



Une dégustation de Véronique Raisin

# EN CORBIÈRES, BOUTENAC SUBLIME LE CARIGNAN

Enclavé dans les Corbières du côté Méditerranée, voilà Boutenac ! Le jeune cru promu en 2005 dessine son avenir avec des rouges pleins de sève et de joie de vivre.



À LA BOURGUIGNONNE. Prenant pour modèle les climats bourguignons, les vignerons boutenois veulent réaliser un découpage de l'appellation en trois terroirs.

## Le vignoble



SUPERFICIE : 200 hectares.  
ALTIUDE MAXIMALE : 265 mètres.  
CÉPAGES : carignan, grenache, syrah et mourvèdre.

C'est une sorte de "bout du monde", une reculée circulaire qui tourne autour du massif du Pinada. Le vignoble de Boutenac lèche les flancs de cette butte de pins et de végétation méditerranéenne, dans un décor somptueux qui ferait presque oublier la dureté des lieux, balayés par le redoutable Cers et la Tramontane. Sans renier ses racines ni son appartenance aux Corbières, le cru Boutenac avance avec conviction sur les chemins de la renommée, décidé à briller. Reconnu en 2005, il tire derrière lui un sacré wagon de vignerons opiniâtres et consciencieux, tous unis et voués à la cause de leurs rouges, forcément à part. Quelques

fortes têtes locales ont servi sa cause et continuent d'envoyer le charbon dans la locomotive : Gérard Bertrand, Pierre Bories d'Ollieux Romanis ou la famille Reverdy de La Voulte-Gasparets entraînent dans leur sillage la vingtaine de producteurs de l'aire de Boutenac. Car l'accent est ici mis sur la qualité plutôt que sur les volumes. Le cahier des charges de production est en effet plus drastique que pour un corbières classique et pas question d'y déroger.

### À déguster entre trois et six ans

Marquée par une double incidence climatique (maritime et continentale), cette enclave audoise, isolée entre Narbonne et Carcassonne, a su forger son indépendance. Sur les trois terroirs de Boutenac, dont le projet avoué de reconnaissance en climats, à la bourguignonne, est en gestation, les vins offrent des profils légèrement différents. Ce sont au nord-est et à l'est, autour des communes de Boutenac et Gasparets, des grès et terres sableuses très drainants, mais aussi des galets roulés riches en quartz, baignés de soleil et relativement préservés du vent ; au sud et à l'ouest, davantage des mollasses du Miocène, le versant ouest du massif étant le moins humide. Le carignan est ici plébiscité, assemblé à hauteur de 30 à 50 % avec du grenache, de la syrah et du mourvèdre.

Boutenac produit des rouges de belle allonge, élégants et généreux, de moyenne garde, l'idéal étant de les déguster entre trois et six ans. La macération carbonique par grappes entières, une pratique ancestrale, reste très utilisée.

La dégustation s'est déroulée le 28 janvier 2013 au château de Boutenac. Elle a rassemblé 23 échantillons des millésimes 2010 et 2009.

## NOTRE COUP DE CŒUR À BOUTENAC

### ■ CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS PIERRE BORIES (MONTSÉRET)

En bon berger – il est le président du syndicat de l'appellation Corbières-Boutenac –, Pierre Bories veille sur la communauté vigneronne avec bienveillance. Ce quadragénaire, ancien cadre, toujours dynamique, trace la ligne de l'excellence que les vignerons locaux se sont fixés. Il sait admirablement mettre en valeur ses terroirs. Depuis dix ans, il a totalement revu la commercialisation et fortement développé le vignoble d'Ollieux Romanis. Ce dernier compte aujourd'hui 160 hectares dont 25 sur le cru Boutenac, le tout certifié ISO 14001, une norme qui permet de démontrer son engagement en matière d'environnement. Les consommateurs apprécient.

À Ollieux Romanis, deux styles de vin coexistent. Le premier privilégie la recherche du fruit sur une bonne base de carignan, avec la cuvée Atal Sia, élevée en cuve. Le millésime 2010 (15,5/20 - 18 €) a du coffre et de l'énergie, des tanins polis, un fruit pur (cerise noire). Le second est plus consensuel, avec la cuvée Or, habillée d'un boisé dense mais juste, jamais tapageur. Les 2011 et 2010 (15/20 - 21 €) sont à la fois larges et séveux. N'hésitez pas à jeter un petit coup d'œil aussi du côté des blancs et de la cuvée Lo Petit Fantet d'Hippolyte 2012, une petite bombe de fruit en appellation Corbières à 8 €.



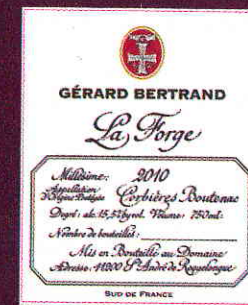
Château Ollieux Romanis. Plus consensuelle que la cuvée Atal Sia, la cuvée Or se montre néanmoins large et séveuse dans le millésime 2010.

► Coordonnées des producteurs page 82

## LES VALEURS SÛRES

### ■ DOMAINE DE VILLEMAMOU GÉRARD BERTRAND, CÉDRIC LECAREUX (NARBONNE)

Villemajou est le domaine historique de la famille Bertrand. Gérard s'y est totalement investi depuis 1987. Ardent artisan de la reconnaissance de Boutenac, il est aujourd'hui le producteur le plus important avec 70 hectares. Le domaine de Villemajou cible le haut de gamme, un choix incarné à merveille avec la cuvée La Forge, un lieu-dit jouxtant le hameau de Villemajou. En 2010 (15,5/20 - 43 €), le carignan centenaire associé à la syrah, au grenache et au mourvèdre a donné un vin voluptueux, lardé, de grande classe, encore sur la retenue. C'est un étalon qui réclame trois à quatre ans avant qu'on lui délie la bride. Villemajou Grand Vin 2010 (15/20 - 25 €) offre un confort plus immédiat, tout en préservant l'élégance du fruit, les épices et la finesse des tanins.



Domaine de Villemajou. La Forge 2010 est un vin plein de volupté, de grande classe, encore sur la retenue.

### ■ CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS PATRICK ET LAURENT REVERDY (BOUTENAC)

Ce domaine produit sans doute la cuvée la plus connue de Boutenac, Romain Pauc, du nom de l'arrière-arrière-grand-père de Laurent Reverdy. Cette sélection parcellaire élevée avec subtilité et 20 % de bois neuf exprime avec finesse le meilleur des vieux carignans. Le 2010 (15,5/20 - 18,30 €) devra se détendre un à deux ans de plus, il est dense, très droit. Le 2009 (16/20 - 18,30 €) est davantage prêt à boire, avec un boisé onctueux révélant parfaitement une matière riche et généreuse. Les quantités sont significatives, la cuvée étant produite sur 13 hectares (sur les 60 hectares de vignes).



Château La Voulte-Gasparets. Flambeau de l'appellation, la Cuvée Romain Pauc 2010 exprime le meilleur des vieux carignans.

## LA BELLE SURPRISE

### ■ CHÂTEAU MAYLANDIE ÉRIC VIRION ET DELPHINE MAYMIL (FERRALS-LES-CORBIÈRES)

À son tour, Éric Virion a changé l'eau en vin. Après quelques années à naviguer pour Veolia, il a rejoint en 2007 le domaine de son épouse Delphine, aux affaires depuis 2002. Le duo fait bon et beau, avec des habillages modernisés et des vins qui tiennent leurs promesses. La finesse est là, grâce à des matières pas trop poussées, des maturités justes, des arômes suggérés. Des vins à leur image : discrets et terriblement efficaces. Aucune fausse note dans la gamme, ils méritent le Bon Dieu sans confession. Sur Boutenac, le Carnache 2008 (15,5/20 - 15,80 €) est frais, séveux, de grande allonge. Le Villa Ferrae 2008 (15/20 - 11 €), élevé en fûts, est fin, délicat. Les 2011 sont très prometteurs. Pas de 2009 ni de 2010.

## Et aussi...

Château Saint-Jean-de-la-Gineste. Marie-Hélène Bacave réalise un 2010 idéal aujourd'hui après un coup de carafe (14/20 - 11 €).  
Château Fabre Gasparets. Le 2009 (14/20 - 12,80 €), souple et avenant, est à boire.  
Château Aiguilloux. Le 2010 (13,5/20 - 15 €) livre un fruit mûr et gourmand, sur la cerise noire, assez costaud mais à attendre. Enfin n'oubliez pas les caves ! Les Celliers d'Orfève est une structure dynamique qui produit la cuvée B de Boutenac 2009 (14/20 - 13,50 €), soignée, dense et juteuse, avec un boisé bien dosé. Terre d'Expression a tenté l'Improbable en 2008 et bien lui en a pris. Le 2009 (13,5/20 - 13,90 €) reste frais et souple, avec une trame mûre.