

Termes-d'Armagnac –Vins de Saint Mont - La grand'messe du Faîte

Choix d'un assemblage avec 2 parrains de choc



Termes-d'Armagnac –Vins de Saint Mont - La grand'messe du Faîte

Le 30 janvier 2017, comme chaque année à pareille époque, Producteurs Plaimont organise avec faste le choix du Faîte rouge 2015 et du Faîte blanc 2016 des vins de Saint-Mont. Parmi 5 assemblages distincts pour chaque couleur.

Des parrains, qui ont tous les sacrements pour être de bons juges, président la cérémonie qui compte quelque 70 dégustateurs. Ils sont venus de Norvège, de Grande-Bretagne, des Pays-Bas et aussi de toutes les régions de France. De plus, les jeunes de l'École hôtelière de Toulouse participent à la fête. Et tout cela pour consacrer 20 000 bouteilles de Faîte rouge et 10 000 bouteilles de Faîte blanc millésimées !

Des parrains de haute volée

Les parrains sont prestigieux : Olly Smith est présentateur à la télévision britannique, expert en vin, chroniqueur et auteur de livres sur la gastronomie et le vin. De plus, il est rédac-chef de la rubrique vin pour The Mail on Sunday Magazine Event. Et il est aussi expert en vin pour une émission sur le vin de la chaîne BBC1. Il a été élu parmi les 500 personnes les plus influentes du Royaume-Uni.

Quant à Serge Dubs, débutant comme chef de rang à la célèbre auberge 3 étoiles de l'III à Illhausern (Haut-Rhin) en 1972, il part en 1974 comme sommelier chez le fameux Lasserre à Paris. En 1976, il revient à l'auberge de l'III où il est sommelier. Ses vastes connaissances lui permettent de devenir à la fois meilleur sommelier d'Europe et du monde, ce qui est exceptionnel. Il a été président de la Sommellerie française et est à présent vice-président de la Sommellerie internationale.

Un défi et quelques explications préalables

Olivier Bourdet-Pees, directeur général de Plaimont Producteurs, le dit, les vignerons sont fiers de recevoir deux sommités du monde du vin. Ollie Smith porte le bérêt : Olivier Bourdet-Pees le défie de le porter à Twickenham !

Il compte sur les parrains et sur les invités pour ouvrir vers des idées différentes ou inexplorées les recherches de Plaimont : « C'est un risque de rester entre nous, de faire seulement des vins qui nous plaisent ! ».

S'agissant des 5 assemblages de Faîte rouge qu'il s'agit d'évaluer pour choisir le millésime 2015, ils sont tous composés de 80 % de tannat, 10 % de pinenc (fer servadou) et 10 % de cabernet-sauvignon. Seule la proportion des terroirs change : sols argilo-calcaires de Plaisance qui donnent puissance et potentiel de vieillissement, sables fauves d'Aignan, qui apportent finesse aromatique et élégance et sols argilo-calcaires du village de saint-Mont qui donnent puissance et caractère.

Olivier Bourdet-Pees parle d'une année 2015 avec un été chaud et sec avec des nuits fraîches, une pluviométrie difficile à gérer et des vendanges décalées à la fin d'octobre.

À l'aveugle

La dégustation peut commencer, chaque dégustateur travaille soigneusement du nez et des papilles. Certains ne recrachent rien...Il faut remplir une fiche de notation en donnant des notes chiffrées au nez (intensité, fruit frais, équilibre bois-vin), à la bouche (gras et volume, fraîcheur, complexité aromatique, longueur en bouche) et harmonie d'ensemble. Les dégustateurs de la salle comptent pour la moitié de la note finale, les parrains s'adjudgeant l'autre moitié.

Les résultats montrent une divergence entre une grande partie de la salle et les parrains (qui l'emportent) sur le 1er et le 2e du classement. Les parrains estiment que le choix de la salle se porte sur un assemblage moins long en bouche et avec moins d'avenir. Le gagnant vient pour 60 % de sols argileux, pour 30 % de sables fauves et 20 % de sols argilo-calcaires.

Le choix de l'assemblage blanc pour le cru 2016

Pour les 5 assemblages de blanc, le gros manseng, aromatique avec des fruits frais et exotiques, est majoritaire. Puis il y a le petit courbu, qui apporte gras, complexité et équilibre. Et on y ajoute – ou non - l'arruffiac qui prolonge la finale aromatique (pamplemousse). La proportion de ces cépages est variable, contrairement à ce qui est fait pour le Faïte rouge.

On choisit pour le blanc des terrains exposés à l'ouest et au nord-ouest.

L'année 2016 a été une année parfaite, selon Olivier Bourdet-Pees : « une première partie pluvieuse jusqu'en juillet, ce qui est idéal pour nos cépages du piémont pyrénéen et une deuxième partie sèche et chaude avec une arrière-saison très chaude ».

Le même travail que pour le futur Faïte rouge est fait pour le futur Faïte blanc. Le gagnant n'a que la 3e position dans la salle. Il est composé à 65 % de gros manseng, à 30 % de petit courbu et à 5 % d'arruffiac.

Oilly Smith conclut : « C'est un vin où domine la fraîcheur et la complexité qui s'adaptera à beaucoup de repas et qui a beaucoup de personnalité ».

C'est terminé pour cette année ! La belle organisation de cette journée ne peut manquer de faire le buzz...

Ci-dessous le récit en images de la journée.



Patrick Azcué, directeur délégué et oenologue prépare la dégustation avec d'autres personnes



La salle attend les dégustateurs



Les assemblages élus en 2016



3 des dames qui servent les vins



Autre vue de dames qui servent le vin



Joël Boueilh, président de Producteurs Plaimont, accueille les invités dégustateurs



Olivier Bourdet-Pees explique le déroulement



Ollie Smith, Éric Fitan, président de l'interprofession des vins de Saint Mont et Serge Dubs



Ollie Smith au travail



Serge Dubs déguste



Discussion sur les assemblages de Faïte rouge



Serge Dubs peaufine son jugement



Les échanges continuent...



...encore



Olivier Bourdet-pees et Olly Smith



Le clin d'oeil d'Ollie Smith (même position que sur sa photo officielle, mais avec le béret)



Éric Fitan



Patrick Azcué sert les assemblages de Faïte blanc



La dégustation du Faïte blanc commence bien



Olivier Bourdet-Pees et un invité britannique



Les résultats complets Faïte rouge et Faïte blanc



Serge Dubs fait l'éloge des assemblages choisis



Un invité britannique remercie (une interprète de Plaimont traduit)



Nadine Raymond (responsable Recherche & Développement a propose un intermède technique qui fera l'objet d'un autre article