



CRU FORCE ET DOUCEUR
BOUTENAC



Syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac
Le Château 11200 Boutenac
Tel : 33 (0)4 68 27 73 00 / Fax : 33 (0)4 68 27 73 01

Contact presse : Virginie Gourette-Blasco
Port : 33 (0)7 70 18 90 18
contact@cruboutenac.com / www.cruboutenac.com



BOUTENAC, SOLEIL LEVANT



Une recherche de l'excellence

Parler du Cru Boutenac, c'est d'abord parler d'un terroir situé au cœur d'une région chargée d'histoire, puis d'un vin à la personnalité affirmée, mais aussi des hommes et des femmes qui le subliment.

La dimension de son aire géographique fait du Cru Boutenac la seule appellation communale des Corbières, reconnue officiellement en 2005. L'aventure se poursuit : les exigences de son cahier des charges témoignent d'une recherche constante de l'excellence.

Les collines disséminées autour du petit massif du Pinada, les sols caillouteux, les rendements parcimonieux, la présence racée du Carignan dans un assemblage subtil, l'élevage d'un an minimum et l'esprit de famille qui lie les vigneron, tels sont les signes identitaires d'une appellation qui navigue avec assurance, au fil des millésimes, entre force et douceur.

David Latham, président du Syndicat de cru Boutenac

A quest for excellence

Any narrative about Cru Boutenac has to begin with its terroir, located in the heart of a region steeped in history. Then comes its characterful wine, along with the men and women who enhance its qualities. Cru Boutenac's acreage makes it the only stand-alone village appellation in the Corbières. It was officially recognised in 2005 but its exciting story is still very much ongoing.

Its high production standards are a testament to the constant quest for excellence.

The rolling terrain encircling the small Pinada hill range; stony soils; low-cropping vines; the racy presence of Carignan in subtle blends; a minimum one-year maturation period and the family spirit that creates a bond between winegrowers are the hallmarks of an appellation which, through the vintages, confidently strikes a balance between strength and softness.

David Latham, Chaiman of the Syndicat de cru Boutenac



une histoire contrastée

Les vestiges de villas gallo-romaines et d'ateliers de fabrication d'amphores permettent de dater la création du vignoble des Corbières de la fin du Ier siècle avant l'ère chrétienne. Depuis, elle a toujours fait partie du décor, mais longtemps dans la discrétion.

Après le terrible hiver de 1789, fatal aux nombreuses oliveraies, puis la succession d'étés arides qui décime les troupeaux à l'époque napoléonienne, la viticulture connaît un retour de flamme. Entre 1789 et 1829, le vignoble des Corbières passe de 1600 à 4200 hectares. C'est un tournant.

Par la suite, touché plus tardivement que les autres départements méridionaux par l'oïdium puis par le phylloxéra, l'Aude vit un véritable âge d'or dans la deuxième moitié du XIXe siècle. L'arrivée du chemin de fer en 1857 ouvre en grand les portes de Paris et des régions du Nord. Les vins du Sud s'y engouffrent. C'est à peine si la région de Narbonne semble

éprouver la crise du phylloxéra. Quand celui-ci l'attaque sévèrement en 1884, la fulgurante reconstitution avec les vignes greffées sur plants américains débouche même sur des récoltes records dans les Corbières comme dans la plaine. L'abondance va précipiter la crise économique et la grande révolte du Midi viticole en 1907.

Quelques visionnaires sentent qu'une révolution culturelle s'impose, qu'il faut se démarquer des vignobles à gros rendements. Un premier syndicat des Corbières voit le jour en 1908. Romain Pauc, de Gasparets, et Boyer, de Luc-sur-Orbieu, sont les seuls vigneron à glaner des médailles d'or avec leurs "vins rouges des Corbières" au concours de Paris en 1913. Ces précurseurs du terroir de Boutenac voient clair, mais ils sont bien isolés.

Les Corbières laissent ensuite filer le train de l'AOC. Elles ne le rattraperont qu'en 1985.

a chequered history

The remains of Gallo-Roman villas and amphora workshops date the inception of the Corbières wine region to the end of the 1st century BC. Since then, it has always been part of the wine scene, but long kept a low profile.

After the terrible winter of 1789, which proved fatal to the many local olive groves, then a series of arid summers that decimated herds in the Napoleonic era, wine growing returned to the fore. Between 1789 and 1829, Corbières' area under vine increased from 1,600 to 4,200 hectares, marking a turning point.

In the second half of the 19th century, Aude enjoyed a golden age due to the fact that powdery mildew and subsequently phylloxera affected it later than other departments in the South of France. The arrival of the railway in 1857 gave it access to Paris and the northern regions and wines from the South quickly capitalised on the opportunity. The Narbonne region hardly seemed affected by the phylloxera crisis at all

and when a severe outbreak arrived in 1884, the vineyards were replanted at lightning speed on American rootstock. Consequently, both the Corbières and the plains were actually able to harvest record crops. Such bountiful harvests, though, rapidly led to an economic crisis and the major winegrowing revolt of 1907 in the South of France.

A clutch of visionaries felt that a cultural revolution was in order and that the area had to distance itself from the high-cropping vineyards. The first Corbières producers' organisation was established in 1908. Romain Pauc, from Gasparets, and Boyer, from Luc-sur-Orbieu, were the only winegrowers to win gold medals for their "red wines of the Corbières" at the Paris competition in 1913. These pioneering Boutenac producers were foresighted, but also very isolated. The Corbières subsequently failed to jump on the AOC bandwagon and would only catch up with it in 1985.



la révélation d'un terroir

Sitôt l'AOC Corbières reconnue en 1985, on s'interroge sur l'identification des terroirs au sein de cette vaste appellation, la quatrième de France en superficie. Le syndicat des vignerons préférerait le découpage du territoire en onze terroirs à la création d'un "Corbières villages" sur des aires restreintes. Mais, en 1993, les experts de l'Institut national des appellations d'origine (Inao) estiment que seuls les vins du terroir de Boutenac présentent "une qualité globale qui les différencie clairement des autres secteurs".

Démarré alors le long processus de délimitation de l'aire de l'appellation autour du massif du Pinada. Une enquête de fin limier dans une région soumise depuis 200 millions d'années à de multiples épisodes géologiques et climatiques dont résulte un complexe melting-pot. Prenant en compte les étés secs, les orages violents et les assauts du Cers, puissant vent de nord-ouest, les experts privilégient les sols caillouteux et bien

drainés, permettant un enracinement profond, vers les réserves en eau souterraines.

Au final, s'appuyant aussi sur l'expérience de vignerons aguerris, ils tracent les contours précis d'une aire de 2668 hectares dont 1429 déjà plantés de vignes. Les molasses du Miocène des vallées de l'Orbieu, de la Nielle et de l'Aussou, au sud du Pinada, constituent le substrat dominant.

Ce sont de larges terrasses de galets roulés mêlés de particules fines, "en équilibre harmonieux pour offrir à la vigne des conditions idéales pour assurer son cycle biologique estival".

D'autres secteurs ont été retenus : à l'ouest du Pinada, des poudingues à gros galets, plus anciennes encore, et des calcaires dolomitiques ; et sur le versant est des collines de Boutenac, des sols à dominante de grès, plus acides. Le décret de 2005 consacre ce travail d'orfèvre.

revealing sense of place

Immediately after the Corbières appellation was recognised in 1985, questions were raised about identifying individual vineyard sites within this vast appellation area, the fourth largest in France. The producers' organisation preferred to divide the area into eleven vineyard sites, rather than introduce a 'Corbières village' designation for restricted areas. But in 1993, experts from the national appellation institute (Inao) decided that only wines from the Boutenac region displayed "a level of quality across-the-board that clearly differentiated them from other areas".

Thus began the long process of delineating the appellation area around the Pinada range of hills. The probe required some keen sleuthing in a region that has been subjected to multiple geological and climatic episodes over the past 200 million years, resulting in a complex melting pot of soil types. After taking into account the dry summers, violent storms and buffe-

ting by the strong north-westerly wind, the Cers, the experts singled out the stony, well-drained soils that allow the roots to plunge deep down in search of underground water reserves.

Ultimately, by drawing concurrently on the experience of seasoned winegrowers, they mapped out the precise borders of an area covering 2,668 hectares, 1,429 of which were already planted to vines. The Miocene molasse of the Orbieu, Nielle and Aussou valleys, form the dominant substrate.

These are large pebble-strewn terraces mixed with fine particles, "harmoniously balanced so as to provide the vines with ideal conditions to ensure their summer life cycle".

Other areas were selected: west of the Pinada, even older molasse soils covered with large pebbles and dolomitic limestone; and on the eastern slope of the Boutenac hills, sandstone-dominant soils that are more acidic. This high-precision investigative work was immortalised by the 2005 decree.



le Pinada pôle magnétique

Le Pinada est le symbole paysager du cru Boutenac. Face à la proue du mont Alaric voisin, ce massif de collines ondulantes culminant à 273 mètres d'altitude, couvert de pins maritimes et de pins d'Alep, veille sur les vignes de l'appellation qui gravitent tout autour de lui.

Ses formes denses et organiques témoignent d'une énergie farouche : depuis des dizaines de millions d'années, le Pinada a résisté aux invasions marines comme aux assauts des cours d'eau dégringolant des Pyrénées. Il traduit bien le mélange de force et de douceur des vins du cru.

Ce bloc de grès venu du Crétacé donne aussi le tempo minéral plus acide de ce coin des Corbières. Ici, la silice domine et les botanistes ont vite remarqué son impact sur la végétation. Les plantes qu'ils y trouvaient, tels le ciste crispé, les bruyères, la lavande à toupet, ne poussent pas sur terrains calcaires.

En 1889, Charles Flahault, après une excursion de la Société nationale de botanique à Boutenac, souligna la fraîcheur des sols siliceux : "Les eaux de pluie s'y emmagasinent lentement, les arbres s'y développent avec vigueur, les arbrisseaux y forment de véritables maquis".

L'agronome Jean-Claude Jacquinet perçoit dans la présence de grès sableux jusque sous les galets roulés qui sont venus le napper au Miocène, l'une des clés du cru Boutenac : "La réserve en eau est importante dans les grès, mais elle est aussi plus facilement extractible par les racines, notamment celles qui se fauflent profondément entre les galets, ce qui assure une maturation lente et régulière des raisins jusqu'à la vendange. Il n'y a pas de stress hydrique marqué en été, c'est un facteur essentiel d'équilibre et de finesse des vins". Bref, le Pinada est bien le pôle magnétique de l'appellation.

the Pinada and its magnetic force

The Pinada acts a beacon in the Boutenac landscape. Standing opposite the neighbouring figurehead - Mount Alaric - this range of rolling hills rising to an altitude of 273 metres and clad with maritime and Aleppo pines, watches over the appellation's vineyards which fan out around it.

Its dense, organic shape testifies to its fierce energy: for tens of millions of years, the Pinada has withstood marine invasions and the onslaught of rivers tumbling down from the Pyrenees. It mirrors the fusion of strength and softness in Boutenac's wines.

This block of sandstone dating back to the Cretaceous also sets the more acidic mineral tempo of this part of the Corbières. Here, silica is predominant and botanists were quick to notice its impact on plant life. The plants they found here, such as the crispus rockrose, heather and French lavender, do not grow on

limestone soils. In 1889, after an excursion by the National Botanical Society to Boutenac, Charles Flahault pointed out the coolness of silica soils: "Rainwater collects slowly, the trees grow vigorously and the shrubs form a proper scrubland".

The agronomist Jean-Claude Jacquinet detected one of the keys to Boutenac in the presence of sandy sandstone even under the pebbles that covered it in the Miocene: "Water reserves are significant in sandstone, but they are also more easily extracted by the roots, especially those that weave their way deeply between the pebbles, ensuring slow and regular ripening of the fruit up until the harvest. There is no marked water stress in the summer, which is an essential factor in the balance and finesse of the wines".

In short, the Pinada is the appellation's magnetic pole.



l'empreinte du Carignan

Au départ, juste avant la Révolution de 1789, la plantation, dans le vignoble de la région de Narbonne, de cépages espagnols, le carignan et le grenache notamment, était liée à la nécessité pour les viticulteurs d'élaborer les vins plus colorés et plus corsés qu'exigeaient les marchands de Gênes ou de Bordeaux.

Du fait de sa résistance naturelle au vent et à la sécheresse, le carignan s'acclimata facilement dans l'Aude et ne cessa alors de gagner du terrain sur les cépages autochtones (piquepoul noir, terret, aspiran) au XIXe siècle. La reconstitution du vignoble après la crise du phylloxéra consacra sa quasi-hégémonie dans les Corbières.

Il y avait tout de même une ombre au tableau, une certaine "rudesse" au palais, que les techniciens cherchaient à amadouer. Les expériences de macération carbonique menées par Michel

Flanzy, directeur de la Station œnologique de Narbonne, dès 1934, n'eurent pas des effets immédiats. L'encuvage des raisins entiers dans des cuves saturées de gaz carbonique finit cependant par tenter les vinificateurs à la fin des années 1960. Donnant du "moelleux" aux vins, cette technique avait aussi le mérite de révéler des arômes intenses jusque là insoupçonnés. Le succès de quelques cuvées iconiques dans le terroir de Boutenac a fait école. Si bien que, chose rare, l'identité du cru reste fermement campée sur le carignan.

La syrah et le mourvèdre ont fait des entrées remarquées dans l'assemblage des vins de Boutenac dès les années 1980, enrichissant leur palette aromatique, affinant leur charpente. Mais le carignan, et le grenache dans une moindre mesure, n'ont jamais cessé de marquer le cru de leur empreinte. Avec le réchauffement climatique, celle-ci n'est pas près de s'effacer.

the hallmark stamp of Carignan

Originally, in the run-up to the 1789 Revolution, Spanish grape varieties, particularly Carignan and Grenache, were chosen for the vineyards around Narbonne due to the need for winegrowers to produce the deeply coloured, full-bodied wines sought out by the merchants of Genoa and Bordeaux.

Carignan's natural resistance to wind and drought enabled it to acclimatise easily in Aude and it subsequently continued to steal a march over native grape varieties such as Piquepoul noir, Terret and Aspiran in the 19th century. When the vineyards were replanted after the phylloxera crisis, Carignan's virtual supremacy was sealed in the Corbières.

The only fly in the ointment was a certain "harshness" on the palate, which technicians attempted to remedy. Carbonic maceration experiments started in 1934 by Michel Flanzy, director of the Narbonne Oenological Centre, did not produce

any immediate effects. However, putting whole clusters into tanks filled with carbon dioxide would finally appeal to wine-makers at the end of the 1960s. The technique, which brought "mellowness" to the wines, could also be credited with revealing intense, and hitherto unsuspected aromas. The success of some iconic Boutenac labels set a precedent. So much so, that the area's identity remains firmly rooted in the Carignan grape variety, an extremely rare occurrence in the wine world.

Syrah and Mourvèdre have made impressive breakthroughs in Boutenac blends since the 1980s, bolstering the array of aromatics in the wines and adding finesse to their structure. But Carignan, and to a lesser extent Grenache, have continually left their hallmark stamp on Boutenac, and with global warming, their impact is not about to be erased.



la **caresse** des vins

Marc Dubernet, qui a joué un rôle déterminant dans l'éclosion du cru Boutenac à partir des années 1970 en tant qu'œnologue-conseil de plusieurs domaines phares, a de jolies formules pour résumer le caractère des vins de ce terroir complexe : "Ce qui fait l'unité des vins de l'appellation Boutenac, c'est le côté caressant des vins. Et en même temps une vigueur. Il y a une noblesse discrète, dans la subtilité, pas d'exubérance tapageuse, dans toutes les cuvées. Ce sont des vins qui ne cherchent pas à épater, qui en imposent sans avoir à hausser le ton".

Alors que le point d'équilibre entre force et douceur, ou pour le dire autrement entre générosité et fraîcheur, semble une gageure, les dégustateurs se retrouvent le plus souvent dans ce portrait finement ciselé et soulignent volontiers le velouté, la sensualité, voire la volupté des vins de Boutenac.

S'ils ont un incontestable profil méditerranéen, un charme solaire, leur puissance n'est jamais écrasante. On le pressent d'em-

blée à leur palette aromatique qui navigue entre les fruits noirs, la mûre confite, les senteurs de garrigue, de fines notes poivrées, le tout parfois agrémenté d'une touche balsamique, comme un clin d'œil aux pins maritimes dispersés dans le paysage.

Cela se confirme en bouche. Les vins sont amples sans être lourds ou langoureux. La fermeté de leur structure tannique, patinée par l'élevage, prévient toute mollesse. Une chair douce et juteuse leur confère une séduisante sapidité. On sent vibrer le tonus dans un corps gainé, taillé pour les courses de demi-fond. Cette vitalité doit beaucoup sans doute à l'humidité souterraine du terroir, peut-être aussi au vent marin qui s'insinue parfois entre les collines. La sensation de fraîcheur qui leur fait écho sous le palais assure précieusement l'harmonie des vins de Boutenac.

caressing the palate

Marc Dubernet, who played a decisive role in the emergence of Boutenac from the 1970s onwards as a consultant oenologist for several key estates, has a poetic way of describing the character of the wines from this complex site: "The common feature of the Boutenac appellation is the way the wines caress the palate, and at the same time show vigour. There is a subtle, low-key nobility and no flashy exuberance, across the range. These are wines that do not seek to impress, but impose their style without having to raise their tone of voice".

While the balance between strength and softness, or to put it another way, between generosity and freshness, seems a challenge, tasters can most often identify with this finely etched portrait and willingly point out the velvety, sensual, even voluptuous nature of Boutenac wines.

Although they display an undeniable Mediterranean profile, a sun-kissed charm, their power is never overbearing. It can im-

mediately be sensed through their aromatic spectrum which ranges from black fruits, candied blackberry and scents of garrigue to fine peppery notes, all of which is sometimes enhanced by a balsamic touch, like a nod to the maritime pines scattered across the landscape.

This is confirmed on the palate. The wines are full-bodied but not heavy or languorous. The firmness of their tannic structure, which takes on a patina with age, stops them from being flabby. Soft, juicy fleshiness gives them appealing palatability. You can feel the energy vibrating in a tightly-wound body, designed for a mid-distance course. This vitality undoubtedly owes much to the underground dampness of the soil, perhaps also to the sea breeze that sometimes creeps in between the hills. The feeling of freshness that echoes on the palate ensures the precious harmony of Boutenac wines.



une franche résolution

En 1993, la commission d'enquête de l'Inao avait remarqué avec satisfaction "un groupe d'hommes unis derrière un même projet". Au-delà de l'expérience et du talent individuels, le succès d'une appellation dépend toujours de la bonne discipline collective.

Vignerons et vigneronnes se sont donc accordés sur de strictes règles de production, de la plantation des vignes à l'élevage incontournable des vins "jusqu'au 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte, dont deux mois au moins en bouteille". Si tous ne sont pas adeptes de l'agriculture biologique, la confusion sexuelle pour lutter contre le ver de la grappe s'est généralisée récemment en l'espace de trois ans.

Par ailleurs, les vignerons participent à des dégustations croisées : l'une, quelque temps après les vendanges ; l'autre, au moment de la mise en marché. Une bonne façon de conforter le sentiment d'appartenance à la communauté tout en permet-

tant à chacun de s'étalonner.

De manière plus implicite mais non moins déterminée, les producteurs maîtrisent la montée en puissance progressive de leur appellation sur le plan commercial. Pas question de brûler les étapes et de ternir l'image d'un cru fraîchement baptisé et déjà positionné en haut de gamme des AOC du Languedoc. Plutôt que de foncer à bride abattue ici et là sous le nom d'un terroir inconnu des radars œnophiles jusqu'en 2005, les vignerons ont d'abord veillé à poser de solides fondations en Occitanie.

Désormais, la zone de diffusion s'étend, dans la belle restauration et chez les cavistes français, mais aussi de l'Europe du Nord au Japon et aux Etats-Unis.

Preuve de confiance, de nouveaux producteurs se rallient, le clan s'étoffe. Il compte désormais plus de trente membres.

a clear resolution

In 1993, the Inao inquiry board remarked with satisfaction upon "a group of people united behind the same project".

On top of individual experience and talent, the success of an appellation always depends on the right collective discipline. Men and women winegrowers therefore agreed on strict production rules, ranging from vineyard plantings to the key maturation phase of the wines "until 31 December of the year following the year of harvest, including at least two months in bottle". While not everyone farms organically, mating disruption to control grapevine moths has become widespread in just three years. Also, winegrowers take part in cross-tasting sessions – one a little while after the harvest; the other, when the wines are released. It is a good way of strengthening the sense of belonging to the community while allowing everyone to benchmark.

In a more implicit but no less determined way, producers are

controlling the gradual increase in the commercial significance of their appellation. Rushing through the process and tarnishing the image of a freshly minted wine that is already positioned at the top of the AOC Languedoc ladder is out of the question. Rather than pushing through various places at breakneck speed under the name of a region that did not register on the radar of wine enthusiasts until 2005, winegrowers first laid solid foundations in Occitania.

Now, they are their widening their distribution reach, incorporating top restaurants and French wine merchants, but also spreading their net from Northern Europe to Japan and North America.

As proof of confidence in Boutenac, new producers are rallying round, the clan is growing and now has more than thirty members.



sur les Camins de Boutenac

En arpentant les Corbières au milieu du XIXe siècle, le géologue Alphonse d'Archiac tomba sous le charme, découvrant "à chaque pas des tableaux tout faits... Les paysagistes y trouveront une variété de sujets qu'ils rencontreraient difficilement ailleurs dans un espace aussi restreint".

Mais il n'est pas nécessaire d'être artiste pour apprécier. Convaincus que les paysages alentour sont la meilleure vitrine de leur appellation, les vignerons invitent chaque année au printemps le public à s'aventurer sur les "Camins de Boutenac". Ces randonnées au parcours toujours différent entre vignes, garrigues et pinèdes, traversent quelques-uns des domaines du cru et sont donc une belle occasion de découvrir le patrimoine, les vignerons et les vins de Boutenac. Et ainsi, chemin faisant, de faire le lien entre les courbes du paysage et l'ample rondeur des cuvées.

La journée se conclut par une soirée festive et gastronomique au château de Boutenac en compagnie de tous les producteurs. C'est une façon conviviale de tisser des liens et de renforcer la notoriété et l'image d'une appellation postée en lisière d'une région très touristique. Idéal pour rester au contact tout en préservant une sereine authenticité.

along the Camins de Boutenac

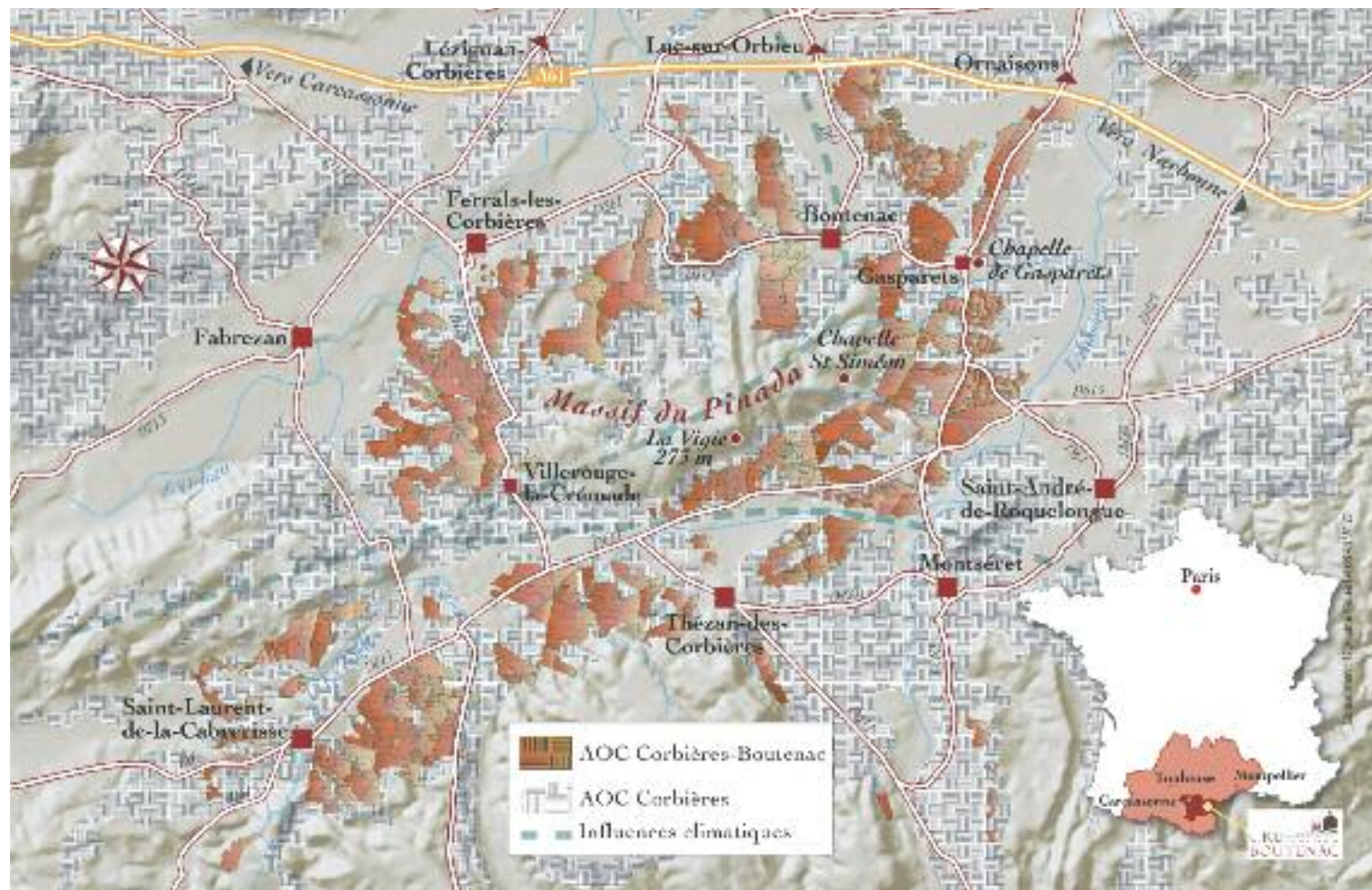
While walking through the Corbières in the middle of the 19th century, geologist Alphonse d'Archiac fell under the charm, discovering "with every step ready-made paintings.... Landscape designers will find a variety of subjects here that they would be pushed to encounter elsewhere in such a small space".

But you don't have to be an artist to appreciate the scenery. So convinced are the winegrowers that the surrounding landscapes are the best showcase for their appellation, that they invite the public to venture out along the "Camins de Boutenac" every spring.

These trails, whose route amongst the vineyards, garrigues and pine forests constantly changes, cut through some Boutenac estates and are therefore a great opportunity to discover its heritage, winegrowers and wines. And as you do so, you will make

the connection between the curves of the landscape and the ample roundness of the wines.

The day ends with a festive gourmet food evening at Château de Boutenac with attendance by all the producers. It is a friendly means of establishing a bond and strengthening the reputation and image of an appellation located on the edge of a very popular tourist area. It is the ideal way to engage with this tranquil authenticity, whilst at the same time preserving it.



chiffres-clés

Aire d'appellation : 10 communes

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

Surface en production : 220 hectares.

Rendement moyen : 35 hl/ha.

Production moyenne : 7000 hectolitres.

Nombre de producteurs : 31.

27 caves particulières et 4 coopératives.

facts and figures

Ten localities :

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

Bearing area under vine : 220 hectares.

Average yield : 35 hl/ha.

Average production : 7,000 hectolitres.

Number of producers : 31.

27 independent wineries and 4 co-operatives