

AUDE

L'AOC Corbières-Boutenac, un chemin de longue haleine...

Il leur aura fallu du temps, et de la patience. Les vignerons des Corbières-Boutenac auront attendu dix ans avant de faire reconnaître leur AOC, en 2005.



Pour garder sa typicité, la syrah ne doit pas dépasser les 30 %, afin d'éviter "le risque d'uniformité des vins d'assemblage", estime Jean-Paul Serres, du Château Sainte-Lucie d'Aussou, à Boutenac.

Alors que l'AOC Corbières existait depuis 1985, une association de vignerons, devenue depuis le syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac, a œuvré pour obtenir une reconnaissance par l'Inao. Encore jeune, le cru Boutenac est l'une des premières appellations communales du Languedoc, sur un territoire de 2 668 ha de surfaces classées.

La meilleure expression du carignan

Si seulement dix communes constituent l'aire du vignoble dont les premières vendanges des légions romaines remontent au 1^{er} siècle en

Corbières, la production moyenne annuelle de l'AOC atteint les 6 500 hl, grâce au savoir-faire des 26 vignerons et des trois caves coopératives. Parmi ces passionnés, Jean-Paul Serres, fier représentant du "deuxième cru en Languedoc après l'AOC Minervois-La Livinière". Installé sur les terres de Boutenac, son Château Sainte-Lucie d'Aussou produit 100 hl par an, et "uniquement du rouge tranquille", comme le veut le cahier des charges. Sur des sols à galets roulés, le carignan, réputé pour bien vieillir, est le cépage de prédilection du terroir. "Il atteint sa meilleure expression ici", assure le vigneron. Seule appellation à imposer un minimum de 30 % (jusqu'à 50 %) de carignan, l'AOC Costières-Boutenac est strictement encadrée. L'encépagement doit au moins comporter deux cépages, la proportion de carignan, grenache, mourvèdre et syrah devant être supérieure ou égale à 70 %. Mais ce n'est pas tout : "Il ne faut cueillir le raisin qu'en quatrième feuille, soit cinq ans après la plantation pour le grenache et la syrah", précise Jean-Paul Serres. Tout en comptant sept



ans pour le mourvèdre et neuf pour le carignan. Entamées dans les années 90, les démarches de l'Association des vignerons n'ont pas été immédiatement concluantes. *"Les premiers dossiers sont tombés à l'eau, puis nous sommes revenus à la charge auprès de l'Inao"*, se souvient Jean-Pierre Thène, directeur du syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac, aujourd'hui retraité.

Les Camins de Boutenac, troisième

Les efforts auront donc fini par payer. Il a donc fallu communiquer pour faire connaître cette toute récente appellation, délimitée par Lézignan-Corbières au nord et Thézan-des-Corbières au sud. C'est alors qu'a germé l'idée des Camins de Boutenac pour voir émerger les vins du cru, avec le soutien de celles et ceux qui le font. Fondées sur le concept des balades vigneronnes, ces marches découvertes commencent à attirer les amateurs, certains venant même de l'étranger pour déguster ces rouges corsés, escortés lors des pérégrina-

tions par les vignerons eux-mêmes et des accompagnateurs pédestres. Cette troisième édition des camins (chemin, en provençal) a eu lieu fin juin, en partance du Château de Boutenac, s'acheminant entre les vignes de Gérard Bertrand à La Forge, qui *"produit environ 40 % de l'appellation"*, confie Cécile, vigneronne à Villemajou. Autre point de chute prisé des dégustateurs de tous horizons, la halte au Château La Voulte-Gasparets qui s'apprécie notamment grâce à sa cuvée Romain Pauc 2014, élevée en barriques de chêne merrain. Un must dont même les locaux raffolent. *"Un bonheur"* pour Béatrice, l'accompagnatrice de la balade. Au terme de cette promenade viticole et patrimoniale, ils seront plus de 300 visiteurs à participer au repas servi au Château de Boutenac, le soir même. *"C'est un travail de longue haleine"*, reconnaît Jean-Pierre Thène, fidèle au rendez-vous. *"Mais c'est aussi comme ça qu'on parvient à la reconnaissance de l'appellation."* ■

PHILIPPE DOUTEAU