



La Féline : comme une caresse

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...

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.

Température de service : 16° C.

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.

Accords : un vin de gastronomie qui donnera aussi bien la réplique à un gigot d'agneau de lait qu'à des sauces élaborées, particulièrement sur du veau.