Le journal du Gers

Date de parution: Le lundi 11 juillet 2016 à 19h26

Article signé par: Roland HOUDAILLE

Adresse url de base: https://lejournaldugers.fr/index.php/article/13552-vins-de-saint-mont-une-parcelle-pleine-de-tresors-a-aignan

Vins de saint Mont : une parcelle pleine de trésors à Aignan

Plaimont y cultive 11 cépages expérimentaux

Vins de saint Mont : une parcelle pleine de trésors à Aignan

Mercredi 6 juillet, Le Journal du Gers a rencontré Patrick Pomiès à Aignan, grâce à Diane Caillard, chargée de la communication de Producteurs Plaimont. Patrick Pomiès est un viticulteur employé par Plaimont qui cultive, pour cette coopérative, plusieurs parcelles, dont une à Sabazan et une à Bouzon-Gellenave. Mais celle qui nous intéressait ce jour-là, c'était celle d'un hectare, située juste à côté de la Cave d'Aignan.

C'est une parcelle où Patrick cultive 4 000 pieds répartis en 13 cépages. 11 sont des cépages expérimentaux, élaborés à partir de vieux pieds préphylloxériques et 2 sont des cépages témoins, de tannat et de cabernet-sauvignon.

Le manseng noir

C'est là qu'apparaît la volonté opiniâtre de Plaimont et des vignerons du Saint Mont de fabriquer leur vin avec des cépages locaux, autant qu'il est possible. Un cépage fait déjà la course en tête, le manseng noir. Le Moonseng, vin tout récent puisqu'il date de 2015, est déjà le fruit d'un assemblage 40/50 manseng noir/merlot qui donne un vin rouge fruité. Et si ce cépage continue de répondre aux attentes, sa proportion dans ce nouveau vin augmentera. Alors, ce cépage totalement local, inconnu ailleurs, sera destiné à jouer un rôle important dans l'identité et la reconnaissance du vin Côtes de Gascogne rouge.

Faire baisser le degré d'alcool

Plusieurs cépages expérimentaux sont également destinés, s'il se confirme qu'ils sont des valeurs sûres, à abaisser le degré d'alcool du vin. En effet, on sait que la qualité de la vinification ayant considérablement augmenté au cours des dernières décennies, le degré d'alcool a suivi. C'est une tendance que les vignerons du Saint Mont souhaitent inverser ou ralentir.

La terre sur laquelle sont cultivés ces ceps expérimentaux est une terre forte, argileuse et bien exposée, nous dit Patrick Pomiès. Les pieds ont été plantés en 2015 et, au lieu de les attendre 3 ans pour pouvoir vendanger, il faudra malheureusement attendre une année de plus, car la grêle a frappé les jeunes plants et cela retarde leur croissance. Effectivement, de nombreux points d'impacts sont visibles sur les troncs et les sarments.

Un viticulteur apprécié

Patrick Pomiès est né à Cravencères et il a commencé à travailler dans l'agriculture à 19 ans. Il cultivait 60 ha, dont 5 de vigne – du colombard – et il élevait des poulets « label » (50 000 par an). Depuis quelque 7 ans, il a décidé de changer de vie et de travailler directement pour Plaimont. Simultanément, il négocie la vente de ses terres.

À Sabazan, il cultive 15 ha et il en travaille 4,20 ha au Château du Bascou (à Bouzon-Gellenave), où il y a une expérimentation de plantation à haute densité (8 000 pieds par ha). Ce qui nécessite d'utiliser un tracteur enjambeur.

Sur ces vignes expérimentales, un des travaux effectués par Patrick consiste à couper les entrecœurs (rameaux secondaires apparus sur les jeunes bourgeons) pour dégager les grappes. Et il supervise les saisonniers détachés par le Groupement d'employeurs « 4 Saisons » (dont Plaimont est un des membres fondateurs) qui effectuent les travaux en vert (contrôle de la surface foliaire exposée, vendange en vert etc.).

En conclusion, Patrick se dit fier d’être à la base d’un produit haut de gamme.

Diane Caillard nous a montré la parcelle spéciale

Patrick Pomiès a bien voulu nous parler de son travail