

De la vigne, des cyprès, le clocher de l'église saint-Martin de Gasparets, bienvenue en terroir de Boutenac  
© Marie-Lise Mocat

❖ UN TERROIR, UNE PRODUCTION

## Puissance et douceur Le mariage heureux du cru Boutenac

Par Caroline Lemaître

**QUI L'ÊT CRU !** Au cœur des Corbières, dans l'Aude, les vins du cru Boutenac ont une place à part. La petite appellation fête ses vingt ans aujourd'hui et vole désormais de ses propres ailes en veillant jalousement sur ses vieilles vignes de caignan qui ont fait son bonheur. Une histoire de patience et de volonté pour faire grandir ces rouges de gastronomie.

**C'**est le jardin secret des Corbières, un triangle d'or auquel le village de Boutenac a donné son nom pour identifier ce terroir prestigieux et devenir un cru à part entière. Là, autour de la pinède de Boutenac dit le massif du Pinada, le paysage se fait plus doux. Bordé de cyprès et de pins majestueux, il déroule des courbes accueillantes aux airs de Toscane qui contrastent avec les Corbières sauvages toutes proches.

Un territoire fragile qui n'a pas été épargné cet été par le gigantesque incendie qui a touché l'ouest de l'appellation à Fabrezan, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse et Thézan et frappé durement plusieurs domaines et caves coopératives.

Avec Ferrals, Lézignan, Luc-sur-Orbieu, Ornaisons, Boutenac, Saint-André-de-Roquelongue et Montséret, les dix communes veillent pourtant jalousement sur leur joyau, dont le potentiel a très tôt été identifié. Une histoire de géologie heureuse qui a favorisé des sols caillouteux et bien drainés grâce aux molasses du Miocène des vallées de l'Orbieu, de la Nielle et de l'Aussou. Ces terrasses de galets roulés ont contribué à un enracinement profond du caignan, cépage roi de l'appellation, qui y fait des merveilles.

La première appellation communale des Corbières fête ses 20 ans cette année. "Un âge où il faut apprendre à s'émanciper pour voler de ses propres ailes", confie le nouveau président Étienne Besancenot, directeur de Château Caraguilhès.



## UN TERROIR, UNE PRODUCTION



Boutenac a réussi à décrocher le "cru" grâce à la volonté farouche d'une poignée d'hommes qui croyaient dur comme fer à leurs rouges haut de gamme

Il faut dire que la route a été longue et sinueuse pour obtenir cette reconnaissance. Un parcours semé d'embûches dans la longue marche des Corbières pour obtenir l'appellation d'origine contrôlée (1985) et faire reconnaître la spécificité de ses terroirs. Des onze convoités, il n'en est resté qu'un ! Seul Boutenac a réussi à décrocher le "cru" grâce à la volonté farouche d'une poignée d'hommes qui croyaient dur comme fer à leurs rouges hauts de gamme.

Au domaine de Fontsaïnte, Yves Laboucaré a fait partie des premiers à mettre en bouteille - tout comme ses voisins, la famille Reverdy à La Voulte-Gasparets, au milieu des années 60. "À l'époque, la plupart faisait du vrac, c'est la naissance de véritables vigneron qui sont rapidement devenus des références", raconte Jean-Paul Serre, du Château Sainte-Lucie d'Aussou. Intarissable sur Boutenac et ses hommes. Et celui qui s'imposa comme "l'initiateur et le fédérateur, c'est Gérard Bertrand" poursuit-il.

### "Structurer la gamme vers le haut"

Le prometteur rugbyman a très tôt été initié au monde du vin par son père, Georges Bertrand, qui a racheté la propriété de

Villemajou. Il lui succède logiquement après son décès brutal. En 1995, il crée l'association qui va permettre à Boutenac de monter la marche qui lui manque. Rien de moins qu'une "épopée", confie le vigneron à la tête aujourd'hui de dix-sept domaines en Occitanie en se souvenant du marathon de réunions qu'il a dû organiser pour convaincre. "À ce moment-là, il y avait deux syndicats en Corbières, ce n'était vraiment pas facile de fédérer..." rappelle-t-il. Et puis les étoiles se sont alignées grâce à "la volonté d'agir et la croyance dans le potentiel du terroir".

La reconnaissance de l'AOC Corbières-Boutenac arrive en 2005. Dix communes, trente producteurs dont trois caves coopératives et une surface moyenne de 230 hectares plantés sont concernés. Soit un quart des surfaces classées en Corbières.

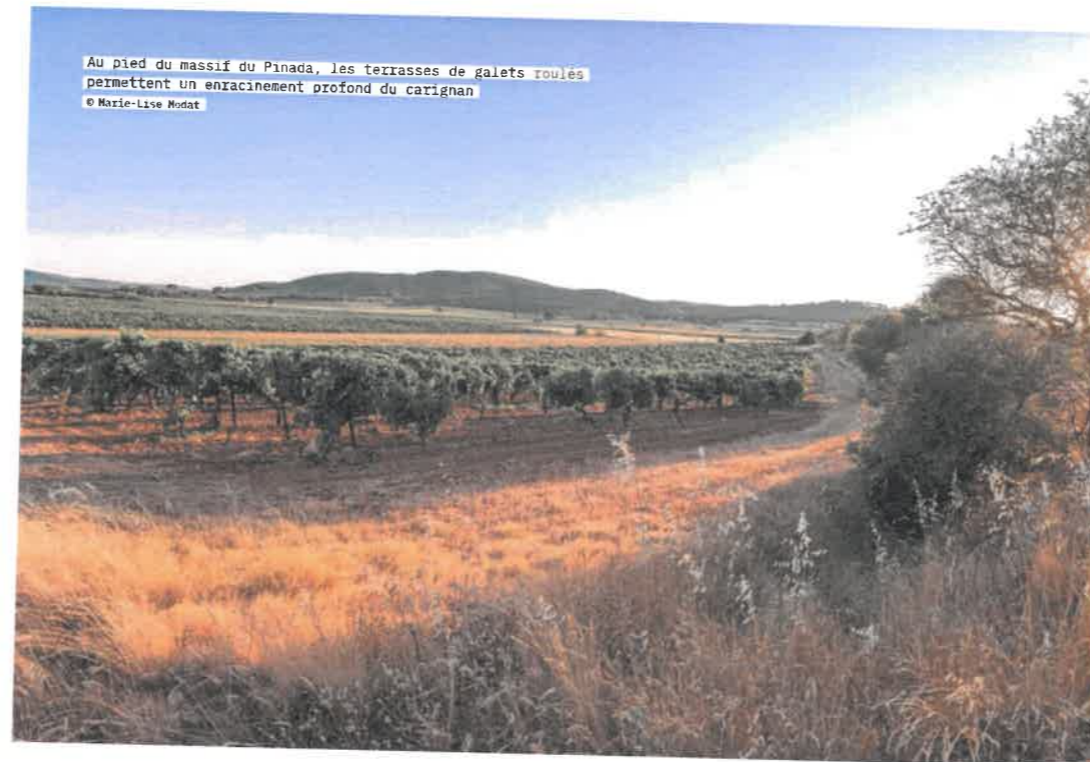
Le niveau d'exigence s'élève encore d'un cran lorsque l'appellation s'affranchit complètement des Corbières en 2024 pour devenir AOC Boutenac "tout court". "Et ça change tout, car cela permet de structurer la gamme vers le haut" souligne Jean-Paul Serre, à la fois mémoire et gardien du temple de l'appellation.

## UN TERROIR, UNE PRODUCTION

Boutenac, ce sont quatre cépages : carignan, syrah, grenache, mourvèdre. Le cépage signature est bien entendu le carignan, si longtemps mal aimé, qui a trouvé ici ses lettres de noblesse. L'encépagement doit être compris entre 30 % et 50 % et le raisin ramassé à la main. La macération carbonique a permis de gommer ses défauts et de valoriser ses qualités, une technique que l'œonologue Marc Dubernet a su particulièrement mettre à profit pour les vigneron. Cette méthode éprouvée compte parmi ses plus grands succès la célèbre cuvée *Romain Pauc*, de La Voulte-Gasparets, au succès jamais démenti. Les vins de Boutenac doivent également attendre le 31 décembre de l'année suivante pour être commercialisés, ce qui représente *grosso modo* pour la plupart un an d'élevage en barrique, mais pas toujours. Les jarres ont désormais la cote pour jouer davantage sur la fraîcheur et la tension.

### "Boutenac est un vin intemporel"

Les présidents n'ont pas manqué de retrouver chacun à leur manière leurs manches pour faire grandir leur petite appellation. Gérard Bertrand en tête avec deux mandats, Pierre Bories des Ollieux-Romanis ensuite et le regretté David Latham, dont la disparition brutale en octobre 2024 a profondément ébranlé les vigneron tant l'intensité qu'il avait mise dans son mandat suscitait l'admiration de tous. Pas le temps de passer le témoin en douceur comme il est d'usage ; c'est une nouvelle équipe rajeunie et féminisée qui a pris la barre en avril dernier pour négocier le virage des 20 ans. Autour du nouveau président Étienne Besancenot, deux vice-présidentes, Emma Bertrand et Jeanne Fabre, qui s'inscrivent toutes les deux dans la tradition familiale, ainsi que Loïc Reulet et Emilie Verdale.



## UN TERROIR, UNE PRODUCTION

Ces familles de vignerons ont presque grandi ensemble, apportant chaque année le même soin constant à leurs raisins pour en obtenir le meilleur nectar. À l'arrivée, une production encore modeste d'un million de bouteilles, mais un vin de gastronomie apprécié sur les plus belles tables et qui a soif de reconnaissance. Si le savoir-faire est unanimement reconnu, "pour le faire-savoir, il y a encore du boulot" reconnaît avec franchise Gérard Bertrand qui sait mieux que personne l'importance de se faire un nom. En termes de notoriété, Boutenac ne parvient pas encore à rivaliser avec les Pic Saint-Loup et Terrasses du Larzac, qui jouissent de la proximité d'une grande ville comme Montpellier pour danser sur les tables et voir du pays.

L'appellation veut séduire, attirer de nouveaux vignerons, faire découvrir la beauté de ses paysages et de ses villages pittoresques. Les endroits ne manquent pas. Clémence Fabre, du château de Luc, n'oublie jamais de proposer une promenade du côté de la chapelle Saint-Martin de Gasparets, quitte à enfourcher des vélos électriques pour monter jusqu'à la Roche trouée. L'occasion de parcourir cette garrigue odorante que l'on retrouve si bien dans les vins. Aux Ollieux-Romanis, à Montséret, plusieurs sentiers aménagés sur le domaine permettent de découvrir le vignoble mais aussi la faune et la flore des Corbières ; c'est aussi depuis la table de son restaurant de plein-air la Touketa que l'on savoure le mieux le paysage.



## UN TERROIR, UNE PRODUCTION

### "En trois ans, le climat a complètement changé"

Si la tendance actuelle de consommation n'est pas franchement aux rouges puissants, Boutenac peut compter sur son élégance. C'est l'ambition d'Étienne Besancenot, qui pense que les vins peuvent "être affinés tout en restant sudistes". "Notre singularité ici c'est le carignan et, à Boutenac, avec le temps on a appris à le travailler et à faire la différence. Il est adapté au climat méditerranéen, il répond bien aux entrées maritimes, sait capter l'eau et résiste bien à la tramontane" détaille-t-il, soucieux de préserver le patrimoine génétique exceptionnel de ces vieilles vignes, qui peuvent avoir entre 60 et 100 ans pour les plus anciennes, grâce à la sélection massale. Il verrait bien quand même l'entrée d'un nouveau cépage, le cinsault, qui supporte bien la sécheresse et permettrait de détendre les assemblages.

Mais la préoccupation de tous aujourd'hui est le réchauffement climatique avec son redoutable corollaire, la sécheresse. Les événements récents avec le terrible incendie qui a frappé très durement les Corbières début août et meurtri de nombreux domaines et vignobles l'ont démontré avec une intensité inconnue jusque-là. "En trois ans, le climat a complètement changé. Il n'y a pas d'eau l'hiver et des journées très chaudes l'été ; c'est notre première préoccupation" rappelle le président, convaincu de l'absolue nécessité de faire évoluer le cahier des charges pour lever l'interdiction d'irrigation.

Pour le vigneron, il faut pouvoir irriguer l'hiver et permettre aux sols argilo-gréseux de retenir l'eau qu'ils restitueront durant l'été. "On est à la croisée des chemins, abonde Gérard Bertrand. On doit nécessairement s'adapter au réchauffement climatique puisqu'on ne peut pas lutter contre ; l'agenda est de plus en plus serré" martèle le vigneron qui n'a de cesse de réclamer un plan Marshall pour l'eau. Pour que ce petit royaume solaire des Corbières continue longtemps d'illuminer les belles tables en portant en lui ce terroir riche de Boutenac devenu si fragile.

Dans les vignes de Villemajou, Gérard Bertrand et sa fille Emma prête à poursuivre l'histoire  
© Soufiane Zaidi



### LES HUIT AMBASSEURS DE L'ANNÉE

Chaque année, l'AOC Boutenac élit ses huit cuvées ambassadrices qui la représentent. Un concentré de l'expression de l'appellation où l'on retrouve les domaines historiques. En 2025, ont été retenus : *Canta per ieu 2020* (Château Ste Lucie d'Aussou), *La Serre 2020* (Famille Fabre), *Messaline 2022* (Cellier des Demoiselles), *Or 2022* (Château Ollieux Romanis), *Faiti 2022* (Château Hauterive le Haut), *Grand Vin 2022* (Château de Villemajou), *L'Improbable 2022* (Terre d'Expression) et *Le Trou de l'Ermite 2023* (Château de Caraguilhes). (Prix à titre indicatif de 13 à 32 €).