

## PRESENTATION DE LA NOUVELLE APPELLATION CORBIERES-BOUTENAC

### L'A.O.C. "CORBIERES-BOUTENAC", LA RENCONTRE DES HOMMES ET D'UN TERROIR

L'A.O.C.\* Corbières-Boutenac vient d'être reconnue  
appellation communale par l'I.N.A.O.\*  
Cette consécration met à l'honneur un terroir et un cru d'exception.  
Elle récompense, par-dessus tout, une grande aventure humaine.

#### LA GENESE

---

Après 20 ans de persévérance, le Cru Boutenac voit le jour.

Son histoire débuta en 1985 lors de la 1<sup>o</sup> demande de classement faite à l'I.N.A.O. par le fondateur et ancien président du Syndicat Corbières, Jacques BERGES.

En 1990, Boutenac se fait déjà remarquer par son caractère singulier. À partir de 1998, tout s'accélère... De nombreuses réunions furent organisées, suivies d'études géologiques et de multiples commissions techniques, pour valider, in fine, la délimitation parcellaire de la future appellation.

Le 20 mai 2005, le décret de l'appellation Corbières-Boutenac est enfin promulgué.

#### UN TERROIR DE PREDILECTION

---

Le terroir de Boutenac dispose de tous les atouts pour permettre aux cépages des Corbières de s'exprimer pleinement. Parce qu'une appellation est avant tout le reflet d'une identité, c'est la typicité de ses cépages qui confère au Cru Boutenac sa personnalité résolument méditerranéenne.

Tout particulièrement le Carignan qui représente 30% minimum et 50% maximum de l'encépagement.

##### Le Carignan

Valeur sûre du Cru Boutenac, il marque profondément le profil et la structure de ses vins. C'est un cépage souvent aromatique, développant des notes de fruits noirs, de prune et de garrigue qui évoluent avec l'élevage. Il offre une importante aptitude au vieillissement.

Devenu le cépage de prédilection des vigneron de Boutenac, il est aussi le plus vieux de la région et paradoxalement, le plus moderne.

##### La Syrah

Complément idéal du Carignan, elle apporte des notes aromatiques de tapenade et de fruits bien mûrs avec une matière fine. Sa proportion ne doit pas excéder 30% de l'encépagement du Cru Boutenac.

##### Le Grenache noir

Particulièrement bien adapté aux terroirs caillouteux de Boutenac (âge moyen des vignes 30 ans), il est un élément de finesse, de fruité et d'ampleur pour l'assemblage.

##### Le Mourvèdre

Arrivé dans les années 80 sur le terroir de Boutenac, il apporte des éléments de complexité et de subtilité à l'assemblage. Il n'excède pas, en général, 10 à 15% dans l'assemblage des vins de l'A.O.C.

#### SES PRATIQUES CULTURALES

---

Le Cru Boutenac, fruit d'une vinification traditionnelle et minutieuse, interdit toute irrigation pour ses vignes.

Ses raisins sont récoltés à bonne maturité, comportant un degré alcoolémique d'un minimum de 12 % avec une richesse en sucre supérieure à 200 grammes par litre de moût.

Fixé à 45 hectolitres, le rendement est souvent inférieur. Il est propice à une production authentique et qualitative. Contrôlés à la parcelle et d'une traçabilité précise, les raisins issus du Cru Boutenac sont ramassés essentiellement à la main.

Après plantation, un délai minimum est nécessaire avant d'intégrer les nouvelles vignes dans l'assemblage des vins de Corbières-Boutenac :

- 4 ans pour le Grenache et la Syrah
- 7 ans pour le Mourvèdre
- 9 ans pour le Carignan

## UNE DISCIPLINE EXEMPLAIRE

---

Pour assurer la meilleure qualité des vins du Cru Boutenac sur le marché, l'agrément définitif se fera en bouteille. La première année, les vins sont présentés en commission de dégustation pour juger de leur aptitude à faire partie de l'A.O.C.. Une fois ce certificat d'aptitude obtenu, ils sont présentés, au cours de leur deuxième année, en bouteille, après trois mois d'élevage minimum, pour l'agrément définitif.

## UNE EXPERIENCE HUMAINE

---

Plus qu'un climat, une topographie et une géologie uniques, le Cru Boutenac est également la reconnaissance du travail des hommes et des femmes de ce terroir.

Sols caillouteux, peu fertiles, rendements limités... cette terre du Sud a été façonnée avec persévérance et rigueur, pour permettre à l'authenticité et aux arômes des différents cépages de s'exprimer.

Un travail exemplaire de la vigne, une maîtrise des rendements, une cueillette à maturité phénolique, une vinification adaptée aux cépages, un assemblage subtil et un élevage distingué sont les signes identitaires d'un vin de Boutenac.

Il est la rencontre de la maturité, de l'élégance, de l'exigence et d'une solidarité sans faille des vigneron passionnés à la recherche du partage du plaisir et de l'émotion.

La reconnaissance du terroir de Boutenac vient conforter cette générosité. Aussi, pour renforcer cette union, ces femmes et ces hommes, amoureux de leur terre, ont créé le Syndicat de Corbières-Boutenac.

---

## LE CRU BOUTENAC A LA LOUPE

---

### Un climat

Matures et élégants, les vins du Cru Boutenac profitent d'un doux climat méditerranéen.

Des collines basses très ensoleillées parsemées de pins et influencées par ce micro-climat offrent des sols très favorables à la culture de ses cépages (Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre).

### Une zone géographique

Ces vins sont produits dans le département de l'Aude, après une sélection rigoureuse des parcelles, sur les communes suivantes :

Boutenac	Ferrals-les-Corbières	Saint-André-de-Roquelongue
Fabrezan	Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse	Thézan-des-Corbières
Luc-sur-Orbieu	Ornaisons	Lézignan-Corbières

### Une densité

Un minimum de 4 400 pieds à l'hectare pour toute nouvelle plantation.

Un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres.