant valu son classement en appellation « Corbières-villages » depuis 2005. L'histoire des lieux n'étant jamais dissociée de celle de la vigne, on ne s'étonne pas des liens étroits entre l'activité viticole et la vie monacale puisque le vignoble de Boutenac est marqué par la présence de deux des plus célèbres abbayes méridionales, celle de Fontfroide et celle de Lagrasse, insignes monuments médiévaux qui ajoutent un élément culturel de taille à ce parcours œnotouristique. La configuration géoclimatique de ce terroir constitué de sols calcaires dolomitiques hettangiens, de grès, de dépôts du miocène continental marin et de molasses de Carcassonne (il y a toujours du lyrisme dans la terminologie géologique) bénéficie d'une protection de taille avec la montagne d'Alaric, véritable rempart dont la hauteur détourne les perturbations arrivant de l'Atlantique en même temps qu'elle fixe les effets adoucissants des entrées maritimes venues de Méditerranée. Un climat idéal donc, qui explique l'épanouissement exceptionnel du

photos de

**DES CUVÉES ENCHANTÉES**

L'"Atal Sia" 2012 de Pierre Bories au Château Ollieux-Romanis abrite un rouge ample et voluptueux. Quant à la cuvée "L'Echappée belle" 2013 d'Etienne Besancenot au Château de Caraguilhes, elle offre des arômes de cassis.





cépage carignan, fleuron ampélographique de la région capable de prouesses pourvu qu'on lui laisse le temps, entre cinquante ans et un siècle, de s'enraciner dans les profondeurs de la terre et qu'on le taille sévèrement.

Car il est bien là, le secret du terroir de Boutenac, où se concentrent depuis longtemps la plupart des meilleurs domaines viticoles des Corbières. Parmi les 26 producteurs que compte l'appellation, nos coups de cœur sont allés à ceux dont les vins reproduisent fidèlement l'âme et le style de l'appellation, à savoir de la ferveur dans le fruité et de la grâce dans les tanins. Il est en effet regrettable de constater que, bien souvent, pour ne pas dire trop souvent, certains propriétaires soucieux de donner une stature « aristocratique », c'est-à-dire une particule similaire à celle d'un grand cru, abusent de l'élevage en barriques de chêne neuf pour donner un côté boisé à certaines de leurs cuvées. Regrettable dérive dont sont généralement victimes les meilleures parcelles de vieilles vignes puisque ces gens-là considèrent, bien évidemment à tort pour ce qui est du vin, que plus la dame est belle plus il

faut la maquiller. Nous appelons donc les vignerons frappés par cette malédiction à se convaincre que leurs vins sont naturellement exquis et qu'il ne sert à rien de les infuser au chêne pour en faire des œuvres d'art, la tisane de parquet façon viniplanchiste ne faisant que masquer la beauté du terroir. Comme en cuisine, il convient de régaler d'abord et d'épater ensuite...

## À CONSOMMER SANS MODÉRATION

Hors ces considérations, nous avons dégusté ici quelques merveilles dont nous gardons un souvenir impérissable. Ce fut le cas pour la cuvée « Atal Sia » 2012 de Pierre Bories au Château Ollieux-Romanis, à Montsérret, composée pour 50 % de carignan, 30 % de mourvèdre, 15 % de grenache et 5 % de syrah. Un rouge ample et voluptueux, dans lequel on croque comme dans une grappe, épargné par la barrique neuve grâce à un élevage d'un an en cuve et de neuf mois en bouteilles. Un délice (19 €, tél. : 04 68 43 35 20). Ce fut le cas pour la cuvée « L'Échappée belle » 2013 d'Etienne Besancenot au Château de Caraguilhes, à Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, un boutenac franc et fier, élevé en cuve et en bouteilles, composé pour 80 % de carignan et de 20 % de mourvèdre en culture

### DES VIGNOBLES GORGÉS DE SOLEIL

La configuration géoclimatique de ce terroir constitué de sols calcaires, de grès et de dépôts du miocène explique l'épanouissement exceptionnel du cépage carignan. Les boutenacs emblématiques qui s'y épanouissent accompagnent des plats ayant autant de teneur que de tenue.



## OÙ DORMIR LA DEMEURE DE ROQUELONGUE

**A**u cœur de l'un des plus authentiques villages vignerons de l'appellation Boutenac, Stéphanie et Christophe Vergote ont aménagé une ancienne maison bourgeoise de style en chambres d'hôte de grand standing. Un véritable petit palace rural où le sourire et la convivialité des maîtres confinent à l'œuvre d'art. Le nid douillet et intime où l'on cultive une certaine idée du bonheur dans le bon goût et l'élégance d'un cadre radieux. Le jardin ombragé et la piscine ajoutent au plaisir de partager ici de généreux et longs instants de douceur méditerranéenne. Et, si la table d'hôte réputée fait une pause en juillet et août, les petits déjeuners concoctés par Stéphanie relèvent du festin gastronomique. Le genre



d'endroit où l'on prendrait volontiers pension à l'année pour se convaincre qu'il y a encore de belles parts de vie à partager sous le soleil des Corbières.

**La Demeure de Roquelongue,**  
53, rue de Narbonne, 11200 Saint-André-de-Roquelongue Tél 04 68 45 63 57  
Chambres de 85 à 120 € Suite de 150 à 200 € Table d'hôte hors saison 30 €

biologique, avec un nez de mûre confite et de réglisse annonçant une bouche gourmande et croquante aux arômes de cassis (21 €, tél. : 04 68 27 88 99). Ce fut le cas pour la cuvée « Clos du centurion » de Bruno Laboucaré, au Domaine de Fontsaïnte, à Boutenac, un rouge plein et massif, à peine marqué par son élevage, dont la bouche charnue et généreuse précède des arômes de pruneaux cuits et de moka torréfié (14,50 €, tél. : 04 68 27 07 63). Trois boutenacs emblématiques des vertus de cette AOC et dignes d'accompagner des plats ayant autant de teneur et de tenue.

Un coup de cœur également pour le corbières blanc vinifié par Patrick Reverdy au Château La Voulte-Gasparets, à Boutenac, un nectar nerveux et subtil d'une fraîcheur étonnante où jaillissent des arômes de pêche blanche, d'amande et d'agrumes (9,90 €, tél. : 04 68 27 07 86). Et un autre pour le carignan blanc de Jean-Paul Serres, au Château Sainte-Lucie-d'Aussou, à Boutenac, une rareté locale, au fruit vif et charmeur, vinifiée par un personnage truculent et haut en couleur, ancien avocat défendant les charmes du vignoble avec la verve d'un ténor des assises (12,90 €, tél. : 04 68 45 12 35). Il va sans dire que tous ces domaines, logés dans des demeures magnifiques au cœur ou aux alentours de villages pittoresques, sont ouverts à la visite et réserveront le meilleur accueil bachique aux lecteurs de *Marianne*. L'occasion d'associer l'art de la promenade culturelle et géographique aux plaisirs humanistes de la dégustation. A consommer sans modération. ■