

Marciac – Vins de Saint-Mont - Plaimont Producteurs, c'est la classe

La coopérative viticole s'entoure des meilleurs



Marciac – Vins de Saint-Mont - Plaimont Producteurs, c'est la classe

Le Journal du Gers a décrit en détail la réunion du 10 août à Marciac, où Plaimont Producteurs a prouvé, une fois de plus, que les vins de Saint Mont était dignes d'être mis au nombre des grands vins par les meilleurs spécialistes (1). La Revue du vin de France, ne s'y est pas trompée : elle a désigné Plaimont Producteurs comme meilleure cave coopérative 2017. C'est précisément ce point qui nous occupe ici.

La montée vers le raffinement

Quand on suit depuis plusieurs années l'évolution des vins de Saint Mont, la recherche obstinée de la perfection est sensible. Mais c'est le cas depuis le début, grâce, notamment, à André Dubosc. Et cela avec la volonté délibérée d'afficher la différence du territoire de l'appellation Saint-Mont grâce aux cépages locaux. Dont certains sont actuellement remis à l'honneur après avoir été oubliés, comme le manseng noir (2) et le tardif.

Citons quelques faits :

- les Journées ampélographiques, organisées par Plaimont, où les spécialistes de L'Institut français de la vigne et du vin, de SupAgro Montpellier et de l'Inra viennent exposer les dernières découvertes sur les cépages gascons et autres,
- l'assemblage annuel du Faïte rouge et du Faïte blanc de l'AOP Saint Mont, une véritable cérémonie à laquelle participent des spécialistes internationaux,
- lors de la Fête du Saint Mont, le dernier week-end de mars, les plus grands chefs viennent confectionner des plats destinés à se marier avec des vins locaux etc.

À noter que parmi d'autres domaines où Plaimont recherche la perfection, il y a le cadre. Le nouveau siège à Saint-Mont est à la fois fonctionnel et agréable. Et il y a l'acquisition récente du Monastère de Saint-Mont, qui fera de celui-ci le symbole de la passion du raffinement haut de gamme visé.

Des commentaires savoureux

Ce 10 août, Plaimont a invité au monastère de Marciac (3) Philippe Faure-Brac, meilleure sommelier du monde 1991, une « sommité » (sans jeu de mots) du monde du vin, pour expliquer quels sont les meilleurs accords fromages-vins (4).

Et un fromager d'exception, meilleur ouvrier de France, Dominique Bouchait, de Monréjeau (Haute-Garonne), dont on trouve les produits sur certains marchés, comme à Plaisance-du-Gers (5).

Avec humour, Philippe Faure-Brac explique que les vins blancs se marient mieux que les rouges avec les fromages en général : les tanins des vins rouges s'opposent aux substances contenues dans le lait, ce qui ne se produit pas avec les vins blancs. On peut donc être déçu en buvant du vin rouge, même vieux, avec du fromage.

Il commente différents accords avec les fromages de Dominique Bouchait : avec les Vignes retrouvées (« beaucoup de fraîcheur en bouche »), il conseille les fromages de chèvre frais. Avec l'Empreinte 2015 (« du gras, de la matière, de la longueur en bouche et une finale fraîche »), tout est bon. Puis le Cirque Nord est un vin qui va avec la plupart des fromages. Pour finir, il indique que les vins moelleux comme le Pacherenc s'accordent bien avec le roquefort et le bleu.

Quant à Dominique Bouchait, c'est aussi avec beaucoup d'humour qu'il se présente lui-même avant de présenter ses fromages. L'un d'entre eux, le napoléon, a beaucoup de succès, sauf en Autriche, en Angleterre et en Russie...Étonnant, n'est-ce pas ?

N.B. - La photo du haut de page représente Philippe Faure-Brac, Dominique Bouchait et Olivier Bourdet Pees (directeur général de Plaimont Producteurs).

(1) Lire ici : (<https://lejournaldegers.fr/article/21521-degustation-des-grands-vins-de-saint-mont-en-accord-avec-les-fromages-des-pyrenees>). (2) Cépage présent actuellement à 40 % dans le Moonseng qui a un franc succès. (3) Propriété privée. (4) Philippe Faure-Brac tient un restaurant à Paris et possède une vigne d'appellation Châteauneuf-du-Pape (<http://bistrotodusommelier.eu/bds/>). (5) Son équipe tient un stand au marché le jeudi (<http://www.fromagers-mont-royal.com/contactez-nous>).



Philippe Faure-Brac et Dominique Bouchait signent le tonneau comme les musiciens de Jazz in Marciac



Dominique Bouchait et son superbe plateau de fromages



On admire le plateau



Dominique Bouchait présente son activité : "Les fromages de Mont-royal", entreprise familiale passée de 11 à 47 personnes, reste artisanale