

## Plaimont Producteurs – Exceptionnel Saint Mont vignoble en fête

Le 20e anniversaire avec Vincent Ferniot



Plaimont Producteurs – Exceptionnel Saint Mont vignoble en fête

**Voir aussi le programme village par villagesous ce lien :** <http://lejournaldugers.fr/article/18517-saint-mont-vignoble-en-fete-programme-de-ce-week-end>

Le 20e anniversaire de « Saint Mont vignoble en fête » a lieu vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 mars. Un anniversaire à ne pas manquer, car il sera exceptionnel ! Qu'on en juge par cet exemple : le samedi à 19 h 15 au Château de Sabazan, un spectacle son et lumière racontera l'épopée de l'appellation Saint Mont et sera suivi d'un feu d'artifice, puis d'une soirée festive en musique à Aignan.

Beaucoup d'autres temps forts jalonnent ce week-end de liesse dont le parrain est, comme l'année dernière, le célèbre chroniqueur du terroir, Vincent Ferniot.

**Voici le programme complet (un autre article détaillera les festivités village par village).**

Repas et soirées

### Vendredi

Soirée d'ouverture à Lupiac avec tapas, banda et « irish music ».

### Samedi

- à Lupiac, déjeuner de poulet et de bœuf grillé à partir de 12 heures organisé par les jeunes agriculteurs. Réserver au 05 62 09 24 09,
- à Saint-Mont, repas aux tisons (papillote de foie gras et magret 14 euros) à partir de 12 heures ;
- à Plaisance-d-Gers, menu complet blanquette de veau à l'ancienne et pommes de terre à partir de 12 heures, 15 euros (réserver au 05 62 69 44 43),
- à Aignan, Nocturne du Saint Mont à partir de 20 heures avec restauration, bandas et concerts latino-balkanique (Opsa Dehëli et Instintos Cubanos).

### Dimanche :

- à Lupiac, déjeuner de poulet et de bœuf grillé à partir de 12 heures organisé par les jeunes agriculteurs (réserver au 05 62 09 24 09),
- à Saint-Mont, repas aux tisons (papillote de foie gras et magret 14 euros) à partir de 12 heures ;
- à Plaisance-du-Gers, menu complet pintade farcie à la forestière et gratin dauphinois à partir de 12 heures, 15 euros (réserver au 05 62 69 44 43),
- à Aignan, garbure, magret et frites à partir de 12 heures,
- à Sabazan, à partir de 12 heures au foyer : assiette composée daube et magret,
- à Termes-d'Armagnac, à partir de 12 heures à la Tour, repas termois selon arrivage.

## Saint-Mont :

- samedi à 9 heures : randonnée pédestre dans les vignes (réserver au 05 62 09 22 57),
- samedi et dimanche à 10 heures, 13 h 30, 15 heures et 16 h 30 : visite commentée du Monastère avec dégustation de 3 millésimes (réserver au 05 62 09 22 57),
- samedi et dimanche à 11 heures et 15 h 30 : voyage dans les grands terroirs du Saint Mont avec dégustation avec un œnologue des cuvées d'exception et visite de la parcelle préphylloxérique (15 euros) ; réserver au 05 62 6 9 62 87,
- samedi et dimanche à 15 heures : visite de la vigne monument historique à Sarragachies (réserver au 05 62 69 62 87).

## Château Saint-Gô :

- samedi à 15 heures et 16 h 30 : initiation à la dégustation des vins de saint Mont avec un œnologue (gratuit),
- dimanche : idem, mais à 14 h 30.

## Château de Sabazan

Samedi et dimanche à 11 heures : dégustation « de la vigne à la bouteille » animée par un œnologue (réserver au 05 62 69 62 87).

## Aignan :

- samedi et dimanche à 11 heures : atelier « l'art du service du vin à table » animé par un œnologue (réserver au 05 62 69 62 87),
- samedi à 15 heures : atelier « assembler votre propre cuvée et repartez avec votre bouteille » (réserver au 05 62 69 62 87),
- dimanche à 14 h 30 : visite guidée « Aignan, un patrimoine roman au coeur du vignoble » suivie d'une dégustation (réserver au 05 62 09 22 57).

## Plaisance-du-Gers :

- samedi et dimanche à 10 h 30 et 15 h 30 : circuit découverte de la viticulture biologique animé par un vigneron (réserver au 05 62 09 22 57),
- samedi et dimanche à 11 et 15 heures : atelier « assemblez votre propre cuvée » et repartez avec votre bouteille (réserver au 05 62 69 62 87).

Les principaux autres temps forts

## Samedi :

- **à ne pas manquer !** Dans Saint-Mont à 11 heures : spectacle en costumes d'époque (mise perce d'une barrique de Faïte) par l'Académie médiévale de Termes-d'Armagnac,
- à Aignan de 13 à 16 heures : atelier « body painting » spécial 20 ans avec l'association Skin Jackin,
- à Aignan à 17 h 30, démonstration de course landaise dans les arènes (gratuit).

## Dimanche :

- à la Tour de Termes : à 10 h 30, table ronde « vin, cuisine et bien-être », animée par Vincent Ferniot, en présence d'André Daguin, précurseur du Saint-Mont, Véronique Champomier, nutritionniste, Nadine Raymond, responsable Recherche & Développement chez Plaimont, Olivier Dabadie, vigneron, Christophe Casazza, journaliste et Pierre Cosmao, créateur des restaurants Le Crabe marteau à Brest et à Paris (1 kg de crabe à casser au marteau par le client),
- au Château Saint-Gô à 11 h 30, démonstration culinaire autour de produits du terroir par Éric Devert, chef du Marigny à Périgueux et David Malard, président du Syndicat des charcutiers d'Aquitaine,
- à Marciac : toute la journée, brocante de printemps sous les arcades.