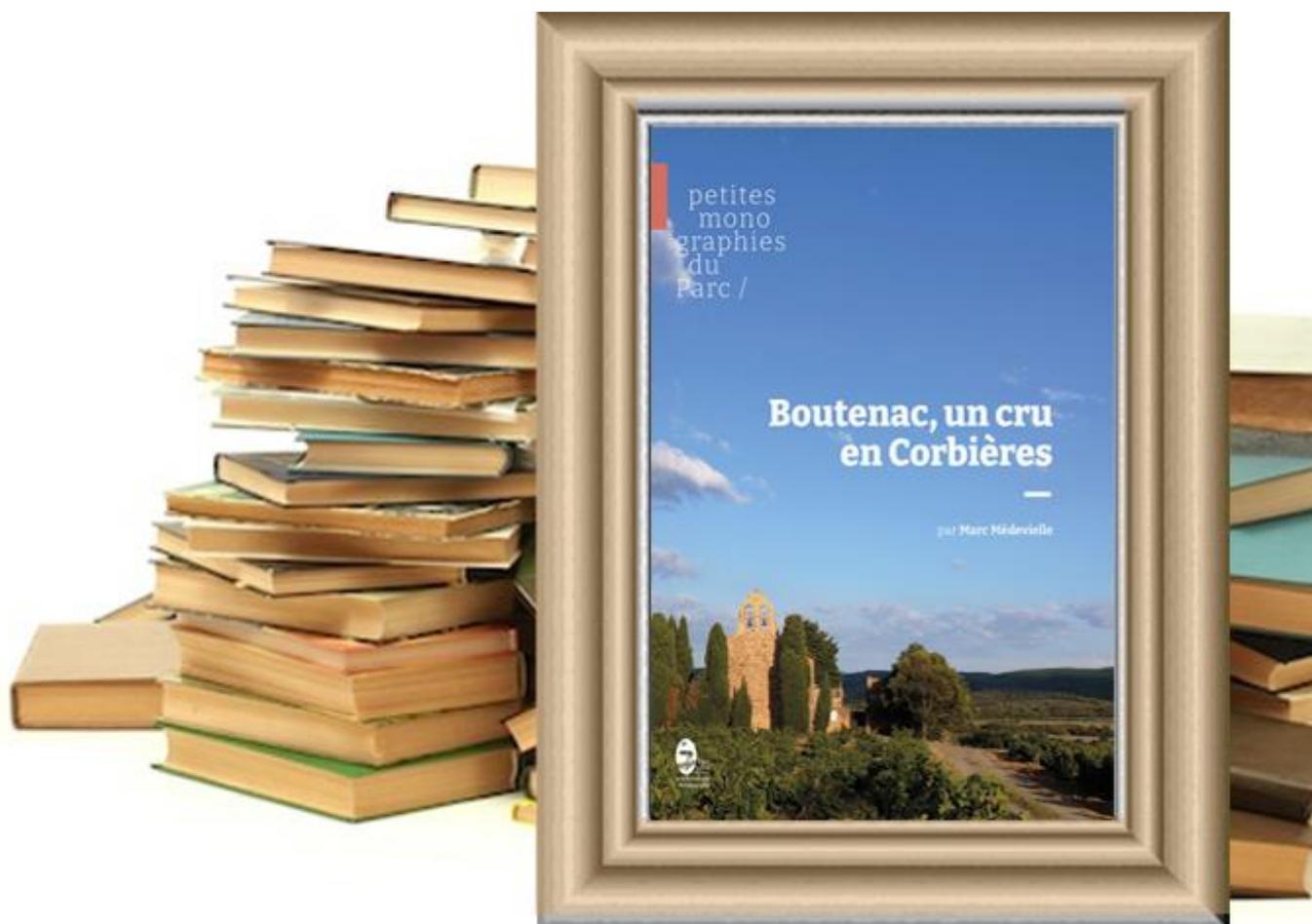


actus Littéraires - Boutenac, un cru en Corbières par Marc Médevielle



Boutenac, un cru en Corbières par Marc Médevielle

Par LIBRE-LIVRE Rubrique SHOPPING, le 16 Novembre 2021

Pourquoi un livre dédié au Cru Boutenac ?

En partenariat avec le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée, les vignerons de l'AOC Corbières-Boutenac s'offrent pour Noël, un petit livre consacré à leur histoire.

Ecrit par Marc Médevielle, Boutenac, un cru en Corbières retrace l'épopée de la seule appellation communale des Corbières, reconnue par l'INAO en 2005, avec l'ambition de mieux faire connaître son identité.

Le livre se fait ainsi l'écho d'un territoire baigné de savoir-faire viticole dont l'économie et les paysages portent son empreinte depuis des siècles.

Les petites monographies du Parc

Le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée n'est pas constitué que de sites classés, inscrits, ou de monuments historiques. Sa particularité est aussi de posséder des patrimoines souvent méconnus et pourtant uniques, témoins des activités et de la vie ordinaire des femmes et des hommes de cette région. Avec sa collection des "**petites monographies**", le Parc souhaite mettre en valeur des sites rares par leur histoire, leur beauté paysagère, leur intérêt économique et historique, et à promouvoir ainsi tout un territoire particulièrement riche et attachant.

Le fruit d'une collaboration

Autrefois journaliste spécialisé dans les vins de la France méridionale, Marc Médevielle a pris un peu de distance avec l'actualité immédiate pour explorer la littérature historique. Installé à Peyriac de Mer dans l'Aude, il s'intéresse notamment à la période qui précède l'ère de la viticulture industrielle au XIXe siècle en Languedoc et son héritage contemporain. Durant plus d'un an, il a sillonné le terroir de Boutenac pour aller à la rencontre des vigneronnes et des vignerons du cru, mais aussi d'autres spécialistes et techniciens qui ont contribué à la rédaction de ce livre.

Boutenac, une identité

Le **Pinada**, c'est le nom du massif de grès situé à l'extrême ouest du périmètre du Parc, autour duquel gravite le vignoble du cru soit : 184 ha réparti sur 10 communes, à une altitude moyenne de 120 mètres, pour une production annuelle moyenne de 7000 hl. Avec le **Carignan** (cépage emblématique du cru récolté à la main), des rendements faibles, un climat méditerranéen, des sols composés essentiellement de grès et de galets roulés, un assemblage subtil et un élevage délicat, le cru Boutenac se distingue par la typicité de son terroir et son excellence viticole. Une personnalité entre force et douceur portée par les 30 caves et domaines de l'appellation.

Entre héritage et avenir

Depuis 2020, la situation sanitaire et les aléas climatiques ont impacté le monde entier dont la filière viticole. Les producteurs du cru Boutenac ont dû eux aussi s'adapter. Ils n'en sont pas à leur première crise, et l'histoire viticole des Corbières le rappelle. Riche et intense, cette histoire a fait naître sans nul doute, le cru Boutenac. Après 15 ans d'aventures en AOC Corbières-Boutenac et à la veille de leur reconnaissance en AOC Boutenac*, les vignerons souhaitent désormais partager leurs expériences et transmettre aux générations futures un patrimoine viticole dynamique sur le plan économique, social et environnemental.

Vins et gastronomie

Positionné au sommet de la hiérarchie des vins du Languedoc définie par l'INAO, le cru Boutenac a désormais acquis ses lettres de noblesse en étant présent sur les plus belles tables françaises et au-delà. Rien d'étonnant si ce livre s'achève par l'alliance de plats concoctés par des chefs renommés de la région et des vins de Boutenac. Franck Putelat (Le Parc - Carcassonne), Lionel Giraud (Maison Saint Crescent - Narbonne) et Gilles Goujon (Auberge du Vieux Puits - Fontjoncouse), accompagnés de leurs sommeliers, se sont essayés à l'exercice. Des dégustations qui révèlent la personnalité résolument méditerranéenne des vins de Boutenac, à la robe rouge grenat, au nez de fruits noirs ou d'épices, à la structure puissante et aux tannins soyeux.

Boutenac, un cru en Corbières est le fruit d'une longue collaboration entre le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée, les vignerons du cru Boutenac et l'auteur Marc Médevielle. Il dévoile l'activité viticole de ce petit coin des Corbières en mettant en lumière l'identité d'un cru communal dont les origines sont étroitement liées au bassin viticole des Corbières et dont les conditions de production sont exigeantes. De la géologie à la flore, des paysages à l'histoire, ce livre contribue à la promotion et à la défense d'un terroir, de ses vins et d'une "famille" de vignerons.

** Suite à la demande du Syndicat, l'Etat français a homologué en Août 2020 le nouveau cahier des charges des règles de production en AOC Boutenac. Les vignerons attendent désormais la validation de l'Union Européenne pour l'utilisation de la dénomination AOC Boutenac sur leurs étiquettes.*

Auteur:

Autrefois journaliste spécialisé dans les vins de la France méridionale, **Marc Médevielle** explore dorénavant les archives et l'histoire de la viticulture languedocienne. Installé à Peyriac-de-Mer dans l'Aude, il s'intéresse notamment à la période qui précède l'ère de la viticulture industrielle au XIXe siècle et son héritage contemporain. Durant plus d'un an, il a sillonné le terroir de Boutenac à la rencontre des vigneronnes et des vignerons du cru, mais aussi de spécialistes et techniciens qui ont contribué à la rédaction de ce livre.

Editeur : Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée

Nombre de pages : 64 pages

Prix : 8,00 euros

petites
mono-
graphies
du
Parc /

Boutenac, un cru en Corbières

—
par Marc Médevielle



LIBRE-LIVRE Rubrique SHOPPING (16-11-21)