

# Le Lac aux Cochons



**Vignerons** : Julien & Sophie ILBERT

**Histoire et philosophie du domaine** : Propriété familiale de 23 hectares 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 Agriculture Biologique (via Ecocert), retour à de nombreux travaux manuels saisonniers et réflexion sur les différents terroirs, toujours dans le respect du végétal.

**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** : 50 ans

**Rendements (hl/ha)** : 35

**Vinification & élevage** : Vinification traditionnelle (avec macération d'une trentaine de jours) et élevage en tronc conique pendant deux ans.

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