

# Sylla - 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

Un vin ou un mythe ? Difficile à dire...

Le jus sombre, intensément parfumé, infiniment long, qui s'écoule de cette précieuse bouteille ouvre de nouveaux univers.

Et, millésime après millésime, depuis 10 ans maintenant, le miracle se reproduit, le mystère reste entier. Les rares personnes qui ont eu la chance de pénétrer dans «l'antre du Sorcier», la cave de Michel Escande, le savent : à peine les vendanges terminées, une cuve de Sylla ne ressemble à aucune autre, c'est un monde à part !

Tout commence évidemment à la vigne.

Accrochées aux contreforts de la Montagne noire, les parcelles sont implantées au fil des éboulis de marnes et de calcaires arrachés au massif par l'érosion et les anciens glaciers. Mais, l'altitude, qui atteint 300 mètres, joue aussi un rôle prépondérant ; tout comme l'aérologie, quand, au soir de journées d'été écrasées de chaleur, la fraîcheur



descend des crêtes et permet d'allonger encore le cycle de maturation de la syrah, cépage exclusif de cette cuvée.

Les raisins, vendangés en petites comportes et encuvés délicatement, sont ensuite vinifiés le plus simplement possible, en grains entiers.

L'élevage, qui se déroule sans aucune adjonction de bois, dure entre 15 et 18 mois, selon les années.

Une fois embouteillée, sur le fruit ou patiemment vieillie en cave, impossible de déguster « à l'aveugle » une cuvée Sylla.

Symbole sans cesse renouvelé, souvent plagié du renouveau languedocien, ce vin se reconnaît entre tous.

Accords : évidemment un vin de grandes occasions !

Une de nos plus belles expériences récentes a été un chapon de la Montagne noire largement « dopé » aux truffes du Minervois ; nous le savions déjà, mais, comme nous, Sylla adore la truffe noire !

### Ce vin convient avec

#### **Plat**

- Accords : évidemment un vin de grandes occasions !
- Une de nos plus belles expériences récentes a été un chapon de la Montagne noire largement « dopé » aux truffes du Minervois ; nous le savions déjà, mais, comme nous, Sylla adore la truffe noire !

### Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h30 avant dégustation
- Temps de garde : 15 ans

