

La féline - Borie de Maurel

Vin Bio

AOC Minervois La Livinière

☞ L'histoire du domaine

Si vous venez visiter le Domaine, évitez les escarpins vernis et les «chaussures du dimanche». Les vignes de Borie de Maurel sont agrippées, dans la caillasse, aux pentes de la Montagne noire. Ce terroir a, depuis des lustres, un nom : le petit Causse. Il est si particulier qu'il a donné naissance en 1999 à l'AOC La Livinière, première appellation village du Languedoc.

Exprimer son terroir, on le sait depuis longtemps à Borie de Maurel, c'est en respecter l'équilibre et donc mettre en place un système de culture adapté à l'environnement. Ici, on n'a rien inventé, on se contente d'un peu de bon sens et de l'immense savoir hérité des Anciens.

Fi des engrais et des insecticides dangereux: tout au plus, les vignes – où l'on ramasse chaque année de délicieux poireaux sauvages – sont amendées naturellement grâce au crottin des **deux juments percheronnes du domaine, Luna et Ninon, qui ont entamé en 2005 leur apprentissage du labour.**

Bien sûr, on pourrait vous raconter, comme le veut l'usage, qu'ici on fait du vin depuis des millénaires. En plus ce n'est pas vraiment faux, tout le monde sait que les Romains avaient installé dans le secteur une de leurs grandes *villae*.

Ce qui est plus original, en revanche, c'est la façon dont Michel Escande est devenu vigneron. On appelle ça une vocation tardive... *A priori*, rien ne les destinait à ce sacerdoce, si ce n'est l'appel de la terre. C'est ainsi qu'en 1989, il laisse tomber son autre passion, la voile, pour rentrer au pays.

☞ Notes de dégustation

Laissez plonger vos yeux dans cette robe pourpre, profonde, enivrez-vous de ses reflets violets. Osez admirer ses jambes.

La Féline est ainsi : c'est une séductrice. Ses parfums, ses arômes passent comme autant de caresses.

Comme Sylla, La Féline se veut un condensé du style des vins de Michel Escande, voluptueux, capiteux sans excès, où chaque gorgée appelle la suivante.

Son premier nez, embaumant le poivre noir, le cumin, la tapenade, est intense.

Lui succèdent de fines notes de thym, de garrigue et de fruits rouges très mûrs, presque «figués».

La bouche, toute en dentelles, joue elle aussi sur ce registre de la finesse et de l'élégance, dans un frou-frou d'épices douces et de griotte. Pour autant, méfiez-vous ! Derrière cette apparente facilité, se cache une étonnante complexité que les années, comme chez une belle femme, ne feront qu'embellir, qu'amplifier...

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



Ce «vin galant des soupers fins» est le fruit d'un assemblage de **deux tiers de syrah** et d'un **quart de grenache**, relevé d'une **pointe de carignan**.

Tous ces raisins, vendangés manuellement sur le terroir argilo-calcaire du Petit Causse, sont égrappés avant d'être longuement cuvés. L'élevage, qui dure 16 mois au moins, se déroule pour un tiers en pièces bourguignonnes et deux tiers en cuve. La filtration est très légère.

Cépages

- deux tiers de syrah
- d'un quart de grenache,
- relevé d'une pointe de carignan.

Ce vin convient avec

Plat

- gigot d'agneau de lait qu'à des sauces élaborées,
- particulièrement sur du veau.

Ce vin se déguste

- 16°C, ouvrir 1 h avant

- Temps de garde : C'est un vin qui ne connaît pratiquement pas de «creux». Délicieux à sa sortie, il semble montrer de grandes aptitudes de garde – le recul sur cette cuvée est moindre que sur les autres puisqu'elle n'existe que depuis 1998 : 6 ou 7 ans au minimum.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66



Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30