



À table avec le Cru Boutenac

L'appellation a mis l'eau à la bouche des nombreux professionnels du goût présents, en leur proposant une grande dégustation autour des accords mets et vins.



■ L'occasion pour restaurateurs et sommeliers d'approfondir leurs connaissances.

Les vigneron du Cru Boutenac proposaient cette semaine une dégustation à la hauteur de leurs ambitions. Une flopée de restaurateurs, sommeliers, et autres professionnels du goût étaient conviés au château du Cru Corbières pour aiguïser leurs papilles: le chef des Cuisiniers cavistes avait concocté une palette de mets en accord avec les vins d'une vingtaine de caves et domaines. Ambrosies de volaille fermière aux morilles, carré d'agneau des Pyrénées au jus de thym, compressés de caille et pigeon... ont sublimé les nectars sélectionnés du Cru Boutenac.

«Le but est d'élargir le nombre de restaurateurs qui présentent des vins du Cru Boutenac sur leur carte.

Pour la 2^e édition de la dégustation professionnelle, nous avons lancé 700 invitations dans l'Aude, quelques-unes sur Toulouse, Montpellier et Perpignan», explique Pierre Borjes, le président.

Vins d'exception

D'autant que l'appellation mérite d'élever son degré de notoriété. Avec des surfaces réduites et des volumes maîtrisés, le Cru Boutenac présente aussi un des cahiers des charges les plus restrictifs de France.

Ses adhérents (25 producteurs) ont décidé de tout miser sur la qualité, bichonnant au fil des millésimes des cuvées d'exception. «Une cueillette à maturité, une vinification adaptée à chaque cépage, un assemblage subtil et un élevage délicat sont les



■ Les accords mets et vins étaient privilégiés lors de cette 2^e rencontre professionnelle.

signes identitaires du Corbières-Boutenac qui offre des vins à la personnalité à la fois douce et forte». Mais cela ne serait possible sans l'adhésion forte des vignerons qui voient aussi dans la dégustation professionnelle le reflet «d'une démarche collective et d'un esprit d'entraide», confie G. Calvel, vigneron à St-André-de-Roquelongue.

Difficile donc de résister aux atouts des vins du cru Boutenac. Ce ne sont pas ces importateurs hollandais qui diront le contraire. Venus découvrir de nouvelles références, ils ont été «surpris et sé-

duits par la très grande qualité des vins».

► La dégustation était organisée avec le Club table et vins et le Comité interprofessionnel des vins du Languedoc

F. P.



■ Des recettes gourmandes pour mettre en valeur les vins.