



### CARACTERISTIQUE

**Type :** Vin rouge 2004  
 Vin de pays des Coteaux du Libron  
**Cépage :** Pinot noir 100%  
**Nbre btls / an :** 3000

### CULTURE

**Sols :** Coteaux Argilo-calcaire  
**Age des vignes :** 10 ans  
**Plantation :** 8000 pieds/ha  
**Taille :** Cordon de Royat  
**Palissage :** oui  
**Travail du sol :** Labour intégral  
**Irrigation :** Goutte à goutte  
**Traitements insecticides :** Confusion sexuelle pour les vers de grappe

**Traitements fongicides :** Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre  
**Effeuilage :** Léger sur les faces nord  
**Production :** 50hl/ha  
**Mode de récolte :** mécanique de nuit

### VINIFICATION

**Tri :** non  
**Pressurage :** Direct  
**Levure :** oui  
**Fermentation :** entre 11 et 20°C

### ELEVAGE

**Soutirages :** oui  
**Barriques :** 12 mois  
**Cuves :** non  
**Collages :** non  
**Filtration :** oui  
**Mise en bouteille :** A la propriété

### NOTES DE DEGUSTATION

**Couleur :** rouge grenat  
**Nez :** Griotte et fruit à l'alcool  
**Bouche :** Tannins souples et présents  
**T° de Dégustation :** 17°C  
**Vieillessement :** Longue garde  
**Accompagnement :** toutes les viandes et principalement les volailles

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
Pinot noir	1,8	14,9	3,58	0,63	56	18	3,67

## COMMENTAIRE

### Un long apprentissage

Voilà plus de 20 ans que le Pinot Noir est présent au domaine de la Colombette. Hors, nous ne commercialisons nos premières bouteilles de rouge que depuis 6 ans. Que de chemin parcouru, de galère et de découverte entre temps !

Les premiers pinots ont été plantés à la suite des chardonnays en 83. A l'époque, on se souciait peu des clones et seul importait de planter un cépage. Si bien que par manque de connaissance nous avons planté ce que l'on nous a fourni à savoir des clones champenois très productifs avec lesquels nous ne sommes jamais arrivés à faire des rouges convenables. Cette erreur nous a largement fait progresser. Nous permettant au-delà du Pinot lui-même de prendre conscience de l'importance du choix du matériel végétal.

Nous avons ainsi pris notre bâton de pèlerin pour prospecter en bourgogne des clones plus qualitatifs comme le 114,115 ou le 777. Avec des grappes beaucoup plus petites voir plus aérées, nous avons pu largement gagner en concentration.

En termes de taille, il a fallu également s'adapter. En prenant conscience de l'importance du débourgeonnage dans les cordons de Royat. La question d'hygrométrie des sols a été importante à régler surtout en climat méditerranéen.

### Une vinification en petit volume

La vinification est aussi très intéressante et nous a permis de progresser. Il a fallu travailler à froid pour conserver les arômes de griottes et autres fruits rouges. Ne pas trop pousser les macérations avec les maturités élevées du Languedoc. Enfin travailler en pigeage et petites cuves pour l'homogénéité des températures.

### Un grand avenir

Le Pinot jouit d'une grande notoriété car il peut donner des vins exceptionnels et inoubliables. Mais comme toutes les stars, il est très capricieux. Après un millésime 89 exceptionnel, il nous a fallu attendre 98 pour retrouver sa grandeur. Mais avec l'expérience, nous sommes arrivé à mieux le maîtriser. Il nous a appris beaucoup de chose. Le millésime 2001 est très prometteur. 2002 et surtout 2003 le sont encore plus !