

Le Lac aux Cochons



Vignerons: Julien & Sophie ILBERT

Histoire et philosophie du domaine ou du vin : Propriété familiale de 23 hectares (22 de Côt et 1 de Vermentino) située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combel-la-Serre a vu le jour sous l'impulsion de Jean-Pierre ILBERT qui a décidé de quitter la cave coopérative en 1998 pour devenir indépendant. Son fils, Julien, est revenu sur la propriété en 2003 et travaille aujourd'hui avec Sophie, son épouse. Peu à peu, le couple donne un second souffle au domaine: conversion en Bio (via Ecocert), retour aux vendanges manuelles sur tout le vignoble avec tri à la récolte, travail sur les différents terroirs dans le respect du végétal, réflexion sur la cohérence de la gamme de vins proposés par le domaine...

Nom de cuvée et appellation : Le Lac aux Cochons – Cahors AOP

Cépage : Côt Noir (ou Malbec)

Surface pour cette cuvée : 1 hectare

Densité pieds/hectare : 4500

Nombre de bouteilles produites : environ 4500

Origine des raisins : Une seule parcelle située à 350 m d'altitude sur le Causse, au lieu-dit Rassiels. Sur cette parcelle se trouve une belle poche d'argiles rouges ferrugineuses sur socle calcaire. Nos amis les sangliers adorent cette parcelle, isolée des habitations et de la route, et profitent à loisir d'un « mini-lac » (en clair, un trou d'argile rempli à l'eau de pluie) situé juste à côté.

Âge moyen des vignes : 60 ans

Rendements (hl/ha) : 35

Vinification & élevage : Vinification en tronc conique avec pigeages et remontages. Macération d'une trentaine de jours. Elevage de 18 mois en tronc conique également.

Conditionnement : 75 cl et 150 cl en carton de 6 – 300 cl en caisse bois individuelle.