



Cuvée Sylla : un monde à part

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'ancre 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'aérogologie, 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 nouveau languedocien, ce vin se reconnaît entre tous.

Température de service : 16° C.

Garde : 15 ans, mais cette déesse commence à se livrer dès 3 ou 4 ans de garde ; consultez la vinothèque sur www.boriedemaurel.fr !

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 !