

## Fiche Technique 6 :

# Domaine de la Colombette Sauvignon

### CARACTERISTIQUE

**Type :** Vin blanc sec 2006  
**Vin de pays des Coteaux du Lib**  
**Cépage :** Sauvignon 100%  
**Nbre Btls / an :** 50 000

### CULTURE

**Sols :** Coteaux Argilo calcaire  
**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 Midiou, peu d'utilisation de cuivre  
**Effeillage :** Léger sur les faces nord  
**Production :** 90hl/ha  
**Mode de récolte :** mécanique de nuit



### VINIFICATION

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

### ELEVAGE

**Soutirages :** Elevage sur lies jusqu'à mise en bouteille  
**Barrisques :** non  
**Cuves :** thermo-régulées à 10°C  
**Collages :** Colle de poisson  
**Filtration :** stérile  
**Mise en bouteille :** A la propriété

### NOTES DE DEGUSTATION

**Couleur :** Jaune pâle avec des reflets verts  
**Nez :** Bourgeon de cassis, agrumes  
**Bouche :** Très vive mais bien ronde  
**T° de Dégustation :** 11 °C  
**Vieillessement :** boire jeune, 3 ans maximum  
**Accompagnement :** Poissons, coquillages

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
Sauvignon	2.6	11,48	4.14	0,35	108	33	3,27

## COMMENTAIRE

### *De grands changements dans le vignoble*

Longtemps, le Sauvignon demeura le second vin du domaine mais depuis 1998, de nouvelles parcelles sont rentrées en production. Sur deux magnifiques terroirs (un ancien fond de lagune avec de nombreux fossiles d'huîtres et un ancien lit de rivière avec des galets à silex) les meilleurs clones de Sauvignon ont été plantés. La densité de plantation est très élevée pour la région (6000 pieds/ha) et les troncs sont très courts pour limiter la sécheresse. Taillées en cordon de Royat, labourées et palissées rigoureusement, ce sont des vignes magnifiques.

### *Beaucoup de simplicité pour un résultat étonnant*

La vinification est ce que l'on fait maintenant de plus « traditionnel ». D'abord un ramassage de nuit à la machine avec une très bonne maturité. Ensuite, le plus rapidement possible, un pressurage direct au pressoir pneumatique puis un débouillage de 24 heures. Enfin une fermentation thermo-régulée entre 11 et 18°C suivie d'un élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille fin décembre. Depuis 4 ans maintenant, le résultat étonne par sa puissance aromatique. Comme quoi le plus important demeure de loin les vignes et la qualité du raisin, ensuite il suffit juste de ne rien perdre.

### *Un vin de plaisir*

C'est un vin d'une grande puissance aromatique. Depuis 2 ans, nous travaillons beaucoup sur la fraîcheur et le faible degré alcoolique. Avec 11,5% d'alcool, c'est pour nous, languedocien, une cuvée révolutionnaire qui donne envie de boire tout simplement du vin sans modération. On trouve un subtil mélange de fruit, allant ainsi du bourgeon de cassis aux agrumes en passant par des notes exotiques. A la fois vive et longue, la bouche est à la hauteur de ce nez prometteur. Honoré deux ans de suite du coup de cœur du concours des vins de cépages, ce vin accompagnera magnifiquement tous les coquillages et poissons.