

## Fiche Technique 8 :

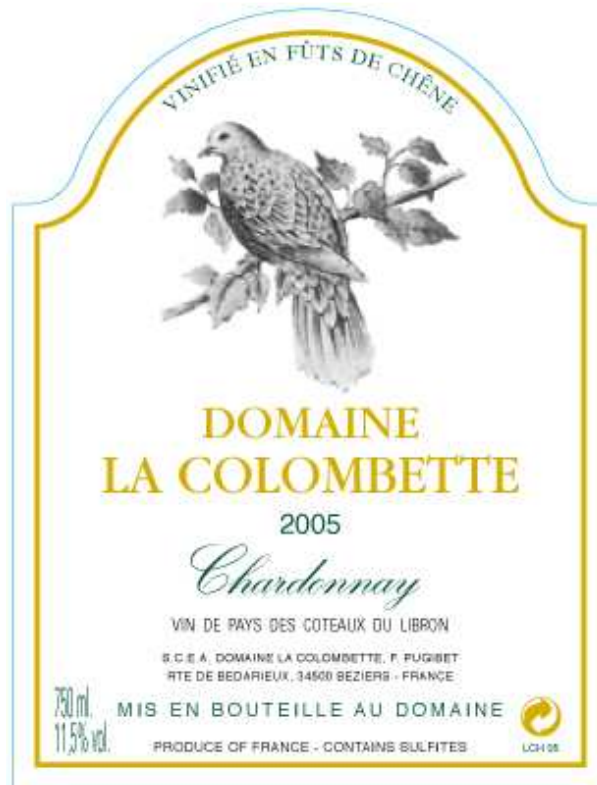
# Domaine de la Colombette Chardonnay

### EIGENSCHAFTEN

**Art :** Weißwein 2005  
**Vin de pays des Coteaux du Libron**  
**Rebsorten :** Chardonnay 100%  
**Flaschen / Jahr:** 65 000

### ANBAU

**Erde :** Ton und Kalkhaltig Anhöhen  
**Alter der Rebstöcke:** zwischen 5 et 20 Jahren  
**Bepflanzung :** 4000 bis zu 6000 Stöcke /ha  
**Rebschnitt :** Cordon-Royat-Schnitt  
**Anspalierung:** An 1.5m aufgebunden mit einer breite von 0.40m.  
**Boden Bearbeitung:** Vollständig gepflügt, ohne Unkrautvernichtungsmittel  
**Bewässerung:** Tropf-Bewässerung  
**Insektenvernichtungsmittel:** sexuelle Verwirrung gegen den Trauben Wurm  
**Behandlung von Fungiziden:** Wenig Kupfer gegen Odium und falscher Mehltau  
**Produktion :** 90hl/ha  
**Ernte :** Mechanisch, nachts



### WEINBERIETUNG

**Sortieren:** nein  
**Keltern:** direkt nach der ernte  
**Hefe :** Ja  
**Gärung :** zwischen 11 und 18°C  
**Maischegärung :** nein

### WEINAUSBAU

**Abzug:** nein  
**Fass :** 8 Monate mit Aufrührung  
**Bottich:** Thermometer auf 10°C gestellt  
**Schönung :** mit Fischleim  
**Filtration :** Ja, sterile  
**Flaschen Abfüllung:** auf dem Weingut

### VERKOSTUNGS NOTIZEN

**Farbe:** Gold gelb  
**Nase:** Weißes Fruchtfleisch, frische Butter und geröstet Aromen  
**Munde:** lang, lebendig mit einer angenehmen fülle  
**Verkostungs- T° :** 11°C  
**Ausreifung:** 5 Jahre  
**Zu:** Allen Fische und Muschel Gerichten, Putenfilet und junger Tintenfisch in Butter angebraten.

Eigenschaften	Reduzierender zucker g/l	Alkohol % vol	Gesamtsäure g H2SO4/l	Fluchtigesäure g H2SO4/l	Gesamtes SO2 mg/l	Freies SO2 mg/l	PH
Chardonnay	1,8	11,76	3,31	0,43	124	24	3,39

## KOMMENTARE

### Die alten Familiensetzlinge

Das Domaine la Colombette entstand Ende des XIX Jahrhunderts. Erst mit der Ankunft des Chardonnay, hat es wirklich seine Anerkennung erworben. Anfang der achtziger Jahre versuchte François Pugibet seine Produktion zu diversifizieren indem er Weißerebsorten anpflanzte. Dafür nahm er die von seiner Mutter geerbte, lokale Rebsorte, die so genannte " Ambrosia". Diese Reben dienten das Faß gestärkten Familienwein zumachen. Nach Identifikation haben sich diese alten Reben als Chardonnay erwiesen. So begann die Geschichte...

### Chardonnay mit einem `C` geschrieben, wie Colombette

vom ersten Produktionsjahr an hat der Chardonnay sein volles Potential enthüllt, indem er seine ersten Wettbewerbe errungen hat. Folglich ging er von einer Medallie zur anderen, wie zum Beispiel der Trophäe Gault und Millau. So haben sich die Pflanzungen mit Zielsetzung zur Verbesserung gefolgt. Nach und nach ist die Pflanzungsdichte gestiegen, die Stämme sind kurzer geworden und die pflanzen hochgebunden. Wir sind von einer Mittelmeer Anbaumethode zu einer burgundischeren Anbaumethode übergegangen. Dank der Arbeit und den erworbenen Kenntnissen durch den Anbau vom Chardonnay ist die Gesamtheit des weingutes und der Weine fortgeschritten.

### Ein frischer und eleganter Wein

Für diesen Wein waren wir besonders nach der suche von Frische und Eleganz. Um dies zu erreichen sorgen wir bei der Ernte dafür, einen guten Säuregehalt beizubehalten und ein hohes Alkoholpotential zu vermeiden. Der Ausbau im Fass dauert 8 Monate und die Apfelmilchsäuregärung ist nur partiell um die Frische beizubehalten. Wir suchen das Vergnügen, die Freude einen Wein zu sehen, zu fühlen und zu schmecken ist wichtig, aber das Vergnügen den Wein zu schlucken und die Flasche aus zutrinken ist noch größer. Besonders, wenn er zwischen Freunden geteilt wird. Darin die Philosophie von diesem Wein.