

Plaimont Producteurs – Exceptionnel Saint Mont vignoble en fête

Le 20e anniversaire avec Vincent Ferniot



Plaimont Producteurs – Exceptionnel Saint Mont vignoble en fête

Voir aussi le programme village par villagesous ce lien : <http://lejournaldugers.fr/article/18517-saint-mont-vignoble-en-fete-programme-de-ce-week-end>

Le 20e anniversaire de « Saint Mont vignoble en fête » a lieu vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 mars. Un anniversaire à ne pas manquer, car il sera exceptionnel ! Qu'on en juge par cet exemple : le samedi à 19 h 15 au Château de Sabazan, un spectacle son et lumière racontera l'épopée de l'appellation Saint Mont et sera suivi d'un feu d'artifice, puis d'une soirée festive en musique à Aignan.

Beaucoup d'autres temps forts jalonnent ce week-end de liesse dont le parrain est, comme l'année dernière, le célèbre chroniqueur du terroir, Vincent Ferniot.

Voici le programme complet (un autre article détaillera les festivités village par village).

Repas et soirées

Vendredi

Soirée d'ouverture à Lupiac avec tapas, banda et « irish music ».

Samedi

- à Lupiac, déjeuner de poulet et de bœuf grillé à partir de 12 heures organisé par les jeunes agriculteurs. Réserver au 05 62 09 24 09,
- à Saint-Mont, repas aux tisons (papillote de foie gras et magret 14 euros) à partir de 12 heures ;
- à Plaisance-d-Gers, menu complet blanquette de veau à l'ancienne et pommes de terre à partir de 12 heures, 15 euros (réserver au 05 62 69 44 43),
- à Aignan, Nocturne du Saint Mont à partir de 20 heures avec restauration, bandas et concerts latino-balkanique (Opsa Dehëli et Instintos Cubanos).

Dimanche :

- à Lupiac, déjeuner de poulet et de bœuf grillé à partir de 12 heures organisé par les jeunes agriculteurs (réserver au 05 62 09 24 09),
- à Saint-Mont, repas aux tisons (papillote de foie gras et magret 14 euros) à partir de 12 heures ;
- à Plaisance-du-Gers, menu complet pintade farcie à la forestière et gratin dauphinois à partir de 12 heures, 15 euros (réserver au 05 62 69 44 43),
- à Aignan, garbure, magret et frites à partir de 12 heures,
- à Sabazan, à partir de 12 heures au foyer : assiette composée daube et magret,
- à Termes-d'Armagnac, à partir de 12 heures à la Tour, repas termois selon arrivage.

Saint-Mont :

- samedi à 9 heures : randonnée pédestre dans les vignes (réserver au 05 62 09 22 57),
- samedi et dimanche à 10 heures, 13 h 30, 15 heures et 16 h 30 : visite commentée du Monastère avec dégustation de 3 millésimes (réserver au 05 62 09 22 57),
- samedi et dimanche à 11 heures et 15 h 30 : voyage dans les grands terroirs du Saint Mont avec dégustation avec un œnologue des cuvées d'exception et visite de la parcelle préphylloxérique (15 euros) ; réserver au 05 62 6 9 62 87,
- samedi et dimanche à 15 heures : visite de la vigne monument historique à Sarragachies (réserver au 05 62 69 62 87).

Château Saint-Gô :

- samedi à 15 heures et 16 h 30 : initiation à la dégustation des vins de saint Mont avec un œnologue (gratuit),
- dimanche : idem, mais à 14 h 30.

Château de Sabazan

Samedi et dimanche à 11 heures : dégustation « de la vigne à la bouteille » animée par un œnologue (réserver au 05 62 69 62 87).

Aignan :

- samedi et dimanche à 11 heures : atelier « l'art du service du vin à table » animé par un œnologue (réserver au 05 62 69 62 87),
- samedi à 15 heures : atelier « assembler votre propre cuvée et repartez avec votre bouteille » (réserver au 05 62 69 62 87),
- dimanche à 14 h 30 : visite guidée « Aignan, un patrimoine roman au coeur du vignoble » suivie d'une dégustation (réserver au 05 62 09 22 57).

Plaisance-du-Gers :

- samedi et dimanche à 10 h 30 et 15 h 30 : circuit découverte de la viticulture biologique animé par un vigneron (réserver au 05 62 09 22 57),
- samedi et dimanche à 11 et 15 heures : atelier « assemblez votre propre cuvée » et repartez avec votre bouteille (réserver au 05 62 69 62 87).

Les principaux autres temps forts

Samedi :

- **à ne pas manquer !** Dans Saint-Mont à 11 heures : spectacle en costumes d'époque (mise perce d'une barrique de Faïte) par l'Académie médiévale de Termes-d'Armagnac,
- à Aignan de 13 à 16 heures : atelier « body painting » spécial 20 ans avec l'association Skin Jackin,
- à Aignan à 17 h 30, démonstration de course landaise dans les arènes (gratuit).

Dimanche :

- à la Tour de Termes : à 10 h 30, table ronde « vin, cuisine et bien-être », animée par Vincent Ferniot, en présence d'André Daguin, précurseur du Saint-Mont, Véronique Champomier, nutritionniste, Nadine Raymond, responsable Recherche & Développement chez Plaimont, Olivier Dabadie, vigneron, Christophe Casazza, journaliste et Pierre Cosmao, créateur des restaurants Le Crabe marteau à Brest et à Paris (1 kg de crabe à casser au marteau par le client),
- au Château Saint-Gô à 11 h 30, démonstration culinaire autour de produits du terroir par Éric Devert, chef du Marigny à Périgueux et David Malard, président du Syndicat des charcutiers d'Aquitaine,
- à Marciac : toute la journée, brocante de printemps sous les arcades.