



Boutenac Info

La lettre d'information du Syndicat de l'AOC Corbières – Boutenac

SEPTEMBRE 2014 n°8

Edito

Nos lignes se sont coupées depuis plusieurs mois... et pour cause ! De nombreuses activités ont occupé notre syndicat et l'ensemble des vigneronns... La plus importante reste la 1^{ère} édition des CAMINS DE BOUTENAC Balades vigneronnes le 5 juillet dernier. Un évènement sans précédent pour notre Cru !

Depuis trop longtemps déjà, l'envie d'un évènement grand – public sur le terroir de Boutenac était dans toutes les têtes de nos vigneronns. Et cette année, on s'est enfin lancé ! Cette 1^{ère} édition a été un succès riche d'enseignements. Je remercie une nouvelle fois tous les vigneronns qui se sont investis dans cette aventure et je compte sur chacun pour préparer sans attendre l'édition 2015 !

Pierre Bories, Président du Cru Boutenac



AU SOMMAIRE

Page 2 : les 1^{ers} Camins de Boutenac

Page 3 – 4 : un point technique

Page 5 : rappel

Succès de la 1^{ère} édition des Camins de Boutenac, balades vigneronnes

Certes, l'effectif n'a pas été totalement atteint mais avec un résultat de 160 participants aux balades, on ne peut que se réjouir de cette 1^{ère} édition d'un événement lancé seulement en décembre dernier autour d'une table ! Autrement dit : le pari était lancé et il fallait le faire.



En 6 mois, les nombreuses réunions, tractations et autres repérages de l'équipe des CAMINS ont porté leurs fruits et créé au final une excellente journée à l'image de notre Cru : qualité et convivialité. Aujourd'hui, on est à l'heure du bilan. Quelques dysfonctionnements ont été constatés : communication, organisation des balades, déroulement de la soirée, valorisation des vins...

Mais il importe de rappeler ici les fondamentaux de cette manifestation qui la distingue des autres. Tout d'abord, cette volonté forte exprimée par les vignerons : proposer des balades au choix sur le terroir, accompagnée par les vignerons eux-mêmes. C'est la marque de ces CAMINS DE BOUTENAC ! Et puis un point d'orgue avec une soirée festive de clôture placée sous le signe de la gastronomie avec Lionel Giraud et Pole Sud qui a réuni au total 250 personnes dans la cour du château de Boutenac. C'est véritablement l'esprit de ces CAMINS DE BOUTENAC !

Des échanges, une ambiance festive, des découvertes, des rencontres, bref, cette 1^{ère} édition des CAMINS DE BOUTENAC a rempli son objectif principal qui était de créer un événement sur notre "petit" terroir avec nos 25 vignerons et de susciter de l'intérêt pour notre appellation.



Un point technique avant vendanges

Au début de ces vendanges 2014, il nous apparaît opportun de rappeler ici les règles de production en AOC Corbières – Boutenac telles qu'elles sont mentionnées dans le cahier des charges de l'appellation. Le contrôle du vignoble a été effectué par la commission technique le 5 août dernier.



Les contrôles effectués n'ont pas fait apparaître de manquements importants : des symptômes d'oïdium ont été notés sur une seule parcelle de Carignan. La qualité du millésime 2014 est donc à ce jour parfaite avec un très bon état sanitaire et une charge moyenne sur l'ensemble des cépages. Une progression significative de l'entretien général du vignoble Corbières Boutenac a pu être constatée.

Encépagement : règles de proportion des cépages à l'exploitation

- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ;
- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement
- La proportion du cépage carignan N est comprise entre 30 % et 50 % de l'encépagement.

Récolte et transport du raisin

- Dispositions particulières de récolte : les raisins issus du cépage carignan N sont récoltés manuellement.
- Dispositions particulières de transport de la vendange : les raisins issus du cépage carignan N sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification.

Maturité du raisin : les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
207	12 % vol

Charge maximale moyenne à la parcelle : 7 500 kg / hectare.

Rendement : le rendement est fixé à 45 hectolitres par hectare pour l'AOC Corbières - Boutenac.

Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de :

- la 4^{ème} année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour les cépages grenache N et syrah N
- la 7^{ème} année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage mourvèdre N ;
- la 9^{ème} année qui suit celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet pour le cépage carignan N.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant de parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation, sous réserve du respect des dispositions ci-dessus relatives aux plantations en place. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.



Assemblage des cépages

- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 % dans les assemblages.
- Un cépage ne peut représenter plus de 80 % de l'assemblage.



Fermentation malolactique

Les vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Normes analytiques

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %vol.).	3g/l
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4g/l

Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) et d'égouttoirs à vis est interdit.

Capacité de la cuverie de vinification

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente à surface égale.



Dispositions pour l'élevage

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

Mise en marché à destination du consommateur

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Sélection des vins de Boutenac

La dégustation de la Sélection des Vins de Boutenac a eu lieu en avril dernier. Nous profitons de ce numéro pour vous rappeler le classement des 10 premières cuvées sélectionnées pour représenter l'appellation sur différentes opérations de promotion collective.



CUVEE	DOMAINE	MILLESIME	CLASSEMENT
Echappée Belle	Château de Caraguilhes	2011	1
Romain Pauc	Château La Voulte Gasparets	2011	2
Atal Sia	Ollieux Romanis	2011	3
l'Improbable	Terre d'expression	2009	4
Château de Villemajou	Gérard Bertrand	2011	5
La Forge	Gérard Bertrand	2012	6
B de Boutenac	Cellier Orfee	2010	7
Bella Dama	Château Sainte Lucie d'Aussou	2010	8
Anne - Georges	Château les Aiguilloux	2010	9
Messaline	Cellier des demoiselles	2011	10

Vente Objets publicitaires Cru Boutenac

- **Tabliers** - Prix public : 18 € ttc
- **Verres** - Prix public : 2 € ttc
- **Tee – shirts Hom./Fem.** - Prix public : 12 € ttc
- **Chapeaux** - Prix public : 5 € ttc

AGENDA

Jeudi 13 Novembre 2014 (à confirmer)

Journée de travail Cru Boutenac

*Ont collaboré à ce numéro: Pierre Bories, Jean – Pierre Thène, Aurélie Delboste, Virginie Gouxette Blasco
Photos : Syndicat Corbières – Boutenac / CIVL*

**Syndicat AOC Corbières - Boutenac Le Château 11200 Boutenac
Tel. 04 68 27 73 00 Fax. 04 68 27 73 01 corbieresboutenac@gmail.com**