

Plaimont Producteurs dévoile 6 nouveaux vins très tendance

2 Saint Mont rouges, 1 Saint Mont blanc, 1 Côtes de Gascogne blanc, 1 Pacherenc du Vic-Bilh sec et même un Jurançon sec !



Plaimont Producteurs dévoile 6 nouveaux vins très tendance

Le Journal du Gers rencontre le 11 avril 2024 Aline Barthe, chef de produit chez Plaimont Producteurs. Qui lui présente 6 nouvelles cuvées dont la nouveauté démontre le dynamisme de la coopérative, implantée notamment à Saint-Mont, à Aignan, à Plaisance-du-Gers et à Condom.

À noter que tous ces vins sont disponibles dans les boutiques des caves de Plaimont Producteurs, ainsi que chez les cavistes, les hôtels et les restaurants.

Les Saint Mont rouges

Les deux cuvées sont légères et fruitées, elles correspondent aux nouvelles tendances de consommation.

La Marque Rouge AOC Saint Mont : c'est un vin qui a connu peu de bois et qui est la marque de vigneron militants. Qui ont recherché l'assemblage parfait entre les cépages rouges traditionnels de Plaimont : le tannat, le cabernet-sauvignon et le pinenc.

« C'est un trésor de complexité aromatique avec ses notes de fruits noirs et d'épices douces ». Un vin frais, dont les tannins glissent subtilement.

Prix de vente conseillé : 12 euros.

Capèu AOC Saint Mont : ce vin porte le nom de l'emblème des vigneron du saint Mont : « lou capèu », c'est « le béret » en gascon. Il s'agit d'une sélection des terroirs de sables fauves dont les tannat, cabernet-sauvignon et pinenc atteignent une maturité particulièrement précoce. D'où un vin soyeux et élégant.

Prix de vente conseillé : 6,50 euros.

Le Saint Mont blanc

Projoe AOC Saint Mont blanc : voilà un vin qui met en valeur le cépage petit courbu, aromatique et d'une grande finesse. Celui-ci entre dans le Projoe pour 40 % et le gros manseng, pour 60 %. Ils sont vinifiés séparément pour mettre en valeur « leurs arômes différents et complémentaires ».

Ce vin présente un nez « élégant, floral, minéral et de citrus ».

Prix conseillé : 10,50 euros.

Le Côtes de Gascogne blanc sec

Elia Liberty IGP Côtes de Gascogne : à la différence de l'Elia blanc, issu à 100 % du cépage colombar, l'Elia Liberty est constitué de 20 % de sauvignon blanc en plus de 80 % de colombar. Ces cépages « se complètent par leurs arômes frais et fleuris ». Comme pour l'Elia blanc et l'Elia rosé, le degré d'alcool n'est que de 9°. Niveau obtenu, non pas un procédé chimique quelconque, mais par le choix de parcelles aux vendanges précoces et l'arrêt de la fermentation avant épuisement des sucres. Avec l'Elia Liberty, on a un vin avec « des notes de citron et de pamplemousse et – surtout - une finale douce et acidulée ».

Prix conseillé : 9,50 euros.



Le Pacherenc du Vic Bilh sec

Maestria AOC Pacherenc du Vic Bilh sec : c'est un vin « issu d'une sélection rigoureuse de grappes » qui proviennent de terroirs choisis sur les secteurs escarpés de l'appellation, orientés vers l'est.

Il offre « un nez avec des notes de citrus, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche.(...) En bouche, des notes minérales et fleuries. La finale longue et soyeuse est nuancée par une jolie acidité ».

Parfait à l'apéritif et avec les poissons de rivière.

Prix conseillé : 11 euros.

Et voici enfin la grande nouveauté : le Jurançon sec !

Yura AOC Jurançon : « Yura » pour « Yuransou » (Jurançon en vieux béarnais). C'est une grande première que cette collaboration entre une quinzaine de vignerons passionnés du Jurançon et Plaimont, sur 34 hectares !

Aline Barthe nous dit que chaque bouteille est le résultat d'un travail acharné et la volonté de préserver l'authenticité d'un paysage à couper le souffle !

Il est composé traditionnellement de gros et de petit manseng.

C'est un vin sec, plein de fruits, équilibré et d'une grande fraîcheur, « avec un nez expressif et exubérant ».

C'est le compagnon idéal des poissons et des fruits de mer. Il est parfait à l'apéritif.

Prix conseillé : 10,50 euros.

N.B. - Sur la photo du haut de page, Aline Barthe présente les 6 cuvées nouvelles.