



  
**CRU** FORCE ET DOUCEUR  
**BOUTENAC**

DOSSIER DE PRESSE



## Sommaire

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

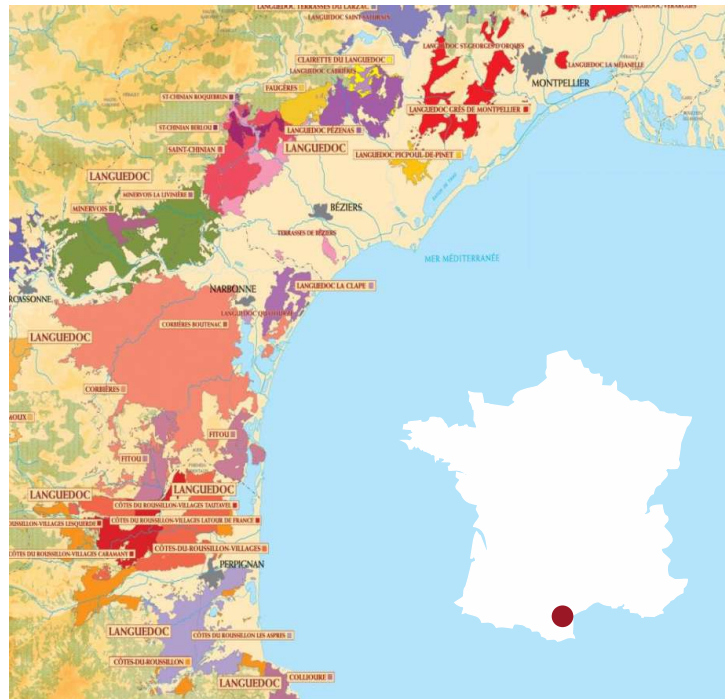
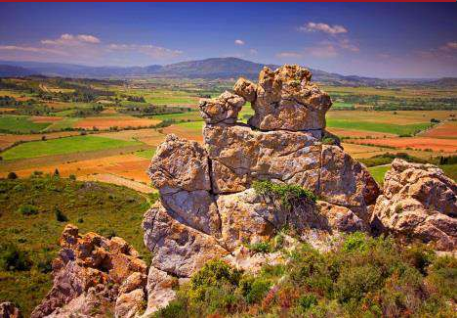


## Boutenac, un jeune Cru du Languedoc grandissant



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.



**Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc**  
6, Place des Jacobins - BP 221  
11102 Narbonne  
Tél. 33 (0)4 68 90 38 30 - Fax. 33 (0)4 68 32 38 00



La culture vinicole de ce petit coin des Corbières s'est développée dès l'époque romaine et n'a cessé de s'étendre. Au I<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> et le XX<sup>e</sup> 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 vigneronnes 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 vigneronnes se regroupent ainsi au sein de l'Association des vigneronnes 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 vigneronnes devient le Syndicat de l'AOC Corbières - Boutenac.



### DES CHIFFRES CLES

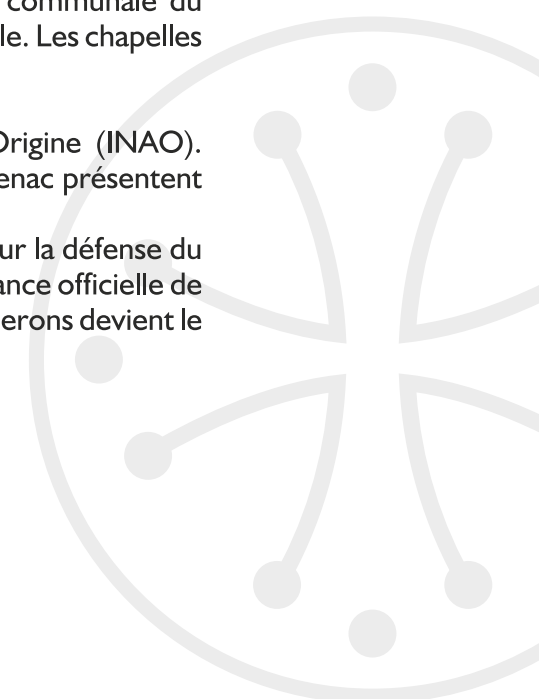
**Superficie de production** : 2668 ha de surfaces classées dont 1429 ha plantés en vignes et 184 ha en production.

**Production moyenne annuelle** : 6600 hl en 2015

**Rendement maximum** : 36 hl

**Nombre de producteurs** : 26 dont 3 caves coopératives

**Aire de production** : 10 communes de l'Aude (Boutenac, Ferrals-les-Corbières, Fabrezan, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbiou, Montségret, 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 Fontsaie**

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.fontsaie.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 et Loïc 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 et Laurent 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



**Eddy et 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



**Lydie et Vincent Hiez**

**Domaine Pech des Aspres**

7 rue de la Forge | 1200 Boutenac

Tel: 04 68 27 31 76 ou 06 82 74 16 55

lydie.hiez@orange.fr

**FABREZAN**

**Terre d'Expression**

**Benoît Fillaquier (Directeur)**

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 et Matthieu 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 et Eric Virion**

**Château Maylandie**

11200 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 - Noel 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 et Marie Teisserenc**  
**Famille Fabre**  
1 | 200 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 | 200 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 (Directeur)**  
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 et Pascale Calvel**  
**Domaine Calvel**  
16, rue de la Rivière  
1 | 200 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 et Christophe Molinier**  
**Domaine de la Bouysse**  
36, rue de la Mairie  
1 | 200 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**  
**Domaine St 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 (Directeur)**  
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



**Pierre Gabison et 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



## THEZAN DES CORBIERES

**Eric et David 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



**Michel et Claire Romieu**  
**Domaine du Pech de l'Escale**  
10 rue de Fabrezan  
11220 Saint Laurent de la Cabrerisse  
Tel: +33 6 08 77 25 31  
e-mail: domaine@pechdelescale.fr  
www.pechdelescale.fr



**François et Marthe 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 Gouxette – Blasco  
Port. : 33 (0)7 70 18 90 18  
[corbieresboutenac@gmail.com](mailto:corbieresboutenac@gmail.com)