

Fiche Technique 8 :

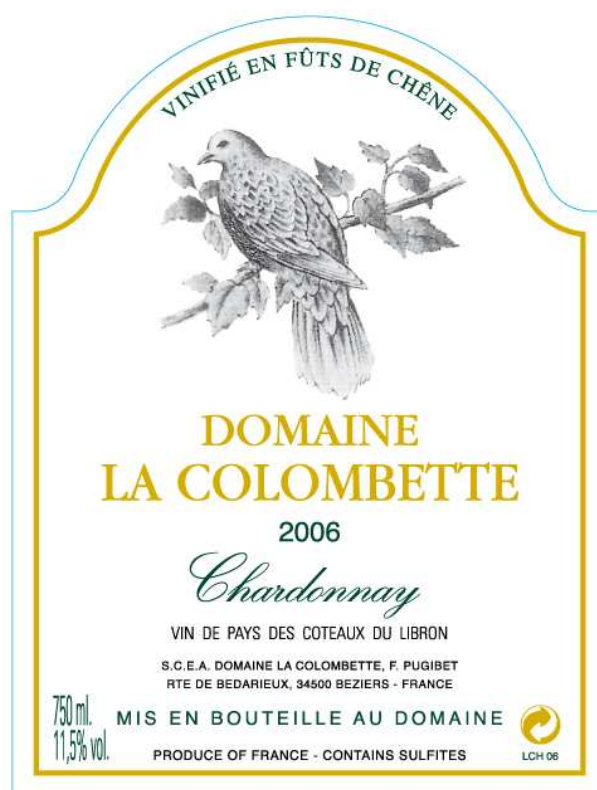
Domaine de la Colombette Chardonnay

CARACTERISTIQUE

Type : Vin blanc sec, 2006
Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Chardonnay 100%
Nbre btls / an : 45 000

CULTURE

Sols : Coteaux Argilo
Age des vignes : entre 5 et 20 ans
Plantation : 4000 à 6000 pieds/ha
Taille : Cordon de Royat
Palissage : relevage vertical 1.5m par 0.40m d'épaisseur
Travail du sol : Labour intégral, pas de désherbant chimique
Irrigation : Goutte à goutte
Traitements insecticides : Seulement confusion sexuelle pour les vers de grappe
Traitements fongicides : Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeillage : Léger sur les faces nord
Production : 70hl/ha
Mode de récolte : mécanique de nuit



VINIFICATION

Tri : non
Pressurage : Direct
Levure : oui
Fermentation : entre 11 et 18°C

ELEVAGE

Soutirages : non
Barriques : 8 mois avec bâtonnages
Cuves : thermo-régulées à 10°C
Collages : Colle de poisson
Filtration : stérile
Mise en bouteille : A la propriété

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : Jaune doré
Nez : fruits blancs, beurre frais, grillé
Bouche : Longue avec du gras mais bonne vivacité
T° de Dégustation : 11 °C
Vieillessement : boire jeune, 5 ans maximum
Accompagnement : Poissons, coquillages, viandes blanches, petites seiches revenues dans du beurre !

Caractéristiques	Sucres Réducteurs g/l	Alcool % vol	Acidité Totale g H2SO4/l	Acidité Volatile g H2SO4/l	SO2 Total mg/l	SO2 Libre mg/l	pH
Chardonnay	5,6	11,76	3,31	0,43	124	24	3,39

COMMENTAIRE

Les vieux plants familiaux

Le domaine de la Colombette a été créé à la fin du XIXème siècle. Mais c'est vraiment avec l'arrivée du Chardonnay qu'il a acquis toute sa reconnaissance. Au début des années 80, F. Pugibet cherchait à diversifier sa production en produisant des blancs. Pour cela, il a voulu développer un cépage local, hérité de sa mère : « l'Ambroisie ». Ce raisin servait à faire la barrique de vin doux pour la famille. Après identification par un organisme de recherche, ces vieux plants se sont avérés être du Chardonnay. Ainsi a commencé l'histoire...

Chardonnay avec un 'C' comme Colombette

Dès la première année de production, le Chardonnay a révélé tout son potentiel en remportant ses premiers concours. Dès lors, il est allé de succès en succès, gagnant entre autre le trophée Gault et Millau des vins de cépage qui valu à F. Pugibet le surnom du « Diable du Chardonnay ».

Ainsi les plantations se sont succédées avec toujours l'objectif de les améliorer. Peu à peu, les densités ont augmenté, les troncs ont été rabaissés, les palissages relevés, les clones et les porte-greffes modifiés. Ainsi nous sommes passés avec bonheur d'un mode de culture méditerranéen à un mode de culture plus bourguignon. Grâce au travail et aux connaissances acquises sur Chardonnay, c'est l'ensemble du vignoble et des vins qui ont progressé.

Un vin frais et élégant

Sur cette cuvée, nous recherchons surtout de la fraîcheur, de l'élégance. Pour cela, nous faisons attention lors de la récolte de conserver une bonne acidité et d'avoir un potentiel en alcool pas trop élevé. L'élevage en barrique ne dure que 8 mois et la fermentation malo-lactique est partiel pour conserver la fraîcheur.

Nous recherchons le plaisir de boire, dans le sens épicurien du terme. Le bonheur de voir, de sentir, de goûter un vin est important. Mais le plaisir de boire, d'avaler, de finir une bouteille sans s'en rendre compte, « d'y voir le cul » comme on dit quelque fois est encore plus grand. Surtout lorsqu'il est partagé entre amis. Voilà l'esprit de ce vin.

