

# Les Peyres Levades



**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** : Les Peyres Levades – Cahors AOP

**Cépage** : Côt Noir (ou Malbec)

**Surface pour cette cuvée** : 0,58 hectare

**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 » évoque directement son terroir, c'est d'ailleurs la parcelle la plus calcaire du domaine.

**Âge moyen des vignes** : 45 ans

**Rendements (hl/ha)** : entre 25 et 30

**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.