

Domaine de la Colombette

Muscat sec

CARACTERISTIQUE

Type : Vin blanc sec, 2006

Vin de pays des Coteaux du Libron

Cépage : Muscat à petits grains ou de Frontignan

Nbre btls / an: 20 000

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 : Confusion sexuelle pour les vers de grappe

Traitements fongicides : Oïdium et

Midiou, peu d'utilisation de cuivre

Effeillage : Léger sur les faces nord

Production : 80hl/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

Barriques : 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 : Muscaté avec des notes de citronnelle

Bouche : Vive et ronde avec une bonne acidité en équilibre avec le nez

T° de Dégustation : 11 °C

Viellissement : boire jeune, 3 ans maximum

Accompagnement : Apéritif, salades et fruits de mer, se marient très bien avec tout les légumes verts : asperges, petits pois, haricots verts, gratin de courgettes.

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
Muscat Sec	3,2	11,80	4.65	0.32	116	30	3,33

COMMENTAIRE

Un cépage méridional

Le Muscat est cultivé depuis toujours en languedoc. Il servait à faire principalement des vins doux ou des mistelles. De nombreuses zones étaient réputées pour leur potentiel agronomique. Autour du domaine, on en trouve deux en particuliers, Maraussan et Corneilhan. Il s'agit de sols relativement secs et caillouteux où le Muscat est un des rares cépages à pouvoir pousser avec le Grenache.

Vive la Climatisation !!!

A la fin des années 70, quand F. Pugibet a cherché un cépage blanc aromatique, il s'est tourné naturellement vers le Muscat présent tout autour pour produire un vin blanc sec. Grâce à la climatisation et au contrôle des températures de fermentation qui commençaient à arriver dans les chais, il a pu vinifier les jus à froid, conserver les arômes et finir les sucres pour obtenir un vin vraiment moderne.

Un vin en harmonie avec la cuisine méditerranéenne et son mode de vie

Comme pour le Sauvignon, nous avons beaucoup travaillé sur ce cépage ces dernières années. Nous avons là aussi rechercher ce plaisir de boire, de partager un verre entre amis. Pour cela nous avons considérablement rabaisé le taux d'alcool. La robe est jaune pale avec des reflets verts. L'arôme de Muscat n'est pas trop exubérant et laisse ressortir des notes de citronnelle. La bouche vive et ronde est en équilibre avec le nez. Sa fraîcheur lui permet d'accompagner des fruits de mers. Mais le meilleur accord reste avec les légumes verts et notamment les asperges et les gratins de courgettes. Nous lui prédisons également un bel avenir comme vin de comptoir à boire tout simplement.