

Les Peyres Levades



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 : Les Peyres Levades – Cahors AOP

Cépage : Côt Noir (ou Malbec)

Surface pour cette cuvée : 0,58 hectares

Densité pieds/hectare : 4500

Nombre de bouteilles produites : 2000

Origine des raisins : Une seule parcelle située à 350 m d'altitude sur le Causse, au lieu-dit Peyres Levades à Cournou. Comme son nom occitan l'indique, les « Pierres Levées » tire directement son nom de son terroir, c'est d'ailleurs la parcelle la plus calcaire du domaine.

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendements (hl/ha) : entre 25 et 30

Vinification & élevage : Vinification en tronc conique avec remontages légers, macération d'une trentaine de jours et élevage de 16 mois en tronc conique également.

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