

# Cru Boutenac en Languedoc, Un concentré de passion



Les galets roulés, typiques de Boutenac.

En mars dernier, le Syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac recevait les journalistes pour une présentation exhaustive des spécificités identitaires et des vins de l'appellation. Visite au cœur de ce cru d'exception, au sommet de la hiérarchie des vins du Languedoc, guidée par le nouveau président du Syndicat, David Latham.



La chapelle du Château La Voulte Gasparets



Pierre Bories, Ollieux Romanis

L'AOC Corbières a été reconnue en 1985. Très vite il est apparu que le cru Boutenac présentait une qualité particulière qui le différenciait des autres vins de l'appellation. Une trentaine de vigneronnes se sont alors rassemblés au sein de l'Association de défense du terroir de Boutenac. Il leur faudra 10 ans pour obtenir la reconnaissance officielle en 2005 de l'AOC Corbières-Boutenac. L'association devient le Syndicat de l'AOC Cor-

bières-Boutenac qui regroupe aujourd'hui 28 vigneronnes dont 3 caves coopératives.

En 2016, l'appellation comprend 1429 hectares de vignes dont 210 ha en production. Elle ceinture le Massif de Pinada qui incarne à lui seul les traits de caractère du cru Boutenac : la force du calcaire, du soleil et du vent ; et la douceur des collines environnantes, des brises de mer, des parfums de garrigue et de pinèdes...

### L'ÂME DE BOUTENAC : LE CARIGNAN...

Le cru Boutenac bénéficie du climat méditerranéen. Le vignoble est tempéré par le Cers, vent du nord-ouest, et par les brises marines. Les sols peu fertiles et bien drainés ainsi qu'une faible pluviométrie forcent la vigne à puiser profondément ses ressources. Les galets roulés qui couvrent la surface permettent de tempérer le vignoble en



Verticale de La Forge (Gérard Bertrand)



Richard Planas, directeur technique des domaines Gérard Bertrand.

journée grâce à la chaleur du jour et à la fraîcheur de la nuit qu'ils emmagasinent.

Le Carignan est à l'aise dans ces conditions difficiles, et représente l'épine dorsale des vins de l'appellation. Il apporte structure, équilibre racé, arômes d'épices et de fruits noirs. Le cahier des charges l'impose à un minimum de 30 % dans l'encépagement. Les autres cépages autorisés sont la Grenache pour l'intensité, la Syrah pour la finesse et la souplesse, et le Mourvèdre pour son potentiel tannique et sa capacité de vieillissement.

Les vins de Boutenac développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs, et en bouche de belles notes de moka et d'épices. Généreux, corsés, ces beaux vins du sud n'en sont pas moins harmonieux et élégants.



### LES MOTEURS DE L'APPELLATION

Une dégustation est organisée chaque année par le syndicat avec un jury de professionnels afin de distinguer les cuvées ambassadrices du Cru Boutenac. Parmi la session 2017 :

#### Domaine de Villemajou, La Forge 2014

La success story de Gérard Bertrand commence avec le Domaine de Villemajou, au cœur du cru Boutenac. Ancien rugbyman, Gérard Bertrand en a gardé un esprit gagnant et il met toute son énergie à promouvoir le Languedoc. Son nom, il le met également en avant pour mettre le cru Boutenac en lumière.

#### Château Ollieux Romanis, Or 2014

Pierre Bories a été le président du syndicat jusqu'en 2017 après 8 ans de mandat. Fils aîné de la famille à la tête du domaine, il n'a pas résisté à l'appel de la vigne. Il a rejoint les terres où il avait grandi pour reprendre le flambeau. Au cœur de toutes les décisions viti-vinicoles, à son tour, il prend la défense du Carignan et s'engage vers une viticulture saine et respectueuse de l'environnement.

#### Château Saint-Estève, Astréos 2013

Depuis 1984 la famille LATHAM s'efforce de produire des vins haut de gamme en cœur des Corbières. Sylvie, Eric et David Latham mènent ce domaine de 130 ha en partie sur le terroir de Boutenac, fine fleur des plus grands crus des Corbières. David Latham a récemment été élu à la présidence du syndicat, à la suite de Pierre Bories.



Le véritable cassoulet, plat convivial par excellence.

### ... MAIS ÉGALEMENT LES VIGNERONS

Ce qui donne un supplément d'âme aux vins de Boutenac est bien sûr la signature et la passion des vigneronnes. D'une part ils ont décidé de mettre des contraintes très strictes sur la production, s'assurant ainsi de la haute qualité de leurs élixirs : pas d'irrigation, rendement maximum à 45 hl, vendanges manuelles du Carignan, vieillissement sur l'aire d'appellation supérieur à un an dont au moins 2 mois en bouteilles.

Cette exigence pour les vins naît de la grande passion des vigneronnes de Boutenac pour leur terroir. Nous avons rencontré un groupe d'hommes et de femmes avec un vrai sens de l'accueil, de l'hospitalité toute méditerranéenne, un esprit collectif. Car malgré un caractère parfois bien trempé, ils gardent tous à l'esprit la nécessité de protéger et de promouvoir ensemble ce cru.

Elisabeth Avenet / Sylvia van der Velden

### Le coup de cœur de la rédaction : CHÂTEAU AIGUILLOUX, CUVÉE ANNE GEORGES

La vigneronne Marthe Lemarié est uneoureuse du Carignan. Elle vendange tout à la main et vinifie en grappes entières. Cette cuvée de Boutenac porte les noms de ses enfants. Ce vin est issu des vieilles vignes de Carignan de 65 ans (50 %) et de Syrah de 25 ans (50 %). Un fruité intense laisse place à des notes de cacao, de boisé mais aussi de figue fraîche. Un vin ample, charpenté, mais élégant.



## CRU BOUTENAC IN LANGUEDOC, CONCENTRATED PASSION

In last March the AOC Corbières-Boutenac trade union welcomed the journalists for a comprehensive presentation of the identity peculiarities and the wines of the appellation. The new president of the union, David Latham, led them at the heart of the exceptional cru at the top of the Languedoc wine hierarchy.



Domaine Espérou

The AOC Corbières has been recognized in 1985. It soon appeared that the Boutenac wines had a peculiar quality that set it apart from the other wines of the appellation. Thirty wine growers thus decided to gather within the Association for the Defense of the terroir of Boutenac. They needed 10 years to get the official recognition of the AOC Corbières-Boutenac in 2005. The association became the AOC Corbières-Boutenac trade union that comprises 28 wine growers including 3 cooperatives.

In 2016, the appellation covers 1,429 hectares of vines out of which 210 under production. It surrounds the Mountain of Pinada that embodies all the features of the characters of Boutenac: the strength of the limestone, the sun and the wind; and the softness of the nearby hills, the sea breezes, the scents of scrubland and pine trees.

### The soul of Boutenac, Carignan ...

Boutenac takes advantage of the Mediterranean climate. The vineyard is cooled down by the Cers, a northwest wind, and the sea breeze. The poor and well-drained soils as well as low rainfall oblige the vine stocks to draw their resources from deep in the ground. The pebbles that cover the surface enable to temper the vineyard in the day thanks to the warmth of the day and the freshness of the night that they store.

Carignan feels well in such difficult conditions, and represents the backbone of the wines of the appellation. It provides structure, classy balance, aromas of spices and black fruits. The specifications require a minimum of 30% of the planted varieties. The other authorized varieties are Grenache for the intensity, Shiraz for the finesse and suppleness, and Mourvèdre for its tannic potential and its ageing capacity.

The Boutenac wines develop scents of spices and ripe fruits and on the palate beautiful notes of mocha and spices. Generous, full-bodied, these beautiful southern wines are harmonious and elegant though.

### ... but also the wine growers

What gives extra soul to the Boutenac wines is of course the wine growers' signature and passion. On the one hand they decided to set themselves very strict standards to guarantee the very high quality of their wines: no irrigation, maximum yield of 45 hl, hand picking of the Carignan, ageing within the area of the appellation more than one year with at least 2 months in bottles.

These strong requirements for the wines are the result of the great passion of the wine growers of Boutenac for their terroir. We met a group of women and men with a real sense of Mediterranean hospitality, a real collective spirit. Because, despite a sometimes strong character, they all keep in mind the need to protect and promote the cru together.

Elisabeth Avenet / Sylvia van der Velden

## THE LEADERS OF THE APPELLATION

A degustation is organized every year by the union with a jury of professionals to select the ambassador wines of Cru Boutenac. Among the 2017 session:

### Domaine de Villemajou, La Forge 2014

Gérard Bertrand's success story started at Domaine Villemajou, at the heart of Boutenac. Former rugby player Gérard Bertrand has kept a winning spirit and uses all his energy in promoting Languedoc. He also uses his name to set Cru Boutenac in the spotlights.

### Château Ollieux Romanis, Or 2014

Pierre Bories has been the president of the union until 2017 after a 8-year term. Oldest son of the family at the head of the domain, he couldn't resist the call of the vines. He went back to the lands where he grew up to take over the reins. At the heart of all the viticultural decisions, in turn he defends the Carignan and commits himself in a sound and eco-friendly wine growing.

### Château Saint-Estève, Astréos 2013

Since 1984 the Latham family strives to produce prestige wines at the heart of the Corbières area. Sylvie, Eric and David Latham manage the 130-hectare estate partly on the terroir of Boutenac, cream of the finest wines of Corbières. David Latham has recently been elected president of the trade union succeeding Pierre Bories.

## THE TEAM'S FAVOURITE :

### Château Aiguilloux, cuvée Anne Georges

Wine grower Marthe Lemarié nurtures a passion for Carignan. She picks all by hand and vinifies entire bunches. This cuvee of Boutenac is called after her children. This wine stems from old vines of Carignan of 65 years old (50%) and 25-year-old Shiraz (50%). An intense fruitiness gives way to notes of cocoa, woodiness but also fresh figs. A broad, full-bodied but elegant wine.