

LANGUEDOC

Boutenac, l'étendard des Corbières

La force de cette jeune appellation, c'est ce beau terroir autour d'un massif audois. C'est aussi l'esprit d'un groupe de viticulteurs qui en ont fait un îlot de grands vins.

L'histoire de corbières-boutenac est avant tout celle d'un petit groupe de viticulteurs qui ont pris conscience, il y a une quinzaine d'années, du potentiel de leur terroir autour du massif du Pinada. On retrouve là les historiques, comme la famille Reverdy, du Château La Voulte-Gasparets, et les Fabre, du Château de Luc; les « politiques », comme Xavier de Volontat, du Château les Palais (longtemps président des Vignerons indépendants de France); les coopératives; Gérard Bertrand, l'homme fort du Languedoc; et la nouvelle génération de ceux qui veulent faire avancer leur appellation, comme Pierre Bories, du Château Ollieux Romanis, ou Xavier Ledogar, du Domaine Ledogar. Tous, quels que soient leur parcours, leur notoriété, la taille de leur exploitation ou leur vision du vin, ont œuvré durant des années pour la reconnaissance de leur cru, obtenue en 2005. « C'est la force de Boutenac, se réjouit Pierre Bories, président de l'appellation depuis 2007.



Nous sommes très attentifs à la qualité de notre production, car nous savons que nous portons l'étendard de notre terroir. En apposant "boutenac" sur nos bouteilles, nous nous engageons à offrir aux consommateurs un vin digne de ce nom. D'ailleurs, les vignerons qui vinifient dans l'appellation entretiennent une saine émulation qui permet à leurs vins de progresser chaque année. »

Pour bénéficier de l'appellation boutonac, le vin doit être produit

sur l'une des 10 communes situées autour du fameux massif (Boutenac, Ferrals-Corbières, Fabrezan, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse et Thézan-des-Corbières).

Le carignan, cépage primordial du cru

Mais sur ces 2 669 hectares de surfaces classées, seules 165 produisent effectivement du boutonac, forcément issu d'au moins deux cépages parmi le carignan, le grenache, la syrah et le

mourvèdre. Le premier doit toutefois représenter de 30 à 50 % de l'assemblage. « Nous sommes la première appellation à avoir réussi à imposer le carignan comme cépage primordial du cru », se réjouit Pierre Bories. N'en déplaise à certains grincheux qui contestent sa noblesse (voir L'Autre victoire du Larzac, page 146), ce cépage se plaît particulièrement sur le terroir de Boutenac, où il contribue à l'équilibre et à la fraîcheur des vins de l'appellation. C'est d'ailleurs l'une de leurs caractéristiques : en dépit d'une robe toujours très dense et de leur

OÙ SE RESTAURER ET DORMIR ?

Moins de 20 kilomètres séparent Boutenac de Narbonne. Mais cette route recèle d'innombrables richesses gourmandes et des haltes nocturnes de charme. Pour le plaisir de la bonne chère, rendez-vous à Bizanet, à la Table du château, où Eric Marsanne, ancien élève de Chibois et de Guérard, vous régale d'une cuisine délicate et gourmande (de 22 à 31 €; 04-68-93-51-19). Pour la haute gastronomie, un détour s'impose par le village de Fontjoncoue. Le brillant chef Gilles Goujon, dans son Auberge du vieux puits, travaille les produits locaux pour un repas trois étoiles (de 98 à 190 €; 04-68-44-07-37).

A Narbonne, la Table de Saint Crescent et son chef Lionel Giraud vous proposent une cuisine aux accents méditerranéens (31 €, le midi, menus à partir de 57 €; 04-68-41-37-37). Enfin, envie d'une viande ou d'un poisson grillé ? Filez au Souquet's, à Gruissan, dans le massif de la Clape (de 20 à 40 €; 04-68-49-13-23). Pour passer la nuit, les vignerons de la coopérative du Val d'Orbieu vous accueillent au Château de Jonquières, et mettent à votre disposition 2 gîtes et 4 chambres d'hôtes (95 €; 04-68-42-70-11). Si vous préférez les nourritures spirituelles, choisissez le gîte de l'abbaye de Fontfroide (de 85 à 115 €; 04-68-45-11-08).



FIERTÉ Pierre Bories, président de l'appellation corbières-boutenac : « Nous nous engageons à offrir au consommateur un vin digne de ce nom. »

M. LEFEBVRE/SDP

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

Château Ollieux Romanis

Atal Sia 2011 **19€**
www.ollieux.com

Domaine de Villemajou

Cuvée Château de Villemajou 2012 **25€**
www.gerard-bertrand.com

Château La Voulte-Gasparets

Romain Pauc 2010 **20€**
www.lavoultegasparets.com

Château Grand-Moulin

Boutenac 2010 **14,50€**
www.chateaugrandmoulin.com

Château de Caraguilhes

L'Echappée belle 2011 **19,50€**
www.caraguilhes.fr

Château Les Palais

Randolin 2010 **13€**
04-68-44-01-63

Domaine Legodar

Boutenac 2011 **22€**
www.domaineledogar.fr

nez d'épices et de fruits très mûrs, ils se signalent par une belle fraîcheur et une digestibilité qui en font un compagnon de table vraiment agréable.

« Réfractaires à toute standardisation »

« La force de Boutenac, c'est aussi de compter des vignerons aux styles très différents, réfractaires à toute standardisation, mais qui tirent tous dans le même sens, ce qui en fait une appellation très homogène en qualité », poursuit Pierre Bories. Entre la Voulte-Gasparets, un peu « old-style », le Château de Villemajou, de

Gérard Bertrand, marqué par une extraction et un élevage plus important que la moyenne, ou encore la grande cuvée « nature » de Xavier Ledogar, les écarts de goût sont grands, mais restent fidèles à la typicité de l'appellation. Ce dernier loue d'ailleurs le travail de Pierre Bories pour conserver cette diversité d'approches. « J'ai souvent rencontré des difficultés à faire accepter mes vins nature par les autres vignerons de Boutenac. Mais Pierre les a toujours défendus »,

confie Xavier Ledogar, qui, en bon enfant du pays, se dit très attaché aux Corbières. Aujourd'hui, les 25 producteurs de boutenac (dont 4 caves coopératives) dégagent enfin des bénéfiques. Les vins se vendent aussi bien en France qu'à l'export (désormais 55 % des volumes écoulés). C'est même l'appellation du Languedoc qui a le plus progressé à l'international l'an dernier (+ 34,8 %, en volume). Quand le Midi porte haut les couleurs du vignoble tricolore... ● P. R.

