

Œnotourisme et immersion dans le vignoble enchanteur de Plaimont

Découvrir les vigneronns, les cépages autochtones et déguster les vins



Œnotourisme et immersion dans le vignoble enchanteur de Plaimont

Si le bon vin réjouit le cœur de l'homme, c'est le moment ou jamais, à présent que les tristes contraintes dues à la crise du covid-19 se desserrent, d'en user (sans en abuser !). Justement, Plaimont Producteurs déploie tous ses sortilèges pour séduire ceux qui sont amateurs de bon vin, de bons moments et de culture dans un environnement riant et reposant. Toute une gamme de découvertes est à la disposition des visiteurs.

Patrimoine œnologique et terroirs préservés

Bénéficiant d'une identité forte, les cépages des AOC Saint Mont, Madiran, Pacherenc du Vic Billh et de l'IGP Côtes de Gascogne ne se trouvent que dans le Piémont pyrénéen qui bénéficie de terroirs uniques et d'une météo favorable. Et leurs vins ne sont pas des vins ordinaires.

Les vins rouges sont à base de tannat, de cabernet-sauvignon et de pinenc (appelé aussi fer servadou) et, depuis peu, s'y ajoute le manseng noir, cépage aromatique qui titre seulement 12° et a été redécouvert dans la parcelle antéphyloxérique (voir ci-dessous).

Les vins blancs secs sont issus surtout de colombar, d'ugni blanc ; les vins blancs doux sont faits principalement avec du gros ou du petit manseng.

Plaimont propose des visites guidées très variées, dont l'une est très originale : la découverte du savoir-faire d'une vigneronne bio.

Visite chez une vigneronne bio, Sylvie Tatieu-Bilhère

Sylvie Tatieu-Bilhère aime partager sa passion et son savoir-faire. Installée en 1990 sur l'exploitation familiale de 55 ha, agrandie à 58 ha en 1993, Sylvie s'engage dans la viticulture biologique en 2009 pour 5 ha de vignes (le reste en cultures diversifiées).

Sylvie suit les règles de la viticulture bio :

n'introduire aucun intrant chimique dans la conduite du vignoble, mais, en prévention, du purin d'ortie, des décoctions de prêles, de reine-des-prés etc.,

favoriser la faune : haies et arbres, hôtels d'insectes pour les prédateurs de ravageurs, refuge à chauve-souris,

cultures auxiliaires comme les féverolles entre les rangs de vigne ; de plus, elle envisage d'ajouter de l'engrais organique.

À noter que le climat humide de la région favorise les maladies. On les combat par des traitements fréquents à faible dose de cuivre et de soufre.

On visite une parcelle de 1 ha plantée de tannat, cabernet-sauvignon et pinenc. Une jolie maison en bois est immergée au milieu de ces vignes. Elle accueille les visiteurs et propose une chambre d'hôte tout confort pour 4 personnes (label Accueil vigneron et Gîte de France). Et l'on déguste les vins rouges bio de la propriété et des vins blancs bio d'autres vigneronns.

Les autres parcours découverte en immersion dans le vignoble

Toute une palette d'autres découvertes attend ceux qui rêvent de voir et de boire autre chose dans un environnement naturel préservé et idyllique :

visite découverte de Plaimont : les vins locaux, de la vigne au chai, avec dégustation commentée de 4 grands vins dans la cave du Monastère de Saint-Mont,

dégustation directement à la barrique au joli château de Sabazan : visite du vignoble, du cuvier et du chai d'un des meilleurs crus de Saint-Mont depuis 1987 ; dégustation du millésime en cours d'élevage et de 3 autres millésimes,

visite de la vigne inscrite aux Monuments historiques : c'est une vigne du XIXe siècle restée indemne du phylloxéra dont on déguste 3 cuvées confidentielles issues des recherches ampélographiques de Plaimont,

vin et armagnac au château de Cassaigne, ancienne résidence des évêques de Comond : balade dans les vignes, visite d'un chai et dégustation de 4 vins et de 2 armagnacs (12 ans d'âge et millésimé),

atelier assemblage : découvrir l'assemblage d'un vin, visiter un chai, déguster des mono-cépages à assembler et repartir avec la bouteille de son propre assemblage,

vin et gastronomie : visite de la vigne du Monastère de Saint-Mont puis atelier culinaire animé par le chef Jean-Paul Tossens pour préparer un repas complet accordé aux grands vins de Plaimont,

atelier « vendanges » au château de Saint-Gô (pendant la période des vendanges) : un vigneron présente son vignoble et fait vivre de l'intérieur la naissance d'un nouveau millésime ; cueillette du raisin, visite du chai et dégustation de moûts en cours de fermentation, puis casse-croûte vigneron et dégustation de vins du château,

pacherenc et madiran : initiation à la dégustation et aux accords mets et vins dans la nouvelle salle d'exposition artistique de la Cave de Saint-Mont (dégustation de 5 vins avec des spécialités locales),

déjeuner de tapas et dégustation : visite d'une parcelle de vigne d'un grand vin, suivie d'un déjeuner-dégustation commentée de 4 grands vins avec 4 tapas gastronomiques du chef Jean-Paul Tossens.

Pratique

À Plaimont, c'est Justine Lesage qui organise les visites détaillées ci-dessus. Elle accueille les visiteurs du lundi au samedi à 10 heures et 15 heures, sur réservation à visites@plaimont.fr ou 07 72 13 92 00. Toutes les mesures sanitaires sont mises en œuvre pour faire vivre une belle expérience aux clients en toute sérénité.



Sylvie Tatieu-Bilhère dans ses vignes



Accueil à la maison de vigne par Sylvie Tatieu-Bilhère et Justine Lesage...



... une maison immergée dans les vignes



L'intérieur



Les vins bio dégustés: Les Trois Fontaines (blanc), Nature secrète rosé (par Sylvie Tatieu-Bilhère), Nature secrète rouge, Un Pas de côté (rouge de Sylvie) et A Tire d'Elle (rouge)



Justine Lesage montre la doc de l'oenotourisme