



Michel Escande, du Domaine Borie de Maurel, est installé sur les terres de son enfance où il produit un vin "en équilibre", bio et labellisé "vin de montagne". "Ne pas intervenir", telle est sa philosophie. "L'autarcie et ne rien déranger."

FÉLINES-MINERVOIS

Borie de Maurel, un vin de montagne



Si à Félines-Minervois, ce domaine viticole est entre les mains, depuis 1989, de ce bon vivant au regard azur. "J'étais dans le monde de la voile, et lorsque j'ai eu ma famille, il m'a fallu trouver un métier plus sérieux", raconte Michel Escande. À presque 30 ans, l'enfant du pays achète le domaine et 10 hectares en ferme. Sans expérience, il "se retousse les manches" et suit une formation avec le Civam bio pour convertir le domaine.

Michel est épaulé par l'ancien propriétaire, son œnologue Lucien Robert, et est accompagné par Jacques Reynaud du Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape, à qui il demande un jour: "C'est quoi la différence entre un bon vin et un grand vin ? Il m'a répondu : 20 ans." Aujourd'hui, le domaine s'est agrandi et s'étale sur 150 hectares, dont 37 sont en production sur deux collines, La Livinière d'un côté et Félines-Minervois et Trausse-Minervois de l'autre, à cheval sur l'Aude et l'Hérault. Huit salariés s'affairent dans une ambiance familiale des vignes au bureau, de la cave à la boutique, peu importe où et quand, les ho-

raires sont libres, l'important ici, c'est que le travail soit fait et bien fait. "Si quelqu'un a mal à la tête ou n'a pas envie de venir, autant qu'il ne vienne pas, il va tout perturber." Le domaine comprend le caveau, la boutique et le stockage des vieux millésimes, une cave de vinification (aucun élevage en barrique) et une cave de stockage en bas du village.

L'équilibre : pour la qualité des produits

"La nature recherche toujours son équilibre. Et un bon vin, c'est un vin en équilibre. Je pense donc que moins on intervient, meilleur est le vin. Et il faut de beaux endroits pour que le vin soit bon."

À son installation, l'État lance la première campagne d'arrachage avec un prix de base à 3 000 € l'hectare. "Je n'étais pas riche. Je fonctionnais avec des crédits et j'ai pu racheter des vignes pas chères et difficiles à cultiver que je devais valoriser. Aujourd'hui, ce sont celles qui font la meilleure qualité", sourit celui qu'on surnomme dans le métier "le sorcier de Félines". "Notre boulot, c'est de faire entrer le sol dans le vin."

Le bio est un outil, la vérité est au fond du vin, le reste c'est du marketing. Nous devons être sacrément damnés, car cela fait 30 ans que nous persévérons dans l'erreur. Plus de 30 ans que nous tentons de penser, et surtout, d'agir différemment pour renouer, contre vents et marées, avec ce vin naturel et convivial que chante avec candeur, mais détermination la vieille pancarte turquoise qui trône depuis 1989 à l'entrée du domaine. C'est l'introduction du "Crédo", "L'autre petit livre (du rouge)", édité par le Domaine Borie de Maurel. "En fait, il suffit d'y croire ! Y croire et se tenir fermement à l'abri des modes, car les paysans n'ont pas attendu qu'on invente le développement durable pour savoir que la vigne ne s'accommodait pas de l'impatience et des violents changements de caps."

Le travail des sols : du printemps aux vendanges

Au volant de sa Méhari, Michel sillonne ses parcelles. Ses boucles blanches volent au vent et se tannent sous les rais de juin. Les genêts à balais sont à l'apogée de leur floraison, et les vignes en fleurs font éclater leur parfum "envoûtant", précise-t-il. La terre ocre du sol contraste avec les feuilles verdoyantes du clos. "On laisse pousser l'herbe l'hiver, et à partir du printemps, nous travaillons les sols jusqu'aux vendanges pour ne pas perdre l'eau. On aime bien les vignes propres, même entre les ceps." Sur ses terres non irriguées, Michel et son équipe "décompactent, butent et déchaussent. Ici on est en zone méditerranéenne, les terres sont peu productrices et pendant la période de végétation l'eau est concurrente. Une vigne qui souffre de la sécheresse, ça ne fait pas de bon vin." Sur ses parcelles qui n'ont d'ailleurs pas de voisins, "et nous en sommes contents", les moutons d'un éleveur de la commune viennent paître de temps en temps. "Il y a



"On laisse pousser l'herbe l'hiver, et à partir du printemps nous travaillons les sols jusqu'aux vendanges pour ne pas perdre l'eau. On aime bien les vignes propres, même entre les ceps", indique Michel Escande.

des parcelles qu'on laisse reposer pendant 12 ans."

Michel suit le cahier des charges bio et se laisse influencer volontiers par la biodynamie. "Faut toujours piocher ce qu'il y a de meilleur. Mais plus on va ajouter de cahier des charges, plus on va se compliquer la vie. Si j'étais en biodynamie, je prendrais un peu de liberté", confesse-t-il. "Le bio c'est pragmatique, la biodynamie c'est ésotérique. Ce qui est une fierté pour moi, c'est qu'en récupérant des parcelles données à l'arrachage et en pratiquant des méthodes naturelles et respectueuses, on a fait preuve que ce modèle-là fait du bon vin."

Le vin, d'abord une émotion

Avec deux blancs dont un AOC, un rosé, deux vins d'assemblage (un minervois et un livinière) et trois clos, certaines étiquettes sont les mêmes depuis 30 ans. Seules les étiquettes, et la jupe qui orne l'une d'elles, des deux cuvées éphémères ne changent. Parlez de cépages et Michel, également président fondateur de l'appellation de La Livinière, vous répondra que "le vin c'est d'abord une émotion". Alors que l'enjoué Pierrick, un employé "polyvaillant" présente le Gypse blanc, 100% chardonnay, avec "un goût iodé en fin de bouche", Michel s'engage de "faire remonter le goût

d'une mer présente il y a des millions d'années". "Michel est imprévisible, drôle et exigeant", dévoile Pierrick. "Si tu n'es pas drôle, t'es un vieux con", répond Michel. "À Borie de Maurel, nous avons un credo, mais aussi une religion : celle de la volupté. Aucune bouteille ne portera jamais la signature du domaine sans être passée au crible du plus impitoyable critère : sa faculté à inspirer, à déclencher le plaisir." Toutes les cuvées sont certifiées bio, fraîchement labellisées "vin de montagne", (la commune de Félines-Minervois est située en zone de montagne), et ne comportent aucune substance d'origine animale.

La production de 1 200 hectolitres par an est distribuée par 900 cavistes. "On vend principalement aux cavistes et à quelques restaurants et associations. Pas de supermarchés et pas de grand export. On vend au Canada et en Europe du Nord, où ils aiment bien les vins bios. Puis, il y a la vente sur le site et les dégustations au caveau", précise Virginie, une autre "polyvaillante". "Puisque les Japonais mangent les baleines, et que les Chinois mangent des chiens, il n'est pas question qu'ils boivent mon vin", lance Michel. Le bougre à la belle gouaille de 62 printemps se dit "usé", alors travailler de moins en moins oui, mais arrêter non !

Justine Bonnery



Michel Escande, également président fondateur de l'appellation de La Livinière, considère que "le vin c'est d'abord une émotion".