

Fiche Technique 1 :

Domaine La Colombette «Puech d'Hortes» Grenache-Syrah

CARACTERISTIQUE

Type : Vin rouge 2005
Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Grenache 50%, Syrah 50%
Nbre btls / an : 100 000

CULTURE

Sols : Argilo-calcaire ou graveleux
Age des vignes : entre 5 et 25 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 : 70hl/ha
Mode de récolte : Mécanique



VINIFICATION

Tri : manuel
Levure : oui
Fermentation : entre 18 et 22°C
Cuvaison : non

ELEVAGE

Soutirages : réguliers
Barriques : non
Cuves : thermo-régulées à 14°C
Collages : oui au blanc d'œuf
Filtration : oui
Mise en bouteille : A la propriété

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : Rouge grenat
Nez : Fruits rouges bien mûrs
Bouche : Tendre, vive et épicée
T° de Dégustation : un peu frais
Vieillessement : 5 ans
Accompagnement : Grillade, charcuterie, viande blanche et même certain poisson !

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
Puech d'Hortes	1,3	12,44	3,07	0,30	96	34	3,63

COMMENTAIRE

L'assemblage des débuts

Lorsque François PUGIBET a repris le domaine, il s'est immédiatement tourné vers la qualité, en replantant les parcelles d'Aramon et de Carignan de son père, avec des cépages plus qualitatifs. Amoureux des vins de la vallée du Rhône, toute proche, il s'est tout naturellement orienté vers le Grenache à partir de 1968 et la Syrah à partir de 1971. Les premières bouteilles commercialisées en 1979 furent logiquement un assemblage 50% grenache, 50% Syrah.

Longtemps cette cuvée « historique » du domaine s'est simplement nommée « Domaine de la Colombette ». Depuis 10 ans maintenant, pour bien l'individualiser, nous lui avons donné le nom du lieu où elle est produite : *Puech d'Hortes*. En Occitan, le *Puech* est une colline et *l'Horte* le jardin. Le *Puech d'Hortes* est donc la colline des jardins ; c'est le nom du coteau sur lequel se trouve le domaine. Depuis le millésime 2001, nous avons décidé de mettre en avant les cépages.

Un résumé de tous les terroirs et un témoignage de l'évolution du domaine

Ce vin résume à lui seul la situation et l'histoire du domaine. Cultivés depuis toujours en Languedoc, le Grenache et la Syrah sont les piliers du vignoble méridional.

Sur le domaine, la Syrah occupe le haut des coteaux sur ce que l'on appelle les arrêtes villafranchiennes. Il s'agit de sols de graves argileuses très acides. La Syrah y est très bien adaptée et donne des vins nerveux et concentrés. La partie médiane des coteaux est constituée de marnes blanches du miocène. Ces sols calcaires correspondent mieux aux Grenaches qui, dans cette situation, acquièrent la bonne maturité nécessaire à leurs expressions. Ainsi, le *Puech d'Hortes* marie les deux principaux terroirs du domaine.

Ce terroir, il a fallu apprendre à le gérer. Depuis les années 70, les vignes ont subi de nombreuses évolutions. Petit à petit, la taille courte en cordon de Royat a été généralisée pour assurer une production mieux équilibrée. La mise en place de palissages a permis un éclaircissement optimal des raisins. Les meilleures vignes ont vieilli et les moins bonnes ont été remplacées, par des vignes à densités élevées qui assurent une production plus qualitative.

Le *Puech d'Hortes* a donc suivi avec bonheur toute l'évolution technique du domaine. Si bien que ce «petit» vin est devenu grand, et qu'il est désormais un bel ambassadeur de notre production.

La recherche de la finesse et de la fraîcheur

Depuis 2001, nous recherchons plus la finesse, l'élégance et moins les cotés méditerranéens très capiteux. Nous recherchons tout simplement le plaisir de boire. Grâce à la maîtrise parfaite de l'irrigation, nous ralentissons la maturation pour obtenir des raisins mûrs mais moins alcooleux. Ainsi ce vin ne fait que 12,5° ce qui est peu élevé pour un vin méditerranéen mais reste riche et dense. La structure de la Syrah et la puissance du Grenache lui permettent d'être consommé dans de nombreuses occasions et de se marier avec de nombreux plats.