

**CARACTERISTIQUE**

Type : Vin rouge 2003
 Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Lledoner Pelut 100%
Nbre btls / an : 10 000

Traitements fongicides : Oïdium et
 Midiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeillage : non
Production : 50hl/ha
Mode de récolte : mécanique

Cuves : non
Collages : non
Filtration : oui
Mise en bouteille : A la propriété

CULTURE

Sols : Coteaux Argilo-calcaire
Age des vignes : 35 ans
Densité de plantation : 4 000 pieds/ha
Taille : Gobelet
Palissage : non
Travail du sol : Labour intégral, pas de
 désherbant chimique
Irrigation : non
Traitements insecticides : Confusion
 sexuelle pour les vers de grappe

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Soutirages : 1/mois durant les 2
 premiers mois
Barriques : 2 ans en Demi-muid (50% bois
 neuf)

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : Rouge intense
Nez : Fruits rouges, fraise, framboise, épices,
 thym, romarin
Bouche : Longue, souple et soyeuse
Accompagnement : Toutes les viandes et
 même les plats épicés
T° de dégustation : 16°C ouvrir 2h avant de
 préférence
Vieillessement : 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
Lledoner Pelut	2,2	13,91	3,02	0,50	82	19	3,75

COMMENTAIRE***Un Grenache poilu***

Apprécié comme cépage à part entière, le Lledoner Pelut a longtemps été considéré comme un clone du Grenache. Il diffère du Grenache noir par son bourgeonnement poilu, d'où son nom de « Pelut ». Lledoner désigne le Micocoulier en Catalan. Il s'agit d'un bel arbre méridional donnant des petites baies noires avec un gros noyau. Leurs goûts, pour ceux qui ont eu la chance d'en goûter rappellent certains arômes du vin.

Ce cépage est cultivé généralement en catalogne en association avec le Grenache gris et noir. Sa maturité est légèrement plus tardive que le Grenache noir, mais il est moins sensible à l'oxydation. Il donne également des vins plus fruités.

La plus vieille parcelle du domaine

Une seule parcelle est à l'origine de ce produit. Greffée en 1968 par François Pugibet, c'est la plus vieille vigne de l'exploitation. Menée depuis toujours en gobelet selon les méthodes traditionnelles, elle donne chaque année le meilleur rouge du domaine. Vinifié à froid pour conserver le fruit, le vin est élevé deux ans en Demi-muid.

Au-delà de la curiosité, un véritable vin de garde

Grand frère de la cuvée Grenache, les arômes de fraise et de framboise sont très présents dans ce vin, ils se mêlent aux parfums de garrigue (Thym, Romarin, Genièvre...). La bouche est très longue et les tanins soyeux. C'est un vin très féminin, d'une grande élégance.

Au-delà de la curiosité que suscite ce cépage méconnu, il s'agit d'un véritable vin de garde. Comme le Grenache, il révélera au vieillissement des arômes de fruits rouges explosifs, un peu comme si le vin rajeunissait chaque année !