



# LÉZIGNAN-CORBIÈRES

## Le Cru Boutenac, une sélection minutieuse entre force et douceur

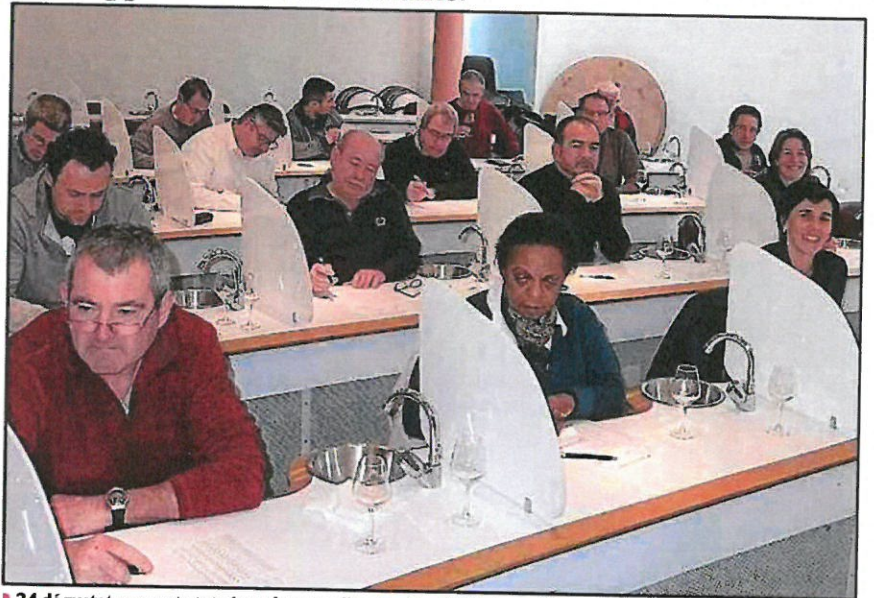
**GASTRONOMIE.** Un jury de professionnels du vin, appelé à déguster les millésimes Corbières-Boutenac, a statué sur les meilleurs crus de l'appellation cette semaine.

Implanté au cœur des Corbières, le terroir de **Boutenac** offre des vins qui révèlent culture, authenticité et savoir-faire. Reconnue en 2005 par l'Institut national des appellations d'origine (INAO), l'appellation Corbières-Boutenac se positionne dans les hautes sphères des vins du Languedoc et ne cesse de faire parler d'elle. Une cueillette à maturité, une vinification adaptée aux cépages, un assemblage subtil et un élevage délicat en sont les marques identitaires, qui la place parmi les références incontournables de la région.

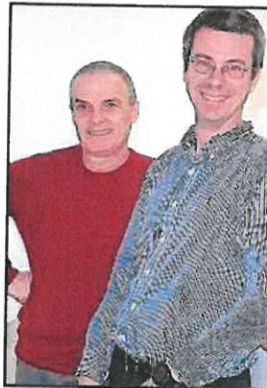
### ■ Cuvées ambassadrices

Lors de la récente dégustation annuelle organisée par le syndicat, un jury composé de 24 dégustateurs issus du monde vinicole (sommeliers, cavistes, journalistes spécialisés, vignerons, œnologues), a passé en revue 28 échantillons de bouteilles en commercialisation, de 2012 à 2015. Cette sélection interne au cru a pour objectif d'établir un pôle de cuvées ambassadrices de l'appellation, qui servira à la promotion de l'année. Seule appellation communale de la région Corbières, le cru Boutenac regroupe 10 communes et 26 producteurs parmi lesquels

des caves particulières et trois coopératives. Ces vignerons constituent le véritable moteur de l'appellation au cahier des charges très strict. Elle produit en moyenne 6 500 hectolitres par an sur 184 hectares. Le cépage de prédilection est le carignan, qui s'impose à 30 % minimum. Les autres cépages entrant dans la composition du Cru sont le grenache, la syrah et le mourvèdre. Chacun a ses spécificités. Ainsi, le carignan apporte caractère et équilibre avec ses vieilles vignes. Le grenache, plus précoce, délicat et riche en sucre, fournit une intensité aromatique et fruitée. La syrah également appréciée pour ses notes de tapenade et fruits secs, un parfait complément au carignan. Quant au mourvèdre aux influences maritimes, plus tardif et riche en tanins, il colore les vins de sa complexité et de son aptitude au vieillissement. C'est dans une ambiance très studieuse que les dégustateurs ont apprécié toutes les qualités des assemblages, tenant compte des traditionnels critères de choix : couleur, texture, nez et bien sûr le goût. Au terme de deux heures de réflexion gustative et de discussion, la sélection 2017 a fleuri (lire encadré).



■ 24 dégustateurs ont statué sur la nouvelle sélection 2017 des millésimes du cru Corbières-Boutenac.



■ G. G. David Latham, président, Jean-Marc Reulet à la technique.



■ Dégustation à l'aveugle pour choisir les cuvées ambassadrices de l'appellation. Ph GG

### Palmarès 2017

Château St-Estève (Astréas, 2013), Domaine de Villemajou (La Forge, 2014), Château Ollieux Romanis (Or, 2014), Château de Villemajou (Grand Vin, 2014), Château St-Jean de la Gineste (Crépuscule, 2014), Château Hauterive le Haut (L'Averal, 2014), Château de Caraguilhès

(L'Échappée Belle, 2014), Celliers d'Orfée (B, 2012), Domaine de Villemajou (2015), Château Ste-Lucie d'Aussou (Bella Dama, 2014), Château Ollieux Romanis (Prestige, 2015), Château de Caraguilhès (Solus, 2015) et Château Ollieux Romanis (Atal Sia, 2014).

### Les Camins de Boutenac reviennent cet été

Les vignerons de Boutenac organisent la 4<sup>e</sup> édition des « Camins de Boutenac », le 24 juin. Deux balades vigneronnes, estampillées du label touristique « Vignobles et découvertes » emmèneront les amateurs à la rencontre des vignerons à travers deux circuits ponctués de haltes. Au menu : visite de caves, dégustation de vins et découverte du patrimoine naturel et historique. Une soirée festive au Château de Boutenac clôturera le tout en beauté sur un banquet préparé par Gérard Cabiron (meilleur ouvrier de France). Le circuit « Grand camin » ira de la cave de Terre d'expression à Fabrezan au château de Boutenac (5 heures de marche et pique-nique vigneron). Le « Petit camin » ira du château Ollieux Romanis à Montsérét au château de Boutenac (2 h 30 de marche, plus haltes). **Rens. et réservations :** [www.cruboutenac.com](http://www.cruboutenac.com)