



ESCAPADE | CORBIÈRES (11)

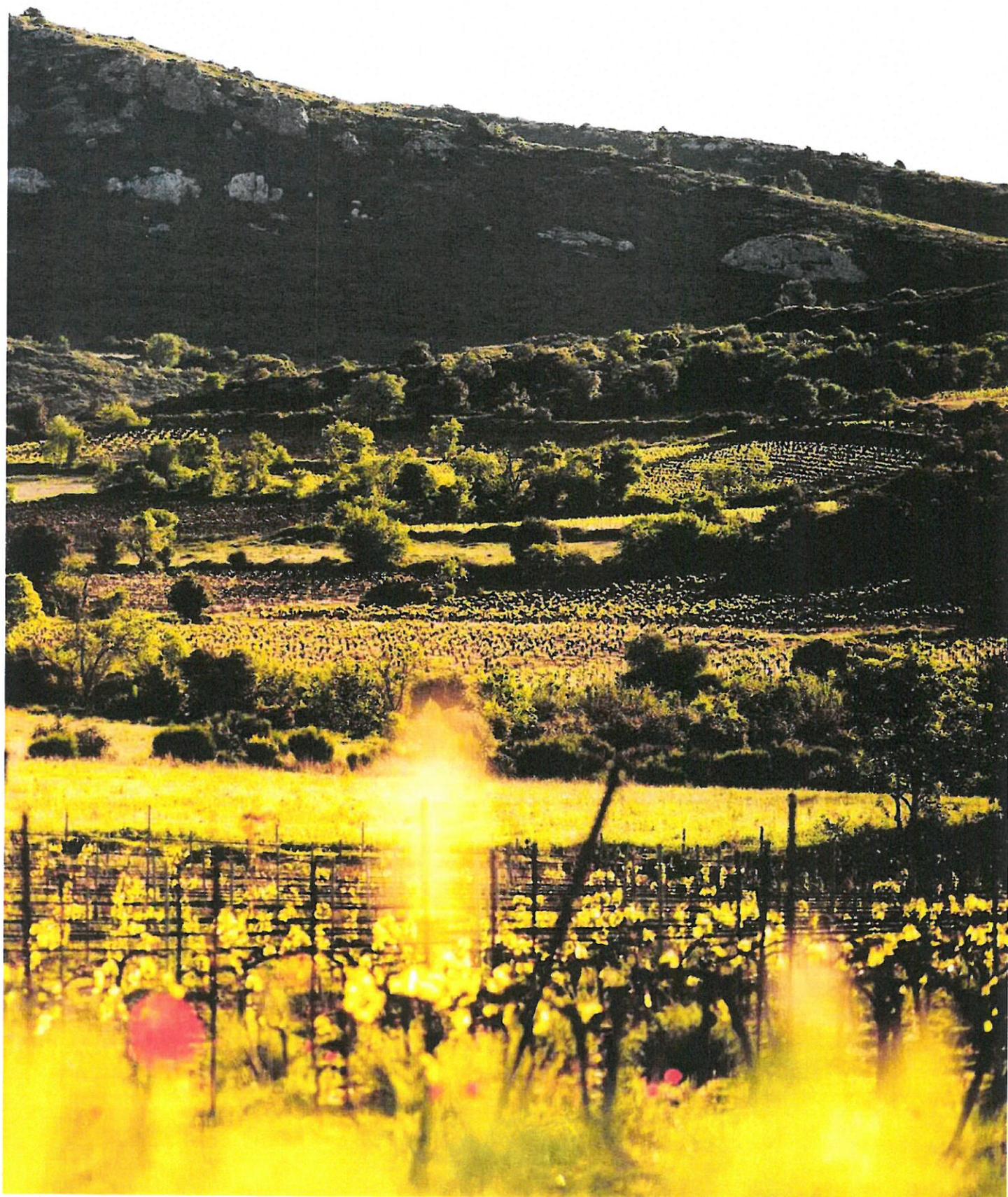


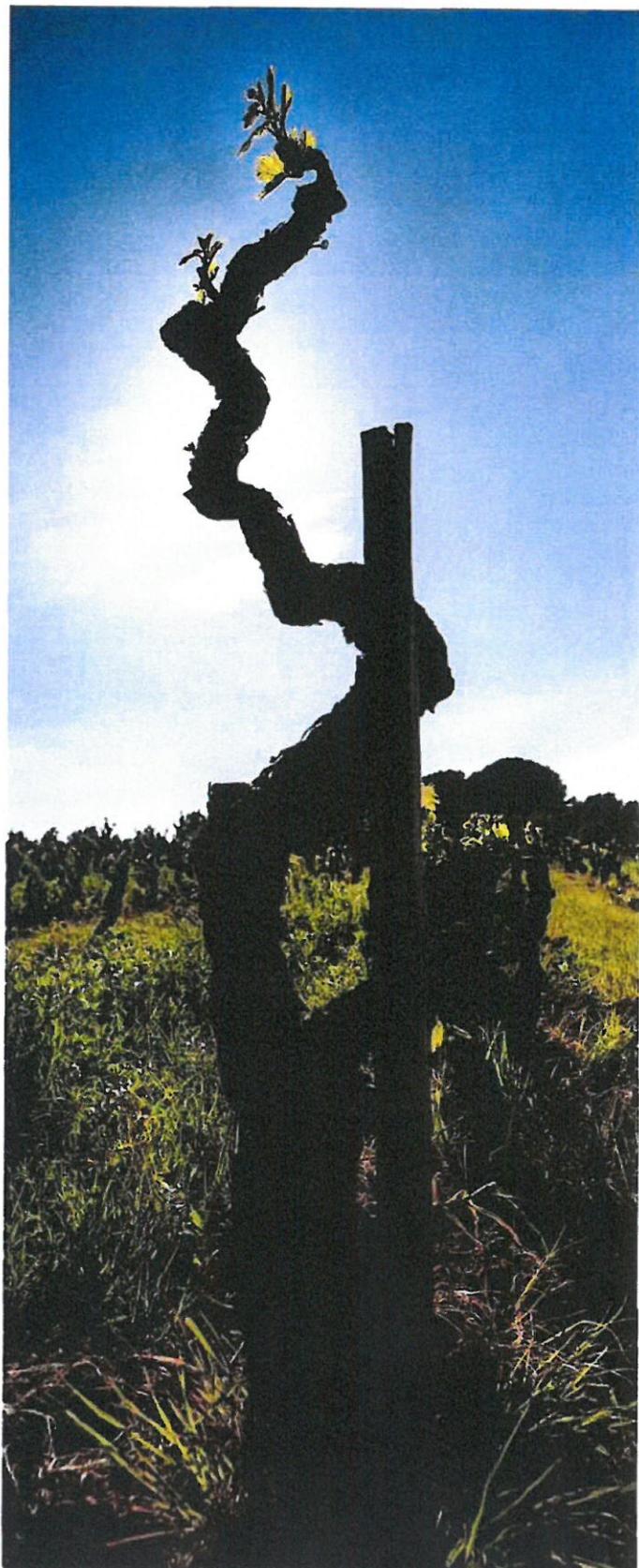
Boutenac

Cru carignan

UN CAHIER DES CHARGES RIGOUREUX, UN COLLECTIF DE 25 VIGNERONS SOLIDAIRES ET MOTIVÉS, UN PETIT ÎLOT DE 184 HECTARES EN PRODUCTION, AVEC DES VIGNES SOUVENT BIOLOGIQUES, OÙ LE CARIGNAN DONNE SON MEILLEUR. LE CRU BOUTENAC, DU HAUT DE SES 12 ANS, A TOUT POUR JOUER DANS LA COUR DES GRANDS DU LANGUEDOC

Par Anne-Sophie Thérond, photographies Emmanuel Perrin





Au cœur des Corbières, le terroir de Boutenac, en croissant des deux côtés du massif du Pinada, se donne des airs de petite Toscane. Seul cru communal des Corbières, il s'étend sur 10 communes de l'Aude, sur l'axe Narbonne-Carcassonne : Boutenac, Ferrals-les-Corbières, Fabrezan, Lezignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse et Thézan-des-Corbières. Sur ce terroir, 25 vigneron, dont 3 coopératives, produisent des vins en appellation Corbières et un, deux ou trois en Cru Boutenac. Côté terre, la molasse du miocène et les galets roulés constituent des réserves d'eau, et, même sur une année très sèche, comme 2016, les vignes ne souffrent pas. Côté air, le Cers, un vent sec de nord-ouest, assainit, aide à cultiver en bio ou à réduire les traitements. Le terroir est idéal pour le carignan, cépage roi du cru. Son cahier des charges exige de petits rendements, de longs élevages et des dégustations avant agrément. L'appellation a vu le jour en 2005, préparée par dix ans de travail de grands domaines en Corbières : le château La Voulte-Gasparet, la famille Fabre, le château Grand Moulin, le domaine Villemajou et le château Aigues-Vives, de Gérard Bertrand (premier président historique du cru), le château Ollieux-Romanis de Pierre Bories, (second président). Depuis 2016, le cru est présidé par David Latham, du château Saint-Estève : *« Je veux garder la cohésion de ce groupe. Nous nous retrouvons chaque mois. Grands et petits, chacun est là avec ses qualités. Les contraintes sont fortes, mais, quand on les réunit, on fait de belles choses. »* Des vins prêts à boire, en « force et finesse », sudistes et soyeux, à prix sages. Pour les découvrir, il faut parcourir les Camins de Boutenac, le samedi 24 juin. La journée, les vigneron accompagnent les randonneurs à travers les vignes. Le soir, le banquet les réunit tous, du pur esprit Boutenac.



CHÂTEAU MAYLANDIE

EN FAMILLE, EN COUPLES, ENTRE AMIS !

Le château Maylandie est à la fois un caveau de dégustation dans un joli mazet en pierre, un caveau de vinification et un chai à barriques semi-enterré, deux gîtes ruraux pour six personnes, avec vue sur la parcelle de vieux carignan. Et la cabane de Joséphine et Gaspard, quatrième génération ! Dans les années 1950, Jacques Maymil, le grand-père, achète quelques vignes, porte son raisin à la coopérative. Son fils Jean reprend le domaine et s'y consacre totalement en 1987. Il aménage l'ancienne distillerie, pour vinifier en cave particulière et nomme le domaine « Château Maylandie », contraction de « Maymil » et « Landrodie », le nom de jeune fille d'Anne-Marie, son épouse. Delphine, leur fille, laisse un musée d'art contemporain pour rejoindre ses parents à la vigne. Elle passe son brevet professionnel et reprend la propriété en 2007, rejointe en 2008 par Éric Virion, son compagnon. « *La vigne, c'est un métier de couple ! On a reproduit le modèle de mes parents. Éric m'a rejointe trois semaines avant la naissance de Joséphine, je suis partie à la maternité avec mon cahier de cave !* » Ensemble, ils travaillent 23 hectares en agriculture raisonnée, produisent une gamme complé-

mentaire, du Cabanon, friand IGP pays d'Oc en trois couleurs, aux Corbières, et leurs deux hauts de gamme, les Boutenac. Une histoire de famille et d'amis, explique Delphine. « *Nous utilisons toujours les mêmes parcelles pour le Boutenac, 3 hectares sur les 14 possibles. Mon père a créé la cuvée Villa Ferrae il y a vingt ans, comme son haut de gamme en Corbières. Le 2015 (12 €), avec 40 % de grenache, complété à parts égales de carignan et de syrah, a un fruit bien mûr, élevé en fût pour un boisé léger, en souplesse, et un prix doux. Le Carnache 2015 (15 €) est notre petite vendange entre amis : les pouces des copains vendangeurs signent l'étiquette de leurs empreintes. 50 % carignan, 50 % grenache, on recherche le fruit et l'équilibre.* » Les vendanges 2017 vont réunir famille et amis pour un triple anniversaire : 70 ans de Jean Maymil, 30 ans du domaine et 10 ans de reprise par Delphine et Éric.

CHÂTEAU MAYLANDIE
11200 Ferrals-les-Corbières
06 61 93 01 33 ou www.maylandie.fr





CELLIERS D'ORFÉE

SUJUN A LA PARCELLE

Les Celliers d'Orfée, au nom mythologique, regroupent la cave coopérative d'Ornaisons, créée en 1933, fusionnée avec celle de Luc-sur-Orbieu en 1994, puis celle de Ferrals-les-Corbières en 2006. Christophe Groppi, œnologue, les a rejoints en 2002 comme technicien vignoble et les dirige depuis 2013. Il accompagne les 166 adhérents dans la démarche qualitative, basée sur la sélection parcellaire pour les AOC, et vinifie une gamme qui va des vins de plaisir AOC Corbières, rosé, rouge et blanc jusqu'aux deux grandes cuvées Le Sextant en Corbières et le B en Boutenac. « Nos 400 hectares en AOC donnent une palette incroyable. Chaque sélection parcellaire est un ingrédient qu'on prépare dès la taille. L'assemblage est un peu ma cuisine, chaque cuvée est comme un plat. » Le B de Boutenac est réalisé avec une dizaine de vigneron, notamment choisis pour leurs beaux grenaches, pour créer un vin fin et rond. Le B est né avec la création de l'appellation Boutenac, son premier millésime est sorti en 2007. « Il a fallu un peu de temps pour arriver à ce que nous voulions, de beaux

grenaches patinés. Tous les ans, il faut faire des efforts. En haut de gamme, le terroir est nécessaire mais pas suffisant. Heureusement, en Boutenac, la géologie permet les réserves hydriques et offre une bonne résistance à la sécheresse. » Le B de Boutenac 2012 (14,90 € départ caveau) assemble 50 % de grenache, élevé un an en fût, 40 % de carignan, et complète d'une pointe de syrah. Il s'offre sur des petits fruits rouges bien mûrs et des notes d'épices douces, en volume et tanins fins. Ce classique appelle les beaux plats du dimanche, tel un gigot au four. « Le nom de Boutenac a percé sur le marché depuis deux ans et prend sa place dans le haut de la pyramide des AOC du Languedoc. Il y a une vraie demande d'amateurs pour ce vin de "niche" et de qualité » explique Christophe Groppi, à l'écoute de ses clients cavistes traditionnels.

CELLIERS D'ORFÉE
11200 Ornaisons
04 68 27 09 76 ou www.cuveesextant.com



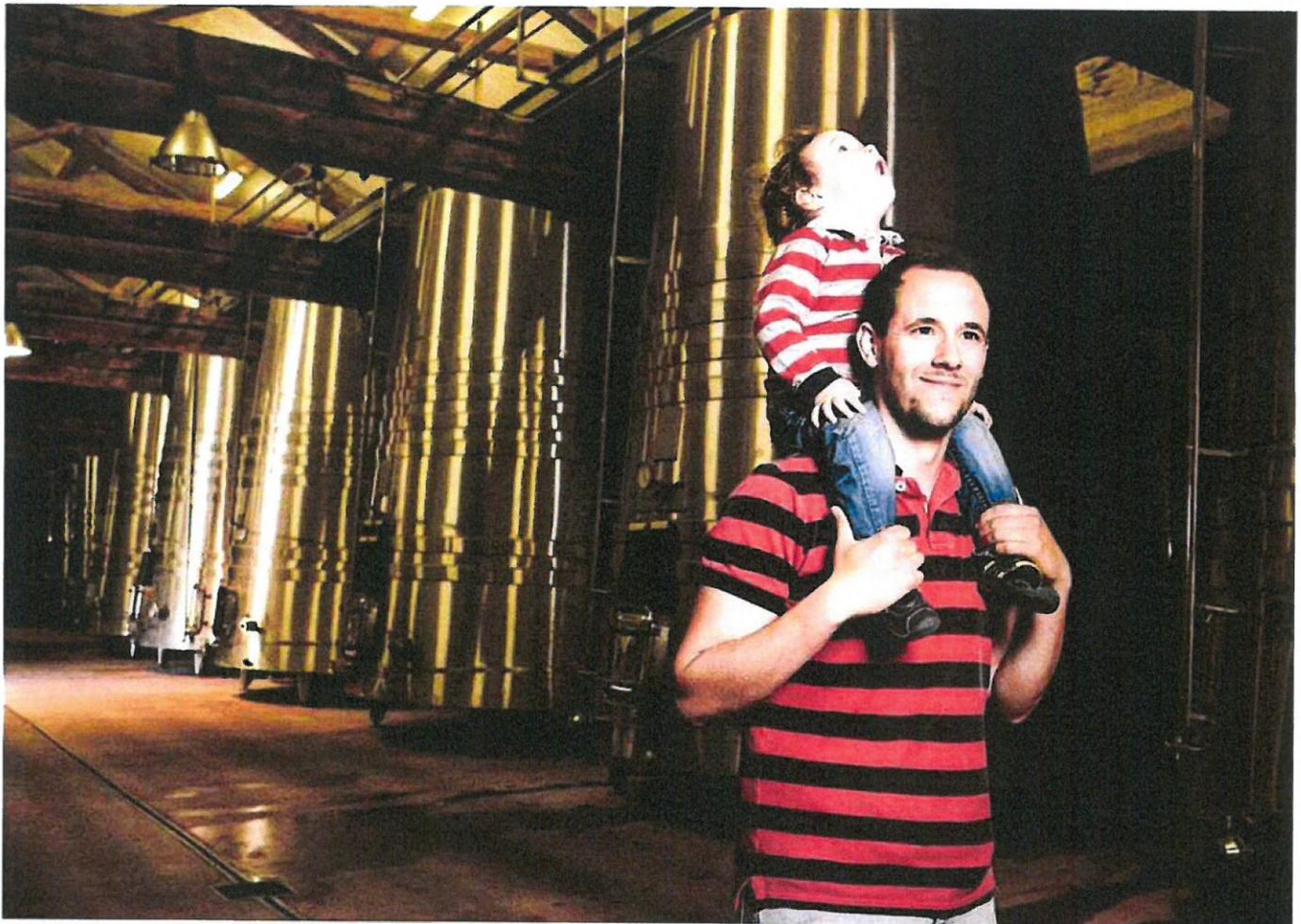
LA TERRE À CŒUR

« *Je suis charnellement attachée à ce domaine !* » Marie-Hélène Bacave l'a reconstruit patiemment avec son mari, maintenu malgré les coups du sort, mené seule en cave et dans les vignes depuis dix ans. « *Nous ne sommes pas nombreuses à tout faire seules, mais, ce qui est bien dans Boutenac, c'est qu'il y a des très gros et des petits.* » Depuis ses premières vacances à Gruissan, elle avait déjà un coup de cœur pour la région lorsqu'elle rencontre Dominique, son futur mari, d'une famille vigneronne des Corbières. « *En 1991, nous nous sommes lancés dans l'aventure du vin, dans la vieille cave retapée, avec un peu de matériel d'occasion et les conseils de copains. On a fait beaucoup avec de petits moyens.* » Rachats de petites parcelles, replantées pour recréer le domaine dispersé lors de la succession du grand-père, pour arriver à 20 hectares, principalement en appellation Boutenac. Son mari, Dominique, a d'abord gardé son activité de professeur de sport, puis ils sont devenus vignerons à temps plein. Après sa disparition, elle a continué, encouragée par ses enfants, et vinifie toujours à l'ancienne

dans sa petite cave. Crépuscule fut un des premiers Boutenac, avec la création du cru, en 2005. Il séduit le Japon, le Canada et la Belgique, ses clients principaux, des fidèles. Le Crépuscule 2014 (12 €), est souple, rond, suave : « *Dans la bouteille, il y a le soleil et le vent, le rouge-gorge qui chante, la panne de tracteur et les coups de blues.* » Marie-Hélène aime laisser la cave ouverte au moment des vendanges, « *à la bonne franquette* », et l'ouvrira aussi pour une étape vigneronne les 1er et 2 juillet, avec des complices de Bourgueil, d'Alsace, de Cognac, des Graves. Elle vient de réaménager la maison familiale de Saint-André-de-Roquelongue en grand gîte de six chambres. La Bastide de Marie est charmante avec sa grande cheminée, ses meubles chinés, sa terrasse et son bassin ombragé.

DOMAINE SAINT-JEAN DE LA GINESTE
11200 Saint-André-de-Roquelongue
04 68 45 12 58 ou www.saintjeandelagineste.fr





CHÂTEAU GRAND MOULIN

LE SOUFFLE DU NOUVEAU MONDE

Jean-Nöel Bousquet a construit son château Grand Moulin en partant de rien, a persévéré, malgré la destruction totale de sa cave par l'eau en 1999, et l'a développé pas à pas, regroupant 250 petites parcelles sur cinq communes et 130 hectares. « *Une vie de labeur et de passion* », résume son fils Frédéric, ingénieur agronome. Il a repris le domaine, en 2014, secondé de Pierre Vialard, le maître de chai expérimenté, qui accompagne cette transmission du père au fils. Après sept ans au Canada, l'appel de la terre a fait revenir Frédéric à Lézignan-Corbières, avec Karine, son épouse, canadienne anglophone, leurs deux enfants, Arthur et Rose, et le labrador canadien. « *C'est en travaillant la terre des autres que j'ai compris que c'est la mienne que je travaillerais le mieux. La terre et la production me font vibrer, le vin est l'agriculture la plus noble, avec un supplément d'âme. Depuis trois ans, j'apporte un regard neuf, j'optimise l'outil existant, cette mosaïque de terroirs qui est la richesse et l'identité de Grand Moulin.* » Pierre, le chef de culture, confirme : « *Boutenac est un terroir d'exception, au climat précoce et*

aux cépages tardifs, qui permet au carignan de bien mûrir. » Il en résulte deux vins : le Corbières-Boutenac 2013 (14,50 €), 60 % mourvèdre, 40 % vieux carignan à macération longue, nez gourmand de garrigue et d'épices, ample avec de la matière, pour des plats de terroir ; créé en 2009, à l'origine pour le marché québécois, Fleur Élysée 2014 (28,50 €) est la cuvée d'exception, uniquement les meilleures années, les meilleures rangées de carignan, récolté à la main, vinifié en demi-muids, tout en élégance, finesse et longueur. Frédéric développe aussi l'œnotourisme au château Grand Moulin, avec repas vigneron entre les grandes cuves les jeudis d'été, balades, casse-croûte, et nouvelle grande salle de réception avec vue sur le chai à barriques.

CHÂTEAU GRAND MOULIN
11200 Lézignan-Corbières
04 68 27 40 80 - 07 77 78 72 03
www.chateaugrandmoulin.com



BIO DE PÈRE EN FILLES

Depuis 1605, la famille Fabre est enracinée en Corbières, En 1711, elle s'installe à Gasparet, sur des vignes que cultivent aujourd'hui Louis Fabre et sa sœur Marie, continuant cette longue lignée de « *vignerons paysans* ». Louis Fabre, scientifique, convaincu par la culture biologique, l'a instaurée depuis plus de vingt-cinq ans sur leurs 350 hectares en Corbières. « *Ça paraissait très étonnant de voir un ingénieur agronome se ranger aux pratiques des paysans du Larzac.* » Il n'a cessé, depuis, d'« *accompagner la nature, de ne pas mettre tout sous contrôle, de créer un environnement riche qui donnera des vins riches.* » Les parcelles en Boutenac poussent à Gasparet, le berceau de la famille. Les sols, d'une grande variété géologique, permettent de produire deux vins : le château Fabre Gasparets, 2014, (14,60 €), vieilles vignes de carignan, grenache, syrah, mourvèdre, en macération, puis élevé douze mois en fût, offre fruits noirs et épices, apporte puissance et complexité en bouche ; la Serre 2011 (23,50 €) est la cuvée confidentielle, triée à la vigne et à la cave, avec chaque cépage élevé séparément en barrique, puis dégusté quotidiennement pour donner ce

subtil assemblage qui combine trame veloutée et tanins fondus, sapidité et longueur. Aujourd'hui, Clémence et Jeanne, les filles jumelles de Louis et Claire Fabre, et Paule, leur cousine, rejoignent l'entreprise familiale après leurs études et des postes à l'étranger. Clémence développe l'export et l'international. Jeanne, rentrée d'Argentine, travaille sur les projets d'œnotourisme. Paule, après la gestion de grands groupes londoniens, s'occupe de l'administration du domaine. Toute cette joyeuse équipe a le sens de l'accueil : caveau chaleureux ouvert six jours sur sept (sur rendez-vous le dimanche) avec petite balade au vignoble à la demande. Hors saison, le marché de Noël est un incontournable. Au château de Luc-sur-Orbieu, les générations se complètent, allant du terroir à l'international, du bio au numérique 2.0, de l'héritage familial aux projets d'avenir.

FAMILLE FABRE - Château Fabre Gasparets
11200 Luc-sur-Orbieu
04 68 27 10 80
www.famillefabre.com





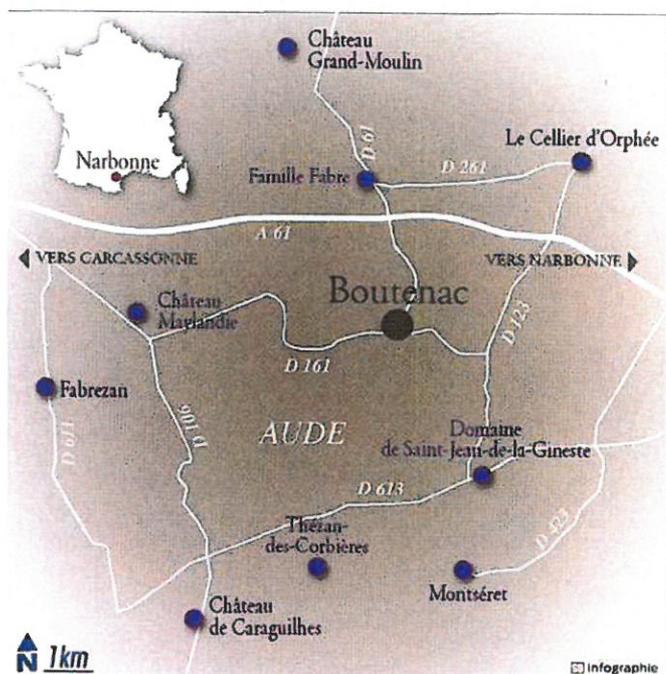
CHÂTEAU DE CARAGUILHES

UN BIO QUI BOUGE

Le château de Caraguilhes est aussi grand que bio, avec 135 hectares de vignoble entouré de 500 de garrigue. Jamais traité depuis ses premières vignes dans les années 1950, il est certifié en bio en 1987. Pierre Gabison le reprend totalement en main en 2007, avec un objectif simple : faire un vin authentique, sur des vignes saines. Le chef d'entreprise, installé à Hong Kong, recrute Étienne Besancenot, œnologue coauteur du documentaire « *Les Voix du terroir* ». Commence alors un travail de longue haleine pour restructurer le vignoble : cartographier et analyser les sols pour replanter, parcelle par parcelle. En dix ans, la moitié du chemin est fait : « *Ici, c'est vivant, rien n'est figé, on a renouvelé des choses dont il faut des années pour voir le résultat* », explique Étienne Besancenot. Les résultats séduisent notamment les Suisses, grands clients du domaine. Le château compose son premier Boutenac, Solus, en 2009. « *On a naturellement de la puissance, on*

veille donc à ne pas surextraitre. 2015 est notre plus beau millésime. » Solus 2015 (20 €), 40 % carignan, syrah et mourvèdre à parts égales, élevé dix mois en barriques, déploie baies noires et notes torréfiées, bouche ample et veloutée, évoque la garrigue. L'Échappée Belle est un Boutenac, très différent, avec 80 % de carignan sauvés de l'arrachage complété de 20 % de mourvèdre, élevé deux ans en bouteille. L'Échappée Belle 2014 (25 €) joue la fraîcheur, un nez de fruits rouges mûrs, une bouche en souplesse, croquante, taillée pour la cuisine gastronomique. « *Depuis quarante ans, les Corbières bougent, et Boutenac a toujours été moteur* », commente Étienne Besancenot du haut des vignes de Caraguilhes.

CHÂTEAU DE CARAGUILHES
11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse
04 68 27 88 99 ou www.caraguilhes.fr



LES CAMINS DE BOUTANEC

4^e édition le 24 juin 2017 : deux balades.

Grand Camin de la Serre-Douce, 5 heures de balade coupée d'un pique-nique vigneron (25 €). Balade avec soirée : 65 €).

Petit Camin de Saint-Siméon en 2h30 (balade avec soirée : 55 €).

Et, le soir, le banquet, à partir de 19h30, dégustation des vins du Cru Boutenac, cocktail en musique et banquet vigneron préparé par le traiteur Gérard Cabiron (Meilleur Ouvrier de France).

www.cruboutenac.com.



BIEN MANGER, BIEN DÉGUSTER

EN CATIMINI

La maison familiale, une folie de la fin du XIX^e siècle, au cœur du village, est devenue un restaurant où mère et fille proposent une cuisine du marché raffinée (y compris un menu végétarien) et une carte d'une centaine de vins.

11200 Ferrals-les-Corbières, www.en-catimini.com.

CHEZ BEMBE,

Un bar à vins animé, qui prépare grillades et tapas, organise concerts et fêtes.

11200 Ferrals-les-Corbières, 06 43 17 45 90 ou www.facebook.com/Chez-Bembe.

LE TOURNEDOS

Une auberge de tradition, avec cheminée pour les grillades de viandes et poissons et spécialités régionales : terrine de campagne et foie gras maison, cassoulet au confit...

11200 Lézignan-Corbières, www.letournedos.com.

LA LUCIOLE

Dans l'ancien café du village, Gilles, Hélène et leur fille Marion pro-

posent une cuisine faite maison avec des produits du terroir.

11200 Luc-sur-Orbieu, 04 68 40 87 77 ou www.restaurantluciole.fr.

LA PIZZERIA DU VILLAGE

La Pizzeria du village a ouvert au début de 2016 avec Astrid, en cuisine, pour des pizzas et crêpes maison, et Angel en salle.

11200 Thézan-des-Corbières, 04 68 12 27 16 ou leur page Facebook.

L'HEUREUX TOUR

Façade rouge et jolie terrasse pour cette pizzeria-restaurant appréciée pour ses pizzas à pâte fine et sa petite carte de plats du jour maison.

11200 Fabrezan, 04 68 65 50 54.



BIEN DORMIR

LES JARDINS DE SAINT-BENOÎT

Les Jardins de Saint-Benoît proposent une résidence avec spa, restaurant et services, club enfants et tourisme vigneron. On peut séjourner en petites maisons de village ou maisons vigneronnes avec piscines privées.

11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, www.popinns.com.



INCONTOURNABLE. À VISITER

ABBAYE DE FONTFROIDE

A 15 kilomètres de Narbonne, la spectaculaire abbaye cistercienne du XII^e siècle, noyée dans la nature et les vignes, est merveilleusement conservée et restaurée, avec sa roseraie et ses jardins en terrasses. Elle possède aussi un vignoble et une cave, un restaurant, et propose une programmation d'animations et de concerts.

www.fontfroide.com.



À RAPPORTER

CAVISTE CDD (CENTRE DÉGUSTATION DIFFUSION)

Cave et épicerie. Ouvert les dimanches et jours fériés.

11200 Lézignan-Corbières, 04 68 27 11 55 ou www.cddsud.fr.

LE CAVEAU DU CLOS

Grand choix et bons conseils

11200 Lézignan-Corbières, 04 68 48 36 69

FROMAGES DE CHÈVRE

Guillaume Portal, jeune agriculteur, a installé sa chèvrerie à l'orée des garrigues parcourues par son troupeau, pour faire des fromages de chèvre au lait cru.

La ferme de Montagut.

11200 Thézan-des-Corbières, 06 42 74 33 44.

MIEL DES CLAUSES

Avec son théâtre aux abeilles et ses balades pédagogiques, la Miellerie des Clauses permet, d'avril à septembre, d'apprendre beaucoup sur les abeilles et, toute l'année, d'acheter miel et produits de la ruche. Ouvert toute l'année, sept jours sur sept.

11200 Montséret, 04 68 43 30 17 ou www.miellerie-des-clauses.com.