



ENFIN DU NEUF SUD DE LA FRANCE

Une tradition familiale: l'innovation au service de la qualité

Depuis 5 générations le domaine de la Colombette occupe les hauteurs de Béziers. En 1966, conscient des mutations techniques indispensables en Languedoc, François Pugibet reprend le flambeau avec l'état d'esprit d'un pionnier. Il bouleverse les habitudes, plantant des cépages nobles, mécanisant la récolte ou vinifiant en barriques neuves. Sa passion pour une viticulture de qualité et son audace ont fait école et furent largement récompensés: trophée Gault et Millau des vins de cépages en 1991 et titre de meilleur chardonnay du Monde en 1995.

Formé à Bordeaux, diplômé d'ingénieur agronome en poche, son fils Vincent le rejoint en 1997. Loin de se reposer sur leurs lauriers, ils dynamisent encore plus le domaine. Sous son impulsion le vignoble s'accroît, l'irrigation fait son apparition, les capsules à vis se développent.

Dès 2001 et toujours dans leur recherche de qualité, ils s'inquiètent de l'augmentation chronique du taux d'alcool des vins. Cette réflexion et leur travail vont les conduire à un résultat inespéré : la réduction du taux d'alcool d'un vin peut en augmenter ses qualités gustatives !

L'avenir est au vin plume

Fiers de cette découverte, François et Vincent Pugibet imaginent un vin à seulement 9% d'alcool comme en buvaient nos grand parents mais répondant aux exigences qualitatives d'aujourd'hui.

Pour cela ils cultivent des cépages de renommée mondiale, récoltés à pleine maturité dans le but de produire des vins de grande qualité. En fin d'élevage, le taux d'alcool élevé de ces vins est réduit par une technique de désalcoolisation inédite en France : l'osmose inverse. Loin d'altérer les qualités gustatives, cette correction de l'alcool va permettre de révéler le potentiel aromatique et d'augmenter la fraîcheur du vin.

Ce mariage de la tradition et de l'innovation a fait naître un vin unique. Un véritable vin de plaisir, de soif qui répond parfaitement aux exigences de la vie moderne en terme de santé et qui réjouit les plus fins gourmets. Ces cuvées « Plumes » aux caractères très féminins partent à la reconquête des tables au quotidien et sont parés de tous les atouts pour séduire les nouvelles générations.



VINCENT ET FRANCOIS PUGIBET

Une désalcoolisation qui révèle l'âme du vin

La technique de désalcoolisation repose sur le procédé d'osmose inverse. Ce système de filtration sur des membranes semi-perméables est apparu en Californie dans les années 60 pour la production d'eau pure. En viticulture, les travaux du célèbre professeur E Peynaud ont permis de montrer l'intérêt de cette technique pour la concentration des moûts. Plus qualitatif que la chaptalisation, les grands domaines du bordelais s'en sont équipés.

Le soleil méditerranéen nous offrant des raisins de forte maturité, nous n'avions pas les mêmes préoccupations. Nous nous sommes aperçus que cet appareil pouvait également permettre de retirer l'alcool excédentaire de nos vins. Loin d'altérer les arômes, la diminution du taux d'alcool exalte le bouquet et augmente la fraîcheur de nos vins méridionaux. Cette technique permet de révéler l'âme d'un vin, qualité comme défaut, elle ne peut donc s'appliquer qu'à de bons vins !

Plume, faite plaisir à votre santé !

Bien au delà des simples problèmes de répression et de lutte contre l'alcoolisme, c'est véritablement une autre approche du vin que l'on propose à travers cette gamme, fondée sur la recherche d'élégance, de fraîcheur et de plaisir de boire.

Outre l'art de la dégustation dans lequel excellent quelques amateurs, le vin est une boisson sociale, conviviale, que l'on se plaît à partager. N'ayons pas peur de le dire, il existe un plaisir de boire ! Plume est un vin simple qui s'inscrit dans cette recherche de petits plaisirs quotidiens à partager entre amis.

Depuis des années, tous les diététiciens et autres médecins vantent à travers le fameux « French paradox » les mérites du régime culinaire méditerranéen. Indissociable de ce mode de vie, le vin a toujours été au centre de la table. Pour garder sa qualité de boisson alimentaire désaltérante, il ne peut excéder un certain niveau d'alcool. Traditionnellement, les vins consommés sur les tables du pourtour méditerranéen titraient moins de 10% vol. L'élaboration de vin à 9% est une façon forte de réaffirmer notre culture tout en répondant aux exigences de la vie moderne.

Le nom de cette cuvée « Plume » vient des colombes, emblème du Domaine de la Colombette. Une plume est fine, légère, élégante comme ce vin. Mais les plumes peuvent aussi être festives et débridées lorsqu'elles sont portées par les dames. Ce mariage de la qualité et de la joie de vivre que porte ce vin, permettra à cette Plume d'écrire une des pages les plus marquantes de la viticulture, un grand tournant, un changement de mentalité.



COLONNE DE DISTILLATION

