

Boutenac : les gladiateurs des Corbières



(photo CIVL - Deschamps)

Niché au creux des Corbières, le cru Boutenac bénéficie d'une appellation d'origine propre depuis 2005 et s'affirme comme une très belle réussite sudiste grâce à une poignée de vignerons dynamiques.

Attention, pépète ! L'appellation Corbières-Boutenac est bel et bien en train de gagner son pari : s'imposer sur la scène languedocienne comme l'une des plus belles réussites de ces quinze dernières années. Et avec panache. Loin d'être écrasée par des identités régionales fortes, l'appellation s'est forgée en à peine plus de 10 ans un caractère trempé qui force l'admiration. Clairvoyants sur les difficultés rencontrées par les vins de Corbières au début des années 2000, une poignée de vignerons a décidé de se donner les moyens pour faire reconnaître la qualité des vins de Boutenac. Tous les éléments sont en effet ici réunis pour faire éclore de grandes bouteilles. Les vignes sont ici plantées à 180 mètres d'altitude, sur les collines du massif du Pinada aux expositions très variées, et surtout balayées par la tramontane du Nord/Nord-Ouest qui rappelle à chaque instant que le venteux pays narbonnais n'est qu'à deux pas... Une aubaine pour lutter notamment contre le mildiou. La géologie, qui fait ici la part belle aux mollasses du Miocène, laisse apparaître en surface de nombreuses « poudingues », ces galets roulés qui favorisent la maturation des cépages, notamment du mourvèdre tardif. Mais c'est bien le carignan qui est le prince de cette contrée. A rebours des arrachages massifs de vieilles vignes qui ont marqué les dernières décennies dans la région, les 26 vignerons de l'appellation se sont battus pour imposer ce cépage fabuleux lorsqu'il est bien planté. Au point d'en imposer 30% a minima dans les vins de Corbières-Boutenac, une spécificité dont ils sont fiers. D'ailleurs, Etienne Besancenot, régisseur du château de Caraguilhes, confie qu'ils « réfléchissent à un projet de conservation du patrimoine de vieilles vignes de carignan, souvent quinquagénaires, parfois centenaires, afin de pérenniser la richesse et l'identité des vins ».

Force et douceur

D'une vision claire et précise, celle de faire émerger une appellation très qualitative permettant un positionnement prix plus élevé qu'aux alentours, les acteurs de l'appellation ont su faire une réalité. Ceci en à peine dix ans, ce qui impose le respect. Véritables combattants du quotidien, face aux idées reçues, face à un climat à la rudesse désarmante, les vignerons de Boutenac sont bien les héritiers des légions romaines qui vendangeaient déjà ici au I^{er} siècle de notre honneur. Force et honneur ! De la force, les vins n'en manquent pas. Ils sont méditerranéens et ne s'en cachent pas : leur nez envoûte et transporte dans la garrigue au milieu des oliviers. Structurés et denses, ils ont de la matière. Et si l'honneur des vignerons à travailler ce terroir est palpable, c'est la douceur qu'ils ont préféré associer à la force pour leur signature. Ce n'est pas le velouté

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 24



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

de tannins des vins qui pourrait contredire ce choix. Une évidence à la dégustation de vins comme la cuvée Solus 2013 du **château de Caraguilhes** (19 €) à la fraîcheur souveraine, ou bien encore la cuvée Astreos 2012 du **château Saint-Estève** (12 €) dont la souplesse s'avère réjouissante. Les trois caves coopératives, et notamment les celliers d'Orfée, ne sont pas en reste et proposent de belles choses. Les Corbières-Boutenac ont cette faculté de surprendre et d'apporter un plaisir de dégustation à la hauteur de la gamme de prix dans laquelle ils se situent, majoritairement entre 12 € et 18 €. Cela de l'entrée au dessert puisque des cuvées comme « villa Ferrae » 2014 (12 €) du **château Maylandie** s'acoquinent délicieusement avec une tarte aux fruits rouges légèrement mentholée. SPQR. Pardon. CQFD.

Agenda : Camins de Boutenac le samedi 25 juin 2016 – Balades vigneronnes ponctuées de dégustations et de découvertes du patrimoine, soirée festive au château de Boutenac (formules de 25€ à 65€).

