

**Domaine ledogar**

**LEDOGAR**

**2020**

**Corbières-Boutenac**

**3 500 bouteilles.**

*Vignerons bio*

*Sud de la France, Languedoc,  
Ferrals Les Corbières.  
Terroir de Boutenac.*

*95% des parcelles du Domaine sont situées sur **le terroir de Boutenac** mais **un tiers** de celles-ci peut élaborer **du Corbières Boutenac**. Au moment des vendanges, sur les parcelles sélectionnées pour ce cru, une visite quotidienne s'impose afin d'attendre le moment propice pour récolter.*

*Nous avons sélectionné une partie de parcelles qui nous paraissait la plus harmonieuse, c'est vraiment **une sélection** des plus **belles souches**, les mieux **équilibrées** et dont la **maturité** des raisins est **optimale**.*

*Ces raisins sont triés et égrappés. Les baies fermentent en cuves mais dès que la matière nous convient, nous remplissons des fûts de chêne français de 3 vins par gravité (25 pour ce millésime).*

*Les jus finissent leurs fermentations alcooliques en barriques puis enchaînent sur les fermentations malo-lactiques. Après 36 mois d'élevage, nous assemblons nos meilleures barriques (14).*

*Bien entendu toutes ces fermentations sont naturelles et se font lentement au grès des saisons. Ce vin est vraiment typique d'un terroir vivant.*

**Cépages** : *Vieux Carignan 60%, , Grenache 10% et Mourvèdre 30%*

**Fermentations** : *Elles sont naturelles (levures indigènes provenant du Terroir).*

**Degrés alcoolique** : *14,5%.*

**Vin non collé et non filtré.**

**Divers** : *Nous nous inspirons des travaux des anciens, nous suivons les cycles lunaires, nous sommes attentifs au climat, aux 2 vents dominants. Les sols sont travaillés 3 à 4 fois par an, soit un griffage puis décavaillonnage et buttage suivant les saisons. L'herbe naturelle peut ainsi se développer, favorisant la vie du sol; très important si l'on veut parler de terroir ! Un apport de fumier est effectué avant l'hiver. Les traitements s'effectuent à base de soufre, d'argiles et de tisanes. Nous pratiquons les méthodes bio-dynamiques sur ces parcelles.*

*Pour la vinification, c'est tout simplement un vin à l'ancienne, les 2 fermentations peuvent se dérouler sur 2 années d'où la possible « déviation » de certains fûts...(6sélectionnées sur les 19!)*

*Domaine ledogar,  
Place de la République. 11 200 FERRALS-LES-CORBIERES  
Fax : 04 68 32 67 85 Portable : 06 81 06 14 51*

[xavier.ledogar@orange.fr](mailto:xavier.ledogar@orange.fr) [www.domaineledogar.fr](http://www.domaineledogar.fr)