

Fiche Technique 5 : Colombette

Domaine de la Pinot Noir

CARACTERISTIQUE

Type : Vin rouge 2001
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
Effeillage : 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 : 24 mois
Cuves : non
Collages : non
Filtration : 1 µ
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

Eine lange Lehre da mehr als 20 Jahre, daß der Pinot noir am Gebiet Colombette anwesend ist. Außerhalb vermarkten wir unsere ersten Flaschen von rotém nur seit 6 Jahren. Daß von durchquerem Weg, von galère und von Entdeckung mittlerweile! Die Ersten sind pinots infolge der chardonnays in 83 gepflanzt worden. Seinerzeit sorgte man sich wenig um die Klone, und einzig importierte, eine Rebsorte zu pflanzen. So daß aus Mangel an Kenntnis wir gepflanzt haben, was man uns geliefert hat, Klone zu wissen der Champagne sehr produktiv, mit denen wir es nie geschaffen haben, rote zu machen annehmbar. Dieser Fehler hat uns weitgehend vorangetrieben. Erlaubt uns über Pinot selbst hinaus, sich der Bedeutung der Wahl des pflanzlichen Materials bewußt zu werden. Wir haben so unseren Pilgerstab genommen, um in Burgund Klone qualitativer als die 114,115 zu untersuchen, oder die 777. mit viel kleineren Trauben zu sehen belüfteter konnten wir weitgehend in Konzentration gewinnen. In Bezug auf Größe mußte man sich ebenfalls anpassen. Indem man sich der Bedeutung des débougeonnage in den Schnüren von Royat bewußt wird. Die Frage der Luftfeuchtigkeitsmessung der Böden war wichtig, besonders in Mittelmeerklima zu regulieren.

Eine kleines volumenmäßige Weinherstellung ist die Weinherstellung auch sehr interessant und uns hat erlaubt fortzuschreiten. Man mußte kalt arbeiten, um die Sauerkirschearomen und andere rote Früchte zu bewahren. Die Einweichungen mit der hohen Reife Languedoc nicht zu sehr zu drücken. Schließlich in pigeage und kleinen Behältern für die Homogenität der Temperaturen zu arbeiten.

Eine große Zukunft genießt Pinot eine große allgemeine Bekanntheit, denn er kann außergewöhnliche und unvergeßliche Weine geben. Aber wie alle Stare ist er sehr launenhaftig. Nach millésime 89 außergewöhnlichen ist es notwendig uns, 98 zu erwarten, um seine Größe wiederzufinden. Aber mit der Erfahrung haben wir es geschaffen, es

besser zu beherrschen. Er uns lernte viel Sache. Millésime 2001 ist sehr vielversprechend. 2002 und besonders 2003 sind es noch mehr!