

L'élevage à Boutenac

LIBRES ECHANGES VIN ET BOIS

Souveraines au château de Villemajou,
les barriques bordelaises
ont très généralement les faveurs
des vignerons de Boutenac.
De là à parler de modèle unique...
Confidences dans les chais

700 barriques et un an d'élevage sous bois
pour les trois vins rouges AOP Corbières-Boutenac
du château de Villemajou, dans le chai rénové en 2019.



Elève-t-on un corbières-boutenac comme un autre vin ? Y a-t-il des particularités liées au terroir, à la forte présence du carignan, à l'assemblage de cépages ? Le décret de l'appellation, stipulant simplement que les vins de Corbières-Boutenac ne peuvent pas être mis en vente avant le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte, laisse le débat ouvert. En théorie, pas de passage obligatoire en barriques. En pratique, comment procèdent les vignerons ?

La question s'est posée dans les années 1970, au moment où certains ont opté pour la vinification en macération carbonique. Outre une expression aromatique plus intense, l'objectif, dès le départ, était d'amadouer les tanins du carignan, autrefois surnommé le "plant dur".

« On a commencé l'élevage avec 40 demi-muids de Nicolas que nous fournissait la maison Saignes à Narbonne, très liée à Nicolas », se souvient Yves Laboucarié, qui a acheté le domaine de Fontsaïnte en 1969. Acquéreur du château de Villemajou en 1973, son ami Georges Bertrand prit rapidement le parti d'élever son vin en barriques bordelaises.

Ce dernier modèle a fait école. « En 1978, deux ans seulement après mes premières ventes en bouteilles, j'ai tout vinifié en macération carbonique et j'ai réalisé mes premiers essais d'élevage avec dix barriques

bordelaises du tonnelier Demptos que m'a offertes Georges Bertrand, raconte Patrick Reverdy, propriétaire du château La Voulte-Gaspards. Plus tard, j'ai testé d'autres fournisseurs, mais j'ai toujours préféré les vins élevés en Demptos ». La cuvée Romain Pauc, fleuron du domaine (38000 bouteilles et 2500 magnums), créée en 1986 avec les plus vieilles vignes de carignan et de grenache, passe intégralement aujourd'hui en fûts de 225 litres dans le chai d'inspiration médocaine, maintenu à une température de 13°. « Mais je ne prends généralement qu'un quart de bois neuf ; je travaille surtout avec des fûts d'un vin. Les carignans et grenaches sont moins agressés ». L'ajout de mourvèdre et d'une pointe de syrah dans l'assemblage n'a pas modifié la donne.

L'école Villemajou

A Villemajou, l'élevage est désormais conduit dans le chai de 700 barriques entièrement rénové du château, premier producteur de l'appellation et propriété emblématique de la galaxie Gérard Bertrand. « C'est dans les Corbières que le carignan offre sa plus belle expression, c'est donc naturellement la poutre maîtresse des vins du domaine », assure en préambule Gyslain Coux, qui chapeaute vinifications et élevages dans les domaines de Gérard Bertrand. Lourde charge quand on



Au premier temps de l'élevage dans les caves de Boutenac : à la fin des années 70, Yves Laboucarié (tout à droite) fait déguster le corbières du domaine de Fontsaïnte, élevé en demi-muids bien patinés, à l'importateur californien Kermit Lynch.

sait que le groupe dispose aujourd'hui d'un parc de plus de 10000 barriques de chêne français renouvelé par tiers chaque année. « Au total on travaille avec quatorze tonneliers. Chaque année, après dégustation à l'aveugle avec tous nos fournisseurs, on en écarte un, un nouveau rentre. Depuis vingt ans, on a fait beaucoup de tests pour adapter au mieux les élevages selon les terroirs. A Boutenac, on privilégie trois maisons, Taransaud, François Frères / Demptos et TB Tonnelerie ». L'origine du bois est importante. « On joue avec différentes provenances, les forêts de l'Allier, de Nevers, des Vosges... » glisse

Charmian Moulin, la jeune assistante de Gyslain Coux. « On aime bien les chênes de la forêt de Jupilles dans la Sarthe, pour les notes toastées, confie ce dernier. Mais la chauffe fait souvent la différence. On privilégie les chauffés moyennes, les chauffés longues, blondes. On écarte les chauffés fortes qui apportent des notes trop vanillées ; on recherche plutôt les notes chocolat, café, légèrement toastées, car on veut absolument préserver les parfums de fruits mûrs et d'épices typiques du carignan ». Autre chose : « On choisit de jolis grains, fins, pas d'extra-fins qui apportent davantage de >

tanins et exigent des élevages plus longs ». Dans tous les cas, l'élevage dure douze mois en fûts pour 80% de l'assemblage réalisé en fin de fermentation, généralement en février. « On conserve 20% en cuve que l'on peut incorporer en partie dans l'assemblage final si l'on estime qu'il faut renforcer le fruit ».

Le pourcentage de bois neuf va en augmentant avec la puissance et la concentration des vins, de la cuvée Domaine de Villemajou à La Forge en passant par le Grand Vin. Pour la Forge, 80% de barriques neuves et 20% de fûts d'un vin, ceux, de préférence, dans lesquels a fermenté un vin blanc. C'est au terme de cette phase d'un an d'élevage sous bois qu'est réalisé l'assemblage final. « Rien n'est écrit, ça varie selon les millésimes, les nuances de chaque fût ; la composition ultime se décide à la dégustation de toutes les barriques avec Gérard Bertrand ».

Trois mois seulement après l'entonnage, la dégustation de la Forge de six barriques révèle des différences sensibles, y compris entre deux pièces d'un même tonnelier : des arômes tantôt plus fruités, tantôt plus floraux, de poivre blanc et de garrigue typiques du carignan pour certaines, d'olive noire de la syrah mûre pour une autre, des notes plus chocolatées ou toastées, parfois de havane, un toucher plus ou moins soyeux, une rondeur et une gourmandise plus affirmées ici, une trame tannique plus



Dégustation en cours d'élevage au château de Villemajou : de gauche à droite, Gyslain Coux, responsable des vinifications et élevages dans les domaines de Gérard Bertrand, son assistante Charmian Moulin, et le maître de chai Arnaud Saulnier.

présente là, une fraîcheur, parfois soulignée d'une fine amertume, une saveur saline en finale... « Dans trois mois, les sensations pourront être très différentes » prévient Arnaud Saulnier, maître de chai de Villemajou. On imagine, au bout des douze mois, la délicate combinaison des 44 barriques dédiées à la Forge.

Le goût boisé, passé de mode?

Si l'élevage en barriques bordelaises est de très loin le plus répandu à Boutenac, certains jouent d'autres partitions. Bruno Laboucaré a ainsi bousculé les habitudes de Fontaine. « Du temps de mon père,

l'élevage se faisait en barriques bordelaises, la tendance était au goût boisé, tout le monde recherchait ça, explique-t-il. Ça ne me satisfaisait pas, je trouvais que le terroir et les cépages étaient gommés. J'ai aussi voulu tenir compte de l'évolution des goûts, tendre vers des rouges plus soyeux ».

Les modifications de l'élevage sont allées >

de pair avec toute une série de changements à la vigne comme en cave suggérés par l'œnologue Claude Gros. « Par exemple, en égrappant tous les grenaches, on a moins de dureté, moins de goûts herbacés, des vins plus souples, plus fruités. Côté élevage, j'ai fait des essais en demi-muids dès 1999, et depuis peu, j'élève ma cuvée de corbières-boutenac, le Clos du Centurion, pour 60% du volume, dans deux petits foudres de la maison Boutes, ça limite la prise de bois, il ne faut pas perdre l'authenticité du terroir. Ça ne m'a pas pénalisé, la demande évolue vers moins de bois ».

« Le consommateur continue à aimer le bois, le profil aromatique qu'il donne au vin » estime cependant Pierre Bories, propriétaire du château Ollieux Romanis qui fut pourtant le premier, en janvier 2006, juste après la reconnaissance officielle de l'appellation, à commercialiser un Corbières-Boutenac, la cuvée Alta Sia, sans la moindre touche de bois. « Je voulais lancer un vin sans fard. J'ai mis le vin en bouteille dès juin, pour garder tout le fruit. Le vin restait très costaud, mais il a gagné en finesse avec le temps. Il faut quinze à vingt mois minimum ». Ce coup d'éclat a contribué à la réputation du domaine, mais n'a pas empêché le vigneron d'augmenter son parc de barriques : « Nous vendons les deux

tiers de nos vins à l'export »...

Pas question, toutefois, de s'en tenir à une recette immuable. « On fait beaucoup d'essais. Nous avons une demi-douzaine de fournisseurs, on teste les provenances de bois, le séchage, les chauffes, les contenants. A ce jour, on a des barriques, un très gros pourcentage de demi-muids et on regarde le foudre de près... La jarre en terre cuite nous intéresse. La tendance c'est : on allège l'élevage aromatique, on maintient l'oxydation ménagée, on a des vins plus souples avec le travail sous bois. Je n'en suis pas au point de la synthèse ».

Si certains partis pris sont bien ancrés (« Plus les vins sont puissants et concentrés, plus on prend de bois neuf »), d'autres sont encore évolutifs : « La cuvée Prestige est élevée un an en fûts ; quatre à cinq mois après, elle commence à plaire commercialement. On tend désormais vers quinze mois d'élevage, pour mieux intégrer le bois. Idéalement, on voudrait arriver à dix-huit mois ».

Variations

Au château de Caraguilhes, Etienne Besancenot a également exploré en dix ans différents types d'élevage pour affirmer le style de trois cuvées qui composent une gamme originale. Le postulat de départ est néanmoins le même. « On associe



A Fontaine, Bruno Laboucarie élève désormais le Clos du Centurion en foudres.

généralement concentration et élevage sous bois dans l'idée de grand vin. Ici, la concentration, on l'a naturellement ; l'enjeu, c'est l'élégance ! Pour moi, l'élevage vise surtout au polissage des tanins, je cherche le cadrage des vins. Nous avons des vins avec une sucrosité naturelle, l'idée est de redonner de la fermeté. Par exemple, avec les fûts de Dargaud, en bois des Vosges, chauffé faible, frais et nerveux, le résultat peut sembler un peu austère au début mais

on garde le fruit et on cadre le vin ».

A partir de là, les pistes s'écartent. La cuvée Solus, associant carignan, mourvèdre et syrah, est élevée pour 60% en barriques dont un tiers de bois neuf. La cuvée Le Trou de l'Ermitte séjourne pour moitié seulement dans des fûts de trois ou quatre vins. « C'est du polissage, chaque cépage est élevé séparément. Maîtriser l'élevage avec plusieurs cépages n'est pas évident.

Le carignan par exemple, plus acide, est >

élevé dans des tonneaux de Mercurey qui tempèrent cette acidité ».

C'est en 2011 qu'a été créée la cuvée L'Echappée belle, 80% de carignan et 20% de mourvèdre, une partie en macération carbonique, une autre en vendange égrappée, et point de bois. « C'est un vin gourmand, croquant, qu'on élève six mois en cuve puis qu'on embouteille en avril-mai ». Mais pas nécessairement en vue d'une consommation plus précoce. « Il y a une profondeur propre à cette cuvée, avec un potentiel de garde de dix à quinze ans, estime Etienne Besancenot. Les particuliers préfèrent Solus, les journalistes plutôt L'Echappée Belle... »

A Caraguilhes, l'exploration prendra un nouvel essor lorsque le chai enterré en construction sera opérationnel. « Le grenache a beaucoup de sucrosité, qui peut devenir excessive avec le bois ; je l'imagine bien, élevé en amphore »...

A Ferrals, Xavier Ledogar a déjà testé l'amphore, mais, « pour le boutenac, ce sera toujours élevage sous bois, assure-t-il. Avec les fûts, je recherche davantage la durée du vin, le polissage des tanins, la complexité aromatique, du fait de l'échange entre le bois et le vin, de la micro-oxygénation. J'utilise des barriques bourguignonnes et bordelaises, mais d'au moins deux vins, et en général l'élevage dure dix-huit mois. Le 2016 est resté deux ans en fûts et c'est très intéressant ».

Au château de Luc, la famille Fabre a tranché dans le vif après un essai jugé très concluant d'élevage du carignan dans des jarres en terre cuite de 160 litres tournées à la main dans l'entreprise audoise Terres d'Autan. Dès le millésime suivant (2018), une bonne part du carignan de la



Xavier Ledogar a testé l'amphore. "Mais pour le boutenac, ce sera toujours élevage sous bois".

cuvée Fabre Gasparets et la totalité du carignan de la cuvée premium La Serre ont passé un an dans les jarres. L'élevage en barriques de trois tonneliers (Berger, Raymond et Quintessence) a été maintenu pour la syrah et le mourvèdre.

« D'une manière générale, on recherche la complexité maximale dans nos assemblages en jouant sur différentes origines de chêne, nuances de grain et de chauffe, confie Jeanne Fabre. Dans le cas du carignan, l'élevage en barriques a tendance à renforcer la puissance et la concentration du vin alors qu'on souhaite plutôt mettre l'accent sur



Au château de Luc, depuis le millésime 2018, la famille Fabre élève le carignan dans des jarres en terre cuite.

l'élégance et la typicité du carignan du terroir de Boutenac. Or, à la dégustation, nous avons estimé que les jarres lui conféraient beaucoup plus de fraîcheur et de tension. Le choix des jarres s'est imposé ».

Bref, en matière d'élevage à Boutenac, la pensée unique est hors sujet. A chaque vigneron son interprétation. Plus complexe, la découverte du terroir et de ses vins n'en est que plus alléchante. ●