




CRU FORCE ET DOUCEUR
BOUTENAC

DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

Page 2	<i>Le Cru Boutenac, entre force et douceur</i>
Page 3	<i>Boutenac, un jeune Cru du Languedoc grandissant</i>
Page 4	<i>Boutenac, une aventure en Corbières</i>
Page 5	<i>Boutenac, la recherche constante de la qualité</i>
Page 6	<i>Zoom sur les cépages</i>
Page 7/10	<i>Boutenac, La force d'un collectif</i>
Page 11	Contact

Edito

Le Cru Boutenac : entre force et douceur



Vous parler du Cru Boutenac, c'est d'abord vous parler d'un terroir implanté au coeur d'une grande région chargée d'histoire, puis d'un vin à la personnalité affirmée mais aussi de ses hommes et de ses femmes de passion qui le subliment...

Implanté au cœur des Corbières, Boutenac fait partie de ces vins qui révèlent culture, authenticité et savoir-faire. La dimension de l'aire géographique et le nombre réduit de vigneron font du Cru Boutenac, un vin d'exception : rendements faibles, climat méditerranéen doux, sols caillouteux favorables, et cépages en adéquation. Une cueillette à maturité, une vinification adaptée à chaque cépage, un assemblage subtil et un élevage délicat sont les signes identitaires du Cru Boutenac : une personnalité à la fois douce et forte.”



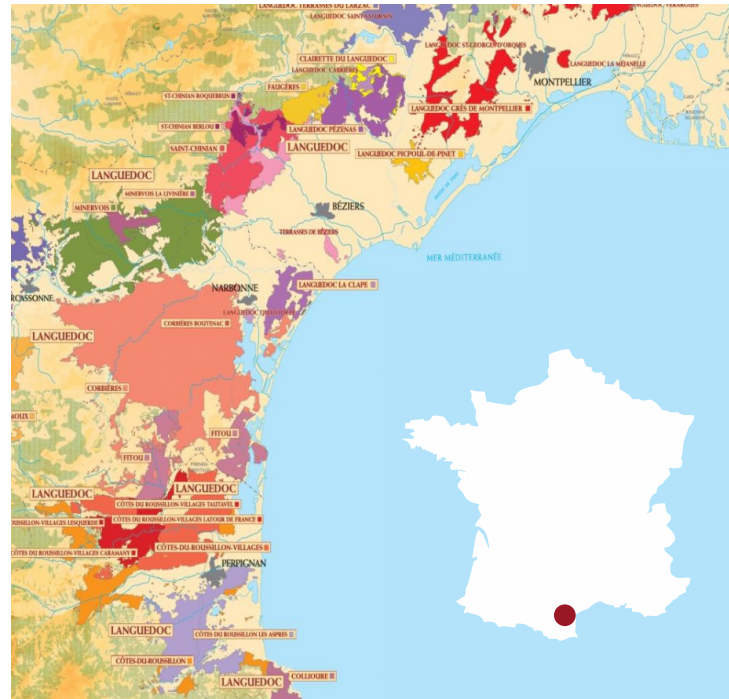
PIERRE BORIES
Président du Syndicat

Boutenac, un jeune Cru du Languedoc grandissant



Entre les contreforts des Pyrénées et du Massif Central jusqu'aux rives de la Méditerranée, la région Languedoc perpétue sa vocation vinicole. Elle offre une mosaïque de vignobles, une vaste collection de cépages spécifiques et de vins typés. Tous portent l'empreinte des vins du Sud. Ces vins sont regroupés au sein de l'appellation régionale des AOC du Languedoc. Le Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL) fédère les appellations d'origine contrôlée du Languedoc : vins tranquilles, vins effervescents et vins doux naturels.

Parmi cette diversité de vignobles, l'appellation Corbières-Boutenac reconnue en 2005 se démarque en se positionnant au sommet de la hiérarchie des vins du Languedoc initiée par l'Interprofession. Cette reconnaissance officielle le classe désormais parmi les références incontournables et qualitatives du Languedoc. Les plus grands restaurants internationaux et français l'intègrent progressivement sur leur carte.



CRUS DU
LANGUEDOC

AOC du Languedoc, le Nouveau Monde des Grands Vins

* Sud de France

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc

6, Place des Jacobins - BP 221

11 102 Narbonne

Tél. 33 (0)4 68 90 38 30 - Fax. 33 (0)4 68 32 38 00



La culture viticole de ce petit coin des Corbières s'est développée dès l'époque romaine et n'a cessé de s'étendre. Au I^{er} siècle de notre ère, les légions romaines vendangeaient déjà en Corbières. La plus ancienne référence viticole de la région se situe d'ailleurs à Boutenac au lieu-dit "Villa mayor" devenu "Villemajou".

Au Moyen - Age, les abbayes ont créé le ferment des domaines viticoles d'aujourd'hui, en cultivant inlassablement les terres pauvres des Corbières. Entre le XVII^e et le XX^e siècle, la région connaît une histoire mouvementée marquée à la fois par une forte croissance (création du Canal du Midi et du chemin de fer) et par une crise sans précédent (phylloxéra).

Malgré cette adversité, le cru Boutenac est devenu l'une des premières appellations communale du Languedoc. Des générations de vigneron se sont succédées pour ancrer la tradition viticole. Les chapelles de Saint-Siméon et de Gasparets y veillent encore...

En 1985, l'AOC Corbières est reconnue par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Postérieurement, une commission d'enquête relève que les produits du terroir de Boutenac présentent une qualité globale qui les différencie des autres secteurs de l'appellation Corbières.

Une trentaine de vigneron se regroupent ainsi au sein de l'Association des vigneron pour la défense du terroir de Boutenac. Il faudra plus de dix ans de travail pour obtenir en 2005 la reconnaissance officielle de ce terroir en Appellation d'Origine Contrôlée Corbières - Boutenac. L'association des vigneron devient le Syndicat de l'AOC Corbières - Boutenac.



DES CHIFFRES CLES

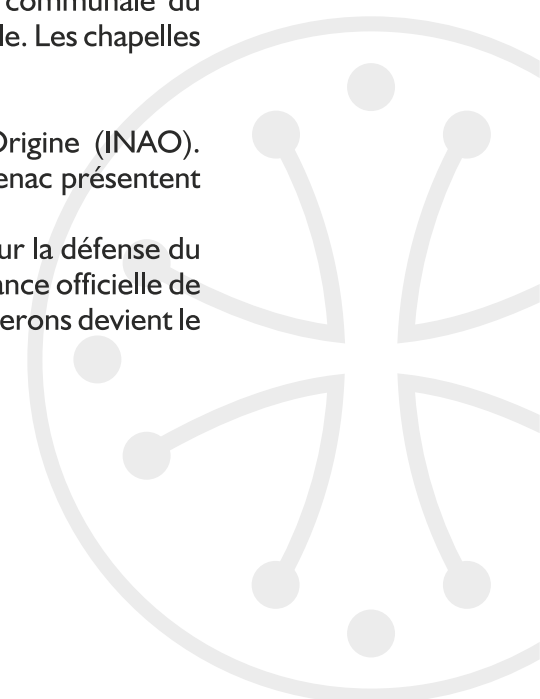
Superficie de production : 2668 ha de surfaces classées dont 1429 ha plantés en vignes et 165 ha en production.

Production moyenne annuelle : 5800 hl en 2013

Rendement maximum : 35 hl

Nombre de producteurs : 25 dont 4 caves coopératives

Aire de production : 10 communes de l'Aude (Boutenac, Ferrals-les-Corbières, Fabrezan, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse et Thézan-des-Corbières).





L'AOC Corbières – Boutenac se situe autour du Massif du Pinada, ceinturé par 3 cours d'eau : l'Aussou, la Nielle et l'Orbieu. Les vignes se nichent à 180 m environ d'altitude. Elles partagent le territoire avec la végétation traditionnelle méditerranéenne (garrigue, olivier, chêne vert, pin, arbousier, genévrier, thym, romarin...) et les sangliers !... Le climat connaît des différences subtiles selon les expositions. On distingue trois zones géographiques sur l'aire : Nord-Ouest, Sud-Est, Sud. Le relief est formé d'une succession de petites collines.

Ces collines sont tempérées par le Cers, un vent fort et sain de nord-ouest, et par les vents humides venus de la mer. Le climat est donc typiquement méditerranéen avec un été sec et chaud. Les pluies sont rares mais imprévisibles. Les hivers sont par contre relativement doux. La majeure partie des parcelles présentent des sols développés sur des molasses du Miocène. Peu fertiles, bien drainés, chargés en galets roulés et en éléments siliceux, ces sols favorisent un enracinement profond de la vigne, limitant le stress hydrique. Ils constituent l'épine dorsale de l'appellation.

Des caractéristiques de production

Les producteurs de Boutenac se sont imposés un cahier des charges rigoureux. Les conditions de production y sont particulièrement contraignantes tant dans les vignes qu'à la cave.

Toute irrigation est interdite. Après l'embouteillage, le vin doit être obligatoirement élevé sur l'aire d'appellation durant 2 mois. Pour assurer la meilleure qualité des vins, 3 contrôles par des commissions de dégustation sont réalisés tout au long de la période d'élevage. Le dernier réalisé sur les vins en bouteille permet de garantir au consommateur l'authenticité et la qualité des vins de Boutenac.

Des caractéristiques organoleptiques

Les vins de Boutenac se distinguent par une robe profonde parcourue de reflets violets, notamment lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs. Ils sont puissants et généreux en bouche, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux, auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka et d'épices. Ils sont persistants, corsés, élégants et chaleureux.



"La recherche constante de la qualité crée une dynamique entre les vignerons de Boutenac..."



CARIGNAN, L'ÂME DE BOUTENAC : Cépage clef de l'appellation, le carignan connaît là son terroir de prédilection. Il affectionne les sols peu fertiles et les zones sèches. Il vieillit bien, jusqu'à plus de cent ans, contrairement à la plupart des autres cépages. Il contribue à l'équilibre des vins et surtout à l'élevage du Boutenac. Le Cru Boutenac est la seule appellation à imposer un minimum de 30 % de Carignan.

Grenache intense. Le grenache possède un fort potentiel alcoogène. Délicat, plus précoce que le carignan, il est lui aussi très résistant à la sécheresse, s'accommodant bien des terroirs les plus pauvres et caillouteux. Le raisin, riche en sucre, donne des vins d'une bonne intensité aromatique, il leur apporte de l'ampleur et du fruité. C'est un excellent cépage d'assemblage qui associe le gras, le volume et l'équilibre des tanins.

Syrah, la secrète. Ses origines sont incertaines : de Shiraz en Iran à l'île grecque de Syrah jusqu'à Tain-l'Hermitage d'où elle a essaimé ensuite dans tout le sud-est de la France. Appréciée pour ses qualités aromatiques, la syrah apporte un savoureux complément au carignan. Elle est à la fois fruitée et complexe avec des notes de tapenade et de fruits secs. Elle donne des vins fins et souples.

Mourvèdre, l'accent parfumé. Son potentiel tannique et son pouvoir antioxydant associés à un bon potentiel aromatique, en font un cépage indispensable dans les assemblages. Peu sensible aux parasites, c'est aussi un des cépages les plus tardifs des Corbières. Son implantation est privilégiée sur les zones chaudes et bénéficiant d'une influence maritime. Coloré, riche en tanins, il apporte à l'assemblage toute sa complexité et son aptitude au vieillissement.

Couleur et type de produit (article 3)

"...L'appellation Corbières – Boutenac est réservée aux vins tranquilles rouges..."

Aire géographique (article 4)

"...la récolte, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes de l'aire d'appellation..."

Encépagement (article 5)

"...Les vins proviennent des cépages Carignan, Grenache, Syrah et Mourvèdre. L'encépagement comporte au moins 2 cépages. La proportion de l'ensemble des cépages Carignan, Grenache et Mourvèdre est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement. La proportion de Carignan est comprise entre 30 % et 50 % de l'encépagement..."

Récolte, transport et maturité du raisin (article 7)

"...Les raisins issus du cépage Carignan sont récoltés manuellement. Ils sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification..." "...les vins présentent un titre alcoométrique minimum de 12 %..."

Rendements, entrée en production (article 8)

"... le rendement est fixé à 45 hectolitres par hectare..." "le bénéfice de l'appellation ne peut être accordée aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de 4 ans pour le Grenache et la Syrah, 7 ans pour le Mourvèdre et 9 ans pour le Carignan..."

Transformation, élaboration, élevage (article 9)

"...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..."

Les vignerons témoignent chacun de la force et de la douceur du Cru Boutenac. Leur histoire, leur parcours, leur personnalité sont autant de traits communs des vignerons de Boutenac. Hommes et femmes, natifs ou non de ce terroir, jeunes et moins jeunes constituent le véritable moteur de cette appellation qui ne cesse de grandir grâce à leur persévérance, leur savoir-faire et leur passion.

BOUTENAC

Gérard Bertrand

Domaine de Villemajou et Château Aigues Vives

Château de l'Hospitalet Route de Narbonne Plage
BP 20409 | 1104 Narbonne Cédex

Tél : 00 33 (0)4 68 45 36 00 / Fax : 00 33 (0)4 68 45 27 17
vins@gerard-bertrand.com - www.gerard-bertrand.com



Jean-Luc Parret

Château Saint-Louis

11200 Boutenac

Tél. 00 33 (0)4 68 27 09 69 /

Fax. 00 33 (0)4 68 27 53 34

info@pasquier-meunier.com

www.pasquier-meunier.com



Bruno Laboucarie

Domaine de Fontsaïnte

Route de Ferrals | 11200 Boutenac

Tel. 00 33(0)4 68 27 07 63 / Fax. 00 33(0)4 68 27 62 01

sep.laboucarie@aliceadsl.fr

www.fontsaïnte.com



Jean-Paul Serres

Château Sainte-Lucie d'Aussou

11200 Boutenac

Tél/Fax. 00 33 (0)4 68 45 12 35

00 33 (0)6 87 34 12 67

sainteluciedaussou@wanadoo.fr



Jean-Marc Reulet

Château Hauterive-le-Haut

Ancien chemin de Ferrals | 11200 Boutenac

Tél. 00 33 (0)4 68 27 62 00 /

Fax. 00 33 (0)4 68 27 12 73

hauterive-le-haut@orange.fr



Patrick Reverdy

Château La Voulte - Gasparets

Hameau de Gasparets | 11200 Boutenac

Tél : 00 33 (0)4 68 27 07 86

Fax : 00 33 (0)4 68 27 41 33

chateaulavoulte@wanadoo.fr

www.lavoultegasparets.com





Cécile Bonnafous
Domaine Espérou
20 route de Ferrals | 1200 Boutenac
Tél : 00 33 (0)4 68 40 28 05
Fax : 00 33 (0)6 63 32 21 05
contact@domaine-esperou.fr
www.domaine-esperou.fr

FABREZAN



Terre d'Expression
Benoît Fillaquier
5, rue des Coopératives | 1200 Fabrezan
Tél. 00 33 (0)4 68 43 61 18
Fax. 00 33 (0)4 68 43 51 88
cel-cros@club-internet.fr



Joël Colos
Château Colos-Celse
60, rue des Lauriers - Villerouge | 1200 Fabrezan
Tél. 00 33 (0)4 68 43 51 04
Fax. 00 33 (0)4 68 43 51 04 00 33
(0)6 83 02 40 40
joel.colos@orange.fr



FERRALS - LES - CORBIERES

Xavier Ledogar
Domaine Ledogar
Place de la République | 1200 Ferrals-les-Corbières
Tél/Fax. 00 33 (0)4 68 32 67 85
00 33 (0)6 81 06 14 51
xavier.ledogar@orange.fr - www.domaineledogar.fr



Delphine Maymil
Château Maylandie
1 | 1200 Ferrals-les-Corbières
Tél. 00 33 (0)4 68 43 66 50
Fax. 00 33 (0)4 68 43 69 42
00 33 (0)6 61 93 01 33
contact@maylandie.fr - www.maylandie.fr

LEZIGNAN - CORBIERES



Jean - Noël Bousquet
Château Grand Moulin
6, avenue Gallieni | 1200 Lézignan-Corbières
Tél. 00 33 (0)4 68 27 40 80
Fax. 00 33 (0)4 68 27 47 61
chateaugrandmoulin@wanadoo.fr
www.chateaugrandmoulin.com



Pierre Martinolle
Domaine Martinolle-Gasparets
27. Av. Frédéric Mistral | 1200 Lézignan-Corbières
Tél. 00 33 (0)4 68 27 10 45
Fax. 00 33 (0)4 68 27 46 47 / 00 33 (0)6 12 59 28 59
pierre.martinolle@domaine-martinolle.com
www.domaine-martinolle.com

LUC-SUR-ORBIEU



Louis Fabre
Famille Fabre
1 | 1200 Luc-sur-Orbieu
Tél. 00 33 (0)4 68 27 10 80
Fax. 00 33 (0)4 68 27 38 19
info@famille-fabre.com - www.famillefabre.com

MONTSERET



Pierre Bories
Château Ollieux-Romanis
1 | 1200 Montsérét
Tel. 33(0)4 68 43 35 20 / Fax. 33(0)4 68 43 35 45
contact@chatealesollioux.com -
www.chatealesollioux.com



ORNAISONS

Les Celliers d'Orfée
Christophe Groppi
53, Avenue des Corbières | 1200 Ornaisons
Tél. 0033 (0) 4 68 27 09 76
Fax. 00 33 (0) 4 68 27 58 15
info@cuveesextant.com
www.cuveesextant.com

SAINT ANDRE DE ROQUELONGUE



Ghislain Calvel
Domaine Calvel
16, rue de la Rivière
1 | 1200 Saint-André-de-Roquelongue
Tél. 00 33 (04) 68 45 17 65
00 33 (0)6 88 76 89 10
domainecalvel@hotmail.fr



Martine Pagès
Domaine de la Bouysse
36, rue de la Mairie
1 | 1200 Saint-André-de-Roquelongue
Tél. 00 33 (0)4 68 45 50 34
Fax. 00 33 (0)4 68 45 09 86
info@domainelabouysse.com
www.domainelabouysse.com



Marie-Hélène Bacave
Château Saint-Jean de la Gineste
11200 Saint-André-de-Roquelongue
Tél. Fax. 00 33 (0)4 68 45 12 58
saintjeandelagineste@wanadoo.fr
www.saintjeandelagineste.fr

SAINT-LAURENT DE LA CABRERISSE

Cellier des Demoiselles
Anael Payrou
5 rue de la cave
11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse
Tél. 00 33 (0)4 68 44 02 73
Fax. 00 33 (0)4 68 44 07
coop.stlaurent@wanadoo.fr
www.cellier-des-demoiselles.fr



Etienne Besancenot
Château de Caraguilhes
11220 Saint Laurent de la Cabrerisse
Tél : 00 33 (0)4 68 27 88 99
Fax : 00 33 (0)4 68 27 88 90
château@caraguilhes.fr / www.caraguilhes.fr



Xavier De Volontat
Château les Palais
11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse Tél. 00 33 (0)4
68 27 48 19
Fax. 00 33 (0)4 68 44 07 42



Éric Latham
Château Saint-Estève
11200 Thézan-des-Corbières
Tél : 00 33 (0)4 68 43 32 34
Fax : 00 33 (0)4 68 43 75 63
contact@chateau-saint-esteve.com
www.chateau-saint-esteve.com



Gilles Ferrand
Le Cellier du Nouveau Monde
10, rue de la Paix 11700 Puichéric
Tél. 00 33 (0)4 68 43 70 01
Fax. 00 33 (0)4 68 43 76 17
cnm-puicheric@wanadoo.fr



Anne Lemarié
Château Aiguilloux
11200 Thézan-des-Corbières
Tél. 00 33 (0)4 68 43 32 71
Fax. 00 33 (0)4 68 43 30 66
aiguilloux@wanadoo.fr
www.chateau-aiguilloux.com



Syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac
Le Château 11200 Boutenac
Tél. : 33 (0)4 68 27 73 00 / Fax : 33 (0)4 68 27 73 01

Contact presse :
Virginie Gourette – Blasco
Port. : 33 (0)7 70 18 90 18
corbieresboutenac@gmail.com