

Assemblage du « Faîte » en petit comité à Saint-Mont

Tandis que le nouveau décret « AOC Saint Mont » est validé



Assemblage du « Faîte » en petit comité à Saint-Mont

La cérémonie rituelle du choix de l'assemblage du Faîte rouge et du Faîte blanc de l'appellation Saint Mont a eu lieu cette année le 1er février au village de Saint-Mont, en comité restreint, pour cause de crise sanitaire.

Celle-ci n'a pas empêché Plaimont de continuer cette année cette opération qui a pris beaucoup d'importance, depuis qu'elle a été instituée en 1996. Les données de cet article ont donc été communiquées par Plaimont Producteurs.

Par ailleurs, malheureusement, les circonstances obligent Plaimont Producteurs à repousser la date des festivités de « Vignoble en fête » qui ont lieu habituellement le dernier week-end de mars.

Pour l'assemblage du Faîte, deux spécialistes prestigieux ont été invités pour parrainer l'assemblage :

Patrick Azcué œnologue et ex-directeur de la Cave de Saint-Mont pendant 40 ans,

Robert Desbureaux, enseignant en sommellerie, un des plus grands spécialistes des vins du Sud-Ouest.

Le choix pour le Faîte rouge

C'est l'échantillon n°3 qui a été sélectionné par les parrains. Parce qu'il exprime bien la totalité des terroirs de l'appellation Saint Mont : les sables fauves d'Aignan (50%), les argiles graveleuses de Saint-Mont (30%) et les argilo-calcaires de Plaisance-du-Gers (20%).

L'assemblage élu comporte 75 % de Tannat, 15 % de Fer Servadou et 10 % de Cabernet-Sauvignon. C'est-à-dire des cépages originaires du Piémont pyrénéen, domaine de l'appellation. « La robe de ce vin est profonde et brillante. Vinifiée en cuve, puis en barrique, cette cuvée révèle un nez puissant aux notes toastées et fruitées. En bouche, les tanins sont élégants et soyeux ».

Le choix pour le Faîte blanc

L'échantillon n°2 a été choisi pour sa structure, sa richesse aromatique et ses notes fumées. Il est constitué d'Arufiac (10%), de Petit Courbu (10%) et de Gros Manseng (80%). C'est un vin avec un bel équilibre entre le nez et la bouche, qui exprime des saveurs d'agrumes et de fruits exotiques. Cet assemblage « surprend par la richesse de sa robe et sa longueur en bouche. Il a un fort potentiel de vieillissement ».

Validation du nouveau décret « AOC Saint Mont »

En 2020, ledit décret a évolué de manière capitale :

les vignes ancestrales sont sauvegardées : le précédent décret menaçait de les déclasser sous prétexte qu'elles étaient hors normes, alors que « la volonté-même de cette appellation est bien d'être « hors normes »,

les cépages des Saint Mont rosés sont rééquilibrés autour du Pinenc,

le cépage Tardif est reconnu : c'est un nouveau cépage autochtone ancien qui sera élevé pour répondre aux enjeux climatiques et sociétaux (son degré d'alcool est relativement faible, comme celui du Manseng noir, récemment reconnu).

N.B. - Les photos ont été communiquées par Plaimont Producteurs.



Dégustation dans la cave du Monastère de Saint-Mont



Patrick Azcué lors d'un précédent assemblage du Faîte



Robert Desbureaux



Joël Boueilh (président de Plaimont), Patrick Azcué, Olivier Bourdet-Pees (DG de Plaimont), Nadine Raymond (directrice de la Cave de Saint-Mont), Robert Desbureaux et Éric Fitan, (président de l'interprofession du Saint Mont)