

Saint Mont vignoble en fête - Faites votre cuvée !

Et emportez votre bouteille



Saint Mont vignoble en fête - Faites votre cuvée !

C'est un point fort du week-end du 20e anniversaire de « Saint Mont vignoble en fête », auquel participe Le Journal du Gers le 26 mars à l'atelier « Faites vous-même votre cuvée et repartez avec votre bouteille ». Cela se passe à la Cave de Plaisance-du-Gers, avec Christine Cabri, œnologue.

Celle-ci explique clairement les données de l'atelier. Elle commence par montrer des échantillons les différents terroirs (sables fauves prédominants dans le terroir d'Aignan, argiles dans celui de Saint-Mont et sols argilo-calcaires dans celui de Plaisance). Puis elle explique la tâche des apprentis assembleurs, qui consiste :

- à goûter trois assemblages de vin rouge de Saint Mont qui ne sont pas passés en tonneau ; ils sont issus des dernières vendanges des trois terroirs, chacun étant lui-même l'assemblage des cépages traditionnels du Saint Mont (tannat, cabernet-sauvignon et pinenc-fer servadou),
- de les doser selon son idée et son goût dans une éprouvette graduée,
- de goûter une deuxième fois le résultat de cet assemblage,
- de faire remplir une bouteille avec le dosage retenu.

Un pari sur l'avenir

Pour beaucoup des participants, l'assemblage originaire du terroir de Saint-Mont est un peu rugueux, ce qui est normal, puisque les tanins n'ont pas eu le temps de s'adoucir et de manifester leur puissance avec rondeur. Il entre donc pour une dose plus faible que les deux autres dans leur assemblage. D'autres lui font plus confiance : mais se laissera-t-il attendre quelques mois, sans les soins d'un vinificateur ? Réponse dans environ 9 mois (c'est le temps qu'a attendu un « redoublant » de l'atelier de 2016, très content de son assemblage).

Et il ne reste plus qu'à coller une étiquette toute prête sur la bouteille. Certaines sont un peu de travers, mais cela prouve que c'est du fait main § ! Christine Capri, sans doucher l'enthousiasme de ses élèves, les avertit que le vin de leur bouteille va encore travailler et qu'il pourra y avoir beaucoup de dépôt. De plus, il est impossible de d'évaluer le temps qu'il faudra attendre pour boire le vin de ces bouteilles. Cela n'a aucune importance : les participants étaient aux anges.



Christine Cabri présente les principaux terroirs du vin de Saint Mont



On déguste avant de décider de l'assemblage



Et voici le résultat : un bouteille personnelle