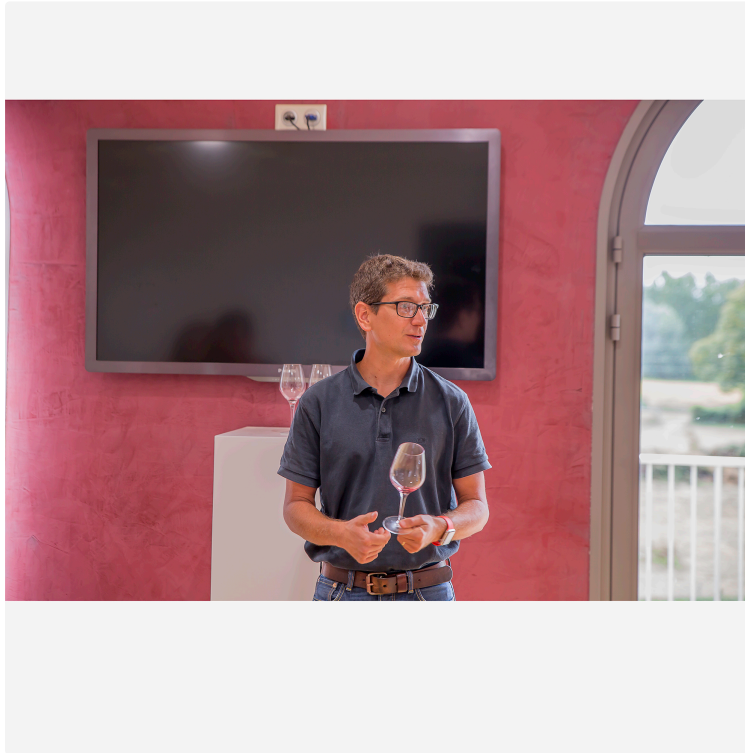


Saint-Mont – Connaissance des vins de Saint Mont

Formation pour les pros du tourisme



Saint-Mont – Connaissance des vins de Saint Mont

Une quinzaine de professionnels du tourisme du Gers ont participé le 8 septembre à une journée de formation patronnée par le CDTL (Comité départemental du tourisme et des loisirs) et organisée par l'interprofession des vins de Saint Mont. Le programme a eu lieu, le matin dans une belle salle dégustation à la Cave de Saint-Mont et, l'après-midi, sur le terrain de la parcelle pré-phylloxérique à Sarragachies.

Isabelle Cardouat, du CDTL, ouvre la journée en soulignant les efforts du CDTL en faveur de l'œnotourisme, avec, notamment, le label « Les bons crus d'Artagnan » qui propose – grâce à sa charte de qualité - une sélection de 96 offres touristiques. Et aussi avec le label « Vignobles & Découvertes » qui propose des visites et des services de qualité sur le thème du vignoble.

Les invités à cette journée du 8 septembre sont des hébergeurs ou des animateurs de lieux touristiques, qui pourront présenter les vins de Saint Mont grâce aux informations reçues et aux dégustations effectuées. Selon Isabelle Cardouat, la majorité des touristes venus dans le Gers a rendu visite à un producteur de vin et ces visites représentent 30 % du chiffre d'affaires des viticulteurs. Et, d'ailleurs, la clientèle augmente et fréquente de plus en plus les sites d'œnotourisme. Et elle recherche des appellations de qualité.

Des cépages purement autochtones

Charlotte Griseaud, de l'Interprofession des vins de Saint Mont, donne quelques chiffres : le vignoble des vins de Saint Mont s'étend sur 1200 ha (la majorité est affiliée à Plaimont Producteurs et il y a 3 indépendants). L'Interprofession est affiliée à celle des Vins du Sud Ouest qui comprennent 30 Appellations d'origine protégée (AOP) et 14 Indications géographiques protégées (IGP).

Les vins de Saint Mont, c'est 50 % de rouges, 25 % de rosés et 25 % de blancs. Leur caractéristique majeure, à laquelle les vigneron tiennent mordicus, c'est l'utilisation exclusive de cépages autochtones: tannat, fer servadou (pinenc) et cabernet-sauvignon pour les rouges ; gros manseng, petit manseng, arrufiac et petit courbu pour les blancs.

Puis Thomas Throulay, œnologue à la Cave de Saint-Mont, présente les terroirs et les vins. Il explique leur dégustation et décrit leur nez et leur saveur. Les trois terroirs des vins de Saint Mont sont : les sables fauves comme dans la région de Sabazan, qui donnent des tannins élégants et soyeux, les argiles de la région de Plaisanc-du-Gers qui offrent des vins structurés et épanouis et les argiles à galets de la région de Saint-Mont qui produisent des vins corsés.

À noter que, pour les rosés, on vinifie des cépages rouges comme on fait pour des blancs, en évitant leur caractère vineux et tannique. Ont ainsi été dégustés, notamment, en rouge : Haut de Bergelle 2012, Empreinte 2014 (riche et complexe), Monastère 2012, Faïte 2013 (très frais, équilibré, un peu chocolaté). Puis, en rosé, le Rosé d'enfer 2013 (vin de soif et de plaisir). Enfin, en blanc : Vignes retrouvées 2013 (équilibré, largement à la hauteur de grands Bourgogne), Empreinte 2013 et Faïte 2013.

La parcelle pré-phylloxérique

Éric Fitan, président de l'Interprofession des vins de Saint Mont, guide la visite de la parcelle. Il explique que le phylloxéra n'a pas attaqué cette vigne qui date des débuts du XVIIIe siècle, parce qu'elle pousse sur du sable, roche que le phylloxéra n'aime pas, car il ne peut pas y creuser de galeries. Il montre que les pieds étaient cultivés sur hautains : la vigne qui est une liane, s'accroche à un arbre qui lui sert de tuteur. Plus tard on a remplacé l'arbre par un poteau auquel on a fixé une traverse. De plus, on voit nettement sur place que les pieds étaient plantés en carré (les vigneronns tournaient autour).

Dans cette parcelle, seule vigne à avoir été inscrite aux monuments historiques, de nombreux cépages étaient oubliés de nos jours. Ils ont été redécouverts et leur génétique a été étudiée pour découvrir leur parenté. Plusieurs ont été sélectionnés en vue de les faire entrer dans les assemblages des vins de Saint Mont, sous réserve qu'ils ne modifient pas l'appellation et qu'ils enrichissent sa palette aromatique. Certains ont également une qualité très intéressante : ils donnent un faible degré d'alcool. Cela suscite l'intérêt de l'Interprofession, car les vins actuels ont un degré d'alcool trop élevé (à cause de la sélection des meilleurs céps et des soins) et que le réchauffement climatique attendu devrait encore hausser la teneur en alcool.

Des variétés de ces cépages redécouverts sont cultivées de manière à être vinifiées et étudiées avant de faire l'objet d'une demande de catalogage et de classement, étapes nécessaires pour obtenir l'autorisation de mise en production. Processus qui dure une dizaine d'années.



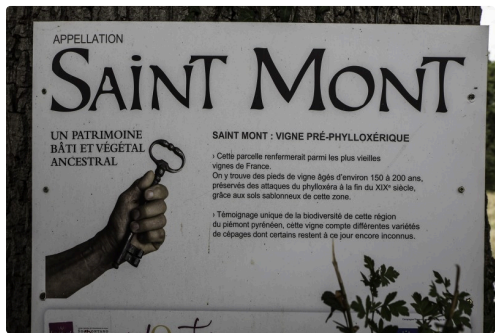
Salle de dégustation ; à gauche, Charlotte Grizeaud



Les terrains du Saint Mont



Thomas Throulay dirige la dégustation et répond aux questions



Panneau de la vigne pré-phylloxérique



Éric Fitan fait visiter cette parcelle



Il montre la texture sableuse du terrain



Un des cépages retrouvés



Isabelle Cardouat à côté d'un cépage retrouvé



Éric Fitan déploie la carte des vins Sud Ouest France où l'on voit que le vignoble suit le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle



Un pied conduit sur hautain



Deux autres pieds conduits sur hautain