



NICOLAS & MIREN DE LORGERIL

# DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE

AOP MINERVOIS - AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE



## UN TERROIR D'EXCEPTION

En 1999, Nicolas et Miren de Lorgeril 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. 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 2 600 hectares constitue un terroir d'exception autour du village de la Livinière. Ici les sols sont schisteux (grès) ou calcaires.

## UNE HISTOIRE RARE



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 XII<sup>e</sup> siècle.

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.



## QUELQUES CHIFFRES

- > 29 ha de superficie dont 16 ha plantés en AOP Minervois et AOP Minervois-La-Livinière
- > 20 km au Nord-Ouest de Carcassonne
- > 210 à 350 mètres d'altitude



## ENCÉPAGEMENTS\*

- > Grenache
- > Syrah
- > Mourvèdre
- > Carignan



# LE GRAND VIN

## AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE, ROUGE

Cépages\* : syrah 80%, grenache 20%

Vinification : vendange manuelle. Méthode traditionnelle. Pigeage et remontage. Cuvaion 35 à 40 jours en cuve bois.

Garde : peut se garder en cave 3 à 5 ans.

Présentation : bouteille bourguignonne domaine, caisse de 6 bouteilles couchées.

Dégustation : couleur grenat très soutenue. Nez dominé par des épices chaudes (cannelle, badiane), note de tabac blond, moka, note légèrement minérale. Bouche ample et crémeuse, tanins fins, bois bien fondu, vin très élégant ou on retrouve des notes de garrigue (romarin, cistes) de poivre blanc, de truffe. Vin frais et minéral.

Élevage : partiel en barriques, 50% des volumes en fûts neufs.

Accords : grillades et viandes rouges, fromages affinés.



# LES TERROIRS D'ALTITUDE

## AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE, ROUGE

Cépages\* : syrah de schistes 70%, grenache 20%, carignan 10%.

Vinification : vinification très douce en cuve bois de chêne français (50 hl) avec pigeage. Fermentation malolactique sur marc.

Garde : peut se garder en cave 5 à 7 ans.

Présentation : bouteille Bordeaux Elite, capsule étain, cartons de 6 bouteilles couchées.

Dégustation : couleur grenat très soutenue. Nez ample et complexe, arômes de pruneaux, de griottes, notes de truffe, de cacao, poivre blanc et girofle. Bouche ample et charnu, tanins fins, denses, bois bien fondu. Vin d'élégance extrême. Finale très longue où nous retrouvons les épices du nez très fraîches.

Élevage : pour 40 % en barriques de chêne français et 60 % en cuve.

Accords : canards rôtis, gibiers, bœuf rôti.

## AOP LANGUEDOC, ROSÉ

Cépages\* : grenache 60%, syrah 20%, cinsault 15%, mourvèdre 5%.

Vinification : rosé de saignée réalisé à la pointe du jour, débouillage statique. Fermentation à 17° suivie d'un battonage sur lies fines.

Garde : à boire dans les 2 ans.

Présentation : bouteille Estela, carton de 6 bouteilles. Existe en magnum, cartons de 3 bouteilles.

Dégustation : teinte litchi clair, arômes de pêche de vignes, d'agrumes et de framboises. La bouche est complexe, élégante, d'une belle richesse avec une exquise fraîcheur sur l'agrumes. La finale est longue.

Élevage : en cuve.

Accords : cuisine méditerranéenne, planchas, apéritif.



# LE CLASSIQUE

## AOP MINERVOIS, ROUGE

Cépages\* : syrah 70%, grenache 30%.

Vinification : traditionnelle, égrappée, axée sur la préservation du fruit et des épices. Cuvaion 15 à 20 jours, à 24°.

Garde : peut se garder en cave 3 à 5 ans.

Présentation : bouteille bourguignonne tradition, carton de 6 bouteilles debout.

Dégustation : robe couleur grenat soutenue. Nez frais aux arômes de fruits rouges, puis des notes plus complexes légèrement minérales et épicées (girofle, badiane). Bouche ample et onctueuse, tanins très fins, finale épicée et fraîche.

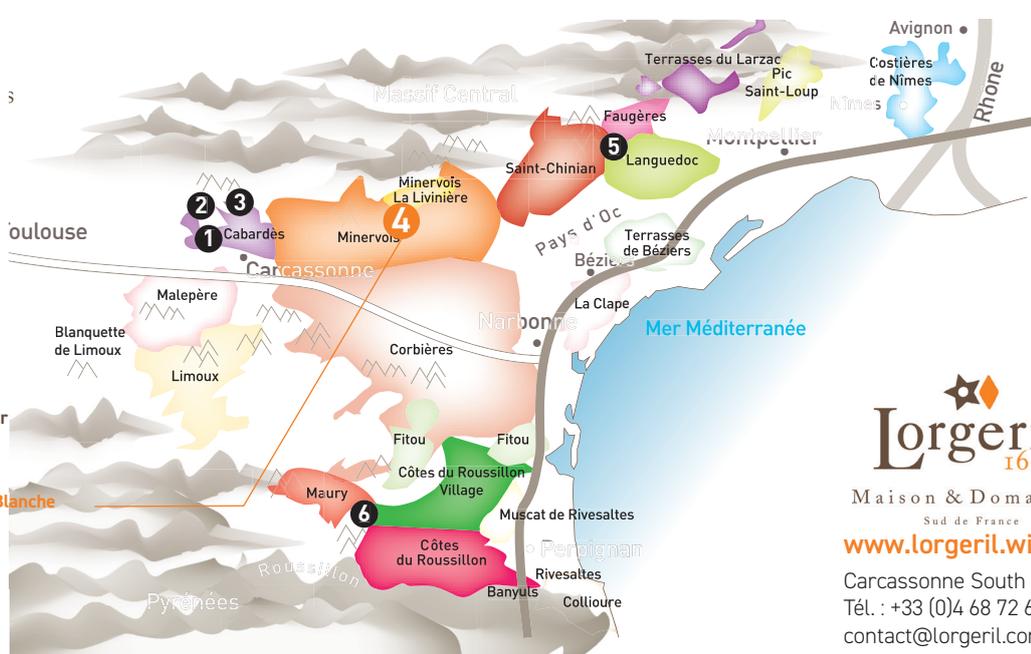
Élevage : en cuves.

Accords : grillades et rotis de viandes rouges, fromages à pâtes dures.



## LES DOMAINES FAMILIAUX LORGERIL :

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



**Lorgeril**  
1620

Maison & Domaines

Sud de France

[www.lorgeril.wine](http://www.lorgeril.wine)

Carcassonne South of France

Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29

[contact@lorgeril.com](mailto:contact@lorgeril.com)