

Plaimont Producteurs lance un vin 100 % manseng noir à Condom (mis à jour le 16 juin)

L'or rouge de la Gascogne est déjà vendu !



Plaimont Producteurs lance un vin 100 % manseng noir à Condom (mis à jour le 16 juin)

Plaimont Producteurs l'avait annoncé il y a deux mois : un vin à base de 100 % du « nouveau » cépage manseng noir allait sortir sous peu. Cela s'est fait sans bruit depuis quelques semaines, mais pas partout ! Seulement dans les Caves de Condom et de Lectoure. Pourquoi seulement dans ces deux Caves ? Parce que les quantités vinifiées sont minimales.

Et il est arrivé ce à quoi on pouvait s'attendre : il n'y en a plus dans ces deux Caves...

Certains diront : « C'est un canular, ce vin n'existe pas ! » Eh! Bien si, il existe, car, heureusement, Le Journal du Gers a pu photographier une bouteille de ce vin encore confidentiel.

On se souvient qu'il s'agit d'un cépage retrouvé dans une parcelle plantée de vignes antéphyloxériques, dont les qualités aromatiques et l'appartenance au terroir du Saint Mont a séduit Plaimont Producteurs. De plus, son degré d'alcool n'est pas trop élevé : 11° 4. Il serait compris entre celui du tannat et celui du tardif, autre cépage antéphyloxérique, qui devrait bientôt arriver dans nos verres.

Il reste à attendre les prochaines vendanges pour pouvoir espérer goûter ce manseng noir. On espère aussi que la surface plantée va s'agrandir...

Que nous dit l'œnologue ?

La cuvée qui a si vite disparu est un assemblage de raisins de jeunes vignes (de 3 et 4 ans) plantées sur des coteaux argilo-calcaires. L'ébourgeonnage permet de maîtriser le rendement qui est fixé à de 60hl/ha.

Le manseng noir est récolté de bon matin à la mi-octobre, car c'est un des cépages les plus tardifs de la région.

Il subit une macération pré-fermentaire à froid de deux jours. Des remontages réguliers permettent d'extraire les couleurs et les matières dès la mise en cuve. Ensuite, le vin est élevé en cuve pendant 7 mois, sans addition de bois.

À la dégustation, le manseng noir montre un équilibre rare, une richesse modérée en alcool, une belle acidité et des tanins doux et fondus dès le début de l'élevage. Sans oublier un nez très épicé, de petits fruits rouge et de la réglisse. Et la couleur profonde des cépages pyrénéens.



"La" bouteille restante, photographiée à Saint-Mont au siège de Plaimont Producteurs