

## Fiche Technique 3 :

# Domaine de la Colombette Cabernet - Sauvignon

### CARACTERISTIQUE

**Type :** Vin rouge 2003  
**Vin de pays des Coteaux du Libron**  
**Cépage :** Cabernet-sauvignon 100%  
**Nbre btls / an :** 20 000

### CULTURE

**Sols :** Coteaux Argilo-calcaire  
**Age des vignes :** 15 ans  
**Plantation :** 5 000 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 :** non  
**Production :** 70hl/ha  
**Mode de récolte :** mécanique



### VINIFICATION

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

### ELEVAGE

**Soutirages :** 1/mois durant les 3 premiers mois  
**Barriques :** 1 an en barrique et Demi-muid (30% bois neuf)  
**Cuves :** non  
**Collages :** non  
**Filtration :** oui  
**Mise en bouteille :** A la propriété

### NOTES DE DEGUSTATION

**Couleur :** Rouge très foncé  
**Nez :** Fruits noirs, mûres, cassis, légèrement vanillé et toasté  
**Bouche :** Tanins denses mais pas agressifs, très bonne longueur  
**Accompagnement :** Plats en sauce, daube, cassoulet, tripes.  
**T° de dégustation :** 15°C  
**Vieillessement :** 5 à 10 ans

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
Cabernet Sauvignon	1,7	11,95	2,70	0,40	79	19	3,77

## COMMENTAIRE

### *Un cépage que nous avons trop longtemps ignoré*

Très accroché au Grenache, F. Pugibet n'a que tardivement accepté de planter ce cépage bordelais (1989). Pourtant, avec ses petites baies et ces grappes lâches, le Cabernet-sauvignon s'adapte bien au climat méditerranéen. Bien que récolté fin septembre, il ne souffre pas d'effet de millésime produisant des qualités très régulières.

Contrairement au bordelais, grâce aux bonnes maturités atteintes chaque année, il est vinifié à basse température pour préserver le fruit. Pour ne pas durcir les tannins, et conserver une bonne souplesse, nous réalisons des cuvaisons courtes. Enfin, c'est le vin du domaine qui est le plus boisé avec environ 30% de bois neuf, afin de bien révéler ses arômes.

### *Le vin le plus primé après le Chardonnay*

Depuis 1993, première année de production, cette cuvée n'a cessé de progresser. Elle se distingue aussi régulièrement en concours que le Chardonnay. Le millésime 2002 confirme cette progression. Grâce au vieillissement des vignes et à la maîtrise de l'alimentation hydrique et minérale, on a largement gagné en qualité. Nous obtenons des vins élégants et concentrés.

### *Le mélange des cultures*

Le Cabernet est originaire du Bordelais, comme eux nous le palissons et nous le plantons à haute densité. Par contre nous l'avons adapté au système de taille Languedocienne. Mais comme les australiens, nous l'avons irrigué pour l'aider à mûrir ses tanins. Si bien que ce vin est l'aboutissement d'un véritable mélange de culture. A l'avenir, le Merlot et surtout le Cabernet-Franc devraient venir compléter cette cuvée. Ils lui apporteront encore plus de finesse et de complexité.

Pour le moment cette cuvée surprend par sa concentration sans pour autant être agressive ou dure. C'est vraiment toute la philosophie du domaine qui s'exprime à travers ce cépage. Produire des vins élégants que l'on prenne plaisir à boire sans modération.