



Boutenac: la petite Toscane des Corbières

Route des vignobles (2/6) | C'est le seul cru communal de l'appellation.



■ Le paysage harmonieux prend des allures de Toscane grâce à la douceur de ses reliefs, les vignes ondoyantes et les cyprès majestueux.

Seuil cru communal et joyau de l'appellation Corbières, l'AOC Corbières-Boutenac s'étend sur 170 hectares de vignes autour du massif du Pinada, ceinturé par trois cours d'eau: l'Aussou, la Nielle et l'Orbieu (1). Le paysage harmonieux prend des allures de petite Toscane grâce à la douceur de ses reliefs, les vignes ondoyantes et les cyprès majestueux.

De la chapelle Saint-Siméon, entourée de pins maritimes, de chênes lièges, de bruyères et de cistes, on domine toute la plaine viticole. Au pays des 320 jours de soleil par an, on y vient en pèlerinage le premier mardi d'août pour solliciter la pluie!

L'église Saint-Martin de Gasparets, dont les vigneron de Boutenac ont fait leur emblème, est un bijou roman inscrit aux monuments historiques depuis 1948. À Villeroche-La-Crémade, on jouit d'un superbe panorama depuis les ruines du château sur un éperon rocheux. À Montséret, une visite de la miellerie des Clauses permet de comprendre le rôle essentiel des abeilles. Thézan offre une belle balade à travers sous-bois et

garrigue pour rejoindre la caverne de La Caune habitée dès la Préhistoire (2).

Ici, les vignes omniprésentes se nichent à 180 mètres d'altitude. Peu fertiles, bien drainés, chargés en galets roulés et en silice, les sols favorisent un enracinement profond de la vigne, limitant le stress hydrique. Le cru Boutenac ne produit que des vins rouges (6500 hectolitres par an), à base notamment de carignan, le cépage roi de l'appellation.

Corsés, élégants et chaleureux

Boutenac offre des vins haut de gamme qui méritent de vieillir pour être dégustés à l'occasion de moments privilégiés. Issus d'une production très rigoureuse, ils sont réputés pour leur élégance et leurs tanins harmonieux. Les vigneron de Boutenac - vingt-cinq producteurs, dont quatre caves coopératives - se sont imposés un cahier des charges rigoureux, tant dans les vignes qu'à la cave. Toute irrigation est interdite. Les vins de Boutenac se distinguent par une robe profonde parcourue de reflets violets, notamment lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs. Ils sont puissants

et généreux en bouche, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka et d'épices. Ils sont persistants, corsés, élégants et chaleureux.

SID MOKHTARI
smokhtari@midilibre.com

► (1) **L'aire de production** s'étend sur dix communes Boutenac, Ferrals, Fabrezan, Lézignan, Luc, Montséret, Ornaons, Saint-André, Saint-Laurent et Thézan.

► (2) **Télécharger** l'enoguide de la route du cru Boutenac sur www.20decorbières.com
Contact. tél 04 68 27 07 82

Sentier vigneron

Depuis le château de Boutenac, la boucle des terroirs (10 km) permet une vue à 360° sur le paysage. À Ferrals, depuis le cellier de Graffan, la boucle du Lauza offre une belle balade de 6,5 km avec panneau explicatif sur la vigne et son cycle végétatif et lecture du paysage. Les deux circuits (20 km au total) peuvent être reliés dans une même journée par de bons marcheurs.