

Faîte rouge 2023 et Faîte blanc 2024 : assemblage à la Galerie Bleue-Plaimont

Parrainé par des célébrités du monde du vin et de la gastronomie



Faîte rouge 2023 et Faîte blanc 2024 : assemblage à la Galerie Bleue-Plaimont

Déjà un mois-et-demi que le cérémonial de l'assemblage du Faîte a eu lieu : c'était le 24 février 2025 à l'Atelier des cépages et à la Galerie Bleue-Plaimont dans le village de Saint-Mont...

Mais cet événement conserve son impact toute l'année dans le Gers, dans le Sud-Ouest, en France et à l'étranger : depuis 25 ans que cet événement a lieu, les experts les plus prestigieux sont les parrains de ces flacons d'exception issus des terroirs et des cépages autochtones du piedmont pyrénéen.

Cette année, les parrains sont Fongyee Walker MW (1) (Chine) et Denis Verneau, meilleur ouvrier de France sommelier, Chef sommelier chez La Mère Brazier à Lyon (**Michelin). Ils ont pu déguster différents crus à l'Atelier des cépages avant d'aller à la Galerie Bleue-Plaimont pour y départager les différents assemblages du Faîte rouge 2023 et du Faîte blanc 2024.

Fongyee Walker MW



Fongyee Walker MW

Premier Master of Wine (MW) de Chine continentale, obtenu en 2016 auprès de l'Institute of Masters of Wine (Grande Bretagne), Fongyee Walker a eu un impact significatif sur la communauté viticole.

Elle a fondé Dragon Phoenix pour se consacrer à la formation et au conseil en œnologie, s'adressant aux professionnels du secteur comme aux amateurs de vin en Chine. Grâce à ses conseils avisés, elle continue à combler le fossé entre les pratiques culinaires traditionnelles chinoises et la culture viticole émergente en Chine.

Ses étudiants apprécient systématiquement sa capacité à allier rigueur pédagogique et plaisir pratique de la dégustation et des accords mets et vins.

Grâce à son cabinet de conseil, elle a dirigé de nombreux programmes de formation au vin, notamment le WSET (Wine & Spirit Education Trust), auxquels ont participé aussi bien des professionnels du secteur que des amateurs. Fongyee a formé plus de 100 000 étudiants en présentiel dans le monde entier, en plus du public qu'elle a touché grâce à ses cours en ligne et ses émissions de télévision.

Denis Verneau



Denis Verneau

Chef Sommelier du restaurant La Mère Brazier » depuis 2008. Élu Sommelier de l'Année en 2015 par le Magazine Le Chef, Master of Port 2015, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Sommelier en 2015 et International Sommelier Diploma ASI en 2018. Il est président des MOF Sommeliers.

Pour Denis Verneau, être Meilleur ouvrier de France, ce n'est pas un aboutissement, mais un engagement vers l'excellence et le souci de transmettre son savoir. De plus, il aime beaucoup rencontrer les vignerons.



Denis Verneau et Fongyee MW se renseignent

Faïte rouge 2023

C'est l'assemblage n°3 qui l'emporte. « Un Faïte rouge très équilibré, tout en puissance et en élégance maîtrisée. 50 % de ce vin sont issus des argiles bigarrées des terroirs de Saint-Mont (chair, sucrosité, densité), 35 % des sables fauves d'Aignan (douceur et complexité) et 15 % des argiles calcaires de Plaisance-du-Gers (bouche longue et tension minérale) ».

Question cépages : 75 % de tannat, 15 % de pinenc et 10 % de cabernet-sauvignon.

Fongyee Walker conclut : « Beaucoup de charme, une belle finesse aromatique. Un vin tout en nuances avec un très bel équilibre et des rondeurs dans les tanins ».

Faïte blanc 2024

Là aussi, les parrains ont préféré l'assemblage n°3, dans lequel ils ont décelé le potentiel « d'un immense Faïte blanc ». « Le gros manseng, cépage principal de cet assemblage, apporte structure, chair et densité, tout en offrant une colonne vertébrale acidulée qui équilibre le vin. Le petit courbu vient adoucir le gros manseng grâce à sa rondeur et à son gras, apportant ainsi finesse et élégance à l'ensemble. Une touche d'arrufiac vient subtilement « assaisonner » l'ensemble. Des notes d'agrumes, notamment une pointe de yuzu (2), rehaussent la fraîcheur et la vivacité du profil aromatique. Issu de terroirs frais, aux expositions ouest, composés de sables fauves et d'argile, ce vin exprime toute la singularité des grands vins blancs du Saint Mont.

Denis Verneau conclut : « La perception d'un très grand vin, porté par une énergie vibratoire et une finesse aérienne. Un vin qui invite à prendre de la hauteur, alliant pureté et profondeur. Sa grande accessibilité séduit immédiatement, tout en laissant entrevoir un potentiel d'évolution remarquable ».



Nadine Raymond (directrice de la Cave de Saint-Mont), Olivier Dabadie (président de Plaimont) et Olivier Bourdet-Pees (directeur général de Plaimont)

À noter

Cette année, une autre réunion destinée à l'assemblage du Faîte a lieu au Japon, à Tokyo, le 15 avril. Elle est organisée par Xavier Thuizat, MOF sommelier, Meilleur sommelier de France et parrain du Faîte en 2024.

Parmi les invités d'honneur : Shinya Tasaki, Meilleur sommelier du monde 1995 et président de l'Association des sommeliers japonais. De nombreux sommeliers japonais seront présents. Un événement qui renforce le rôle du Faîte comme locomotive des plus grands vins du Sud-Ouest.

(1) Master of Wine. (2) Yuzu : agrume japonais, dont le goût se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine, avec une acidité bien marquée.

N.B. – Avant la dégustation dans la galerie Bleue-Plaimont, Olivier Dabadie (président de Plaimont), entouré de Fongyee Walker MW et de Denis Verneau.



Dégustation dans la Galerie Bleue-Plaimont



Le service du vin (service divin, comme pour Rabelais?)



De g. à dr.: Olivier Bourdet-Pees (DG de Plaimont), Sébastien Faure (vice-président des vigneronns du Saint Mont), Fongyee Walker MW, Denis Verneau et Olivier Dabadie(président de Plaimont). Photo communiquée par Plaimont Producteurs