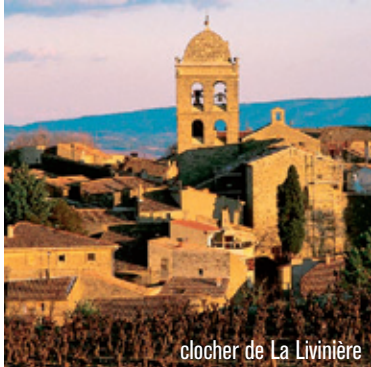


Domaine de la Borie Blanche

AOP MINERVOIS - AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE



Miren et Nicolas de Lorgeril



clocher de La Livinière



les vignes

Une histoire...

Ici, ce sont les romains qui développèrent la culture de la vigne. Le long de la voie romaine qui reliait Arles à Toulouse, les terres furent divisées entre les centurions valeureux. Sur le terroir de La Livinière, on a dénombré plusieurs dizaines de villas et l'une d'entre elles, Cella vinaria a donné son nom au village de La Livinière, beau village fortifié du XIIe s. Depuis de longues années, Nicolas et Miren de Lorgeril, pionniers de l'AOP Cabardès, se passionnaient pour cet autre « piémont » de la Montagne Noire, où se conjuguent influence méditerranéenne et fraîcheur du Causse.

En 1999, ils ont pu réaliser leur rêve en acquérant le Domaine de La Borie Blanche puis en 2000 le Domaine de Vallière, qu'ils ont réunis en un seul domaine.

... et un terroir!

Ils s'attachent depuis à mener au plus haut les atouts du terroir dans ces domaines. Ils conquièrent aussi le Causse en plantant de magnifiques parcelles de schistes abandonnées en altitude au cœur de la garrigue.

Le Minervois, se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud, adossé à la Montagne Noire, à une trentaine de kilomètres de la mer, sous l'influence dominante de la Méditerranée.

La zone d'appellation Minervois La Livinière est au cœur du Minervois. Adossé aux pentes abruptes qui cernent le Causse, ce périmètre délimité de 2600 hectares constitue un terroir d'exception autour du village de la Livinière. Ici les sols sont schisteux (grès) ou calcaires.

La Borie Blanche

en chiffres

29 ha de superficie

20 kilomètres au Nord-Ouest de Carcassonne

210 à 350 mètres d'altitude

ENCÉPAGEMENT :

- syrah : 8,5 ha
- vieux carignan (de 50 à 80 ans) : 6 ha
- grenache : 4,5 ha
- cinsault : 4 ha
- mourvèdre : 3 ha
- roussane-marsanne : 2 ha
- merlot : 1 ha



Les Terroirs d'Altitude Domaine de la Borie Blanche AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE, ROUGE

Cépages: syrah de schistes 70 %, grenache 10 %, mourvèdre 20 %.
Vinification: Vinification longue (20 à 35 jours) en cuve bois de chêne français (50 hl) avec pigeage. Fermentation malolactique sur marc.
Présentation: Bouteille Bordeaux Elite, capsule étain au logo de l'appellation, cartons de 6 bouteilles couchées.
Dégustation: Couleur grenat très soutenue. Nez puissant et complexe, arômes de pruneaux, de griottes très mûres, notes de truffe, de cacao, poivre blanc et girofle. Bouche ample et charnue, tanins fins, denses, bois bien fondu. Vin puissant, mais d'élégance extrême. Finale très longue où nous retrouvons les épices du nez très fraîches.
Élevage: pour 50 % en barriques de chêne français et 50 % en cuve.
Garde: Peut se garder en cave 5 à 7 ans.
Accords: Canards rôtis, gibiers, bœuf rôti.



Les Classiques Domaine de la Borie Blanche AOP MINERVOIS, ROUGE

Cépages: syrah 50 %, grenache 20 %, carignan 30 %.
Vinification: toute tournée vers la préservation du fruit.
Présentation: Bouteille bourguignonne tradition, carton de 6 bouteilles debout.
Dégustation: Robe couleur grenat très soutenue. Nez puissant et complexe, arômes de pruneaux, de griottes très mûres puis des notes plus complexes légèrement minérales et épicées (girofle, badiane). Bouche ample et onctueuse, tanins très fins, finale épicée et fraîche.
Élevage: en cuves.
Garde: Peut se garder en cave 3 à 5 ans.
Accords: Canards, viandes rouges ou un plateau de fromages.



Les domaines familiaux Lorgeril :

- ① Château de Pennautier
- ② Château de Caunettes
- ③ Domaine de Garille
- ④ **Domaine de la Borie Blanche**
- ⑤ Château de Ciffre
- ⑥ Mas des Montagnes



www.lorgeril.com

Vignobles Lorgeril - BP 4 - 11610 Pennautier - France
 Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - Fax : +33 (0)4 68 72 65 84
 contact@lorgeril.com