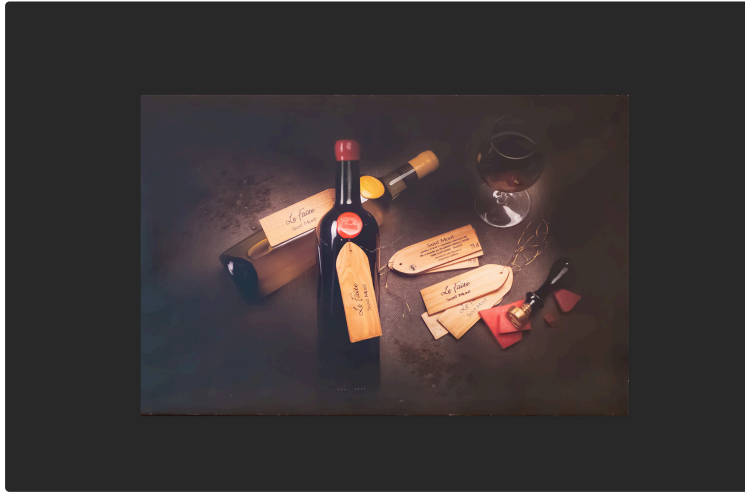


Le choix délicat de l'assemblage du Faîte (rouge et blanc) au Monastère de Saint-Mont

Avec l'aide de 2 parrains prestigieux



Le choix délicat de l'assemblage du Faîte (rouge et blanc) au Monastère de Saint-Mont

Depuis sa création à la fin des années 1970, la coopérative Plaimont Producteurs apporte le plus grand soin à ce que « le navire amiral » de ses vins, le Faîte rouge et le Faîte blanc, soit issu des meilleurs assemblages possibles, à partir de ses cépages autochtones du piémont pyrénéen. Lundi 14 mars 2022 a lieu l'événement annuel du choix des assemblages qui deviendront le Faîte rouge 2020 et le Faîte blanc 2021.

Cette année, pour le Faîte rouge, 5 assemblages composés de 75 % de tannat, 15 % de pinenc et 10 % de cabernet-sauvignon sont en lice. Ils proviennent des terroirs de Plaisance-du-Gers (pour 20%), d'Aignan (pour 25%) et de saint-Mont (pour 55%).



Olivier Bourdet-Pees décrit les millésimes 2020 rouge et 2021 blanc

« Le millésime 2020 en rouge », nous dit Olivier Bourdet-Pees, directeur général de Plaimont, « est marqué par un haut niveau de maturité des raisins, particulièrement du tannat. Et un travail minutieux a permis de préserver la fraîcheur des vins ».

Pour le Faîte blanc, 5 assemblages sont présentés, tous à base de gros manseng (95%), dont 35 % fermentés et élevés en cuve et 60 % en fûts de 400 l ; 5 % d'arrufiac et de petit courbu (5 % fermentés et élevés en cuve : « le juste nécessaire pour une petite amertume en finale de bouche »). Ces raisins proviennent de parcelles constituées de sables et d'argiles exposées au nord-ouest.

« Le millésime 2021 en blanc a été le plus pluvieux depuis 40 ans », selon Olivier Bourdet-Pees. Mais ensuite le soleil a régné et ce millésime a un grand potentiel de vieillissement. « Comme souvent les millésimes pluvieux », ajoute-t-il.



Andy Howard et Éric Fitan, président de l'Appellation saint Mont

L'assemblée des dégustateurs

Ce choix délicat des assemblages a lieu au Monastère de Saint-Mont : environ 130 professionnels (cavistes, restaurateurs etc.) s'installent dans la grande salle du 1er étage, chacun devant une dizaine de verres. Et, de plus, deux sommités du monde du vin ont été invitées à parrainer la dégustation.

Ce sont le Britannique Andy Howard, Master of Wine (1) et rédacteur pour Decanter World Wine Awards et Jancisrobinson.com, ainsi que le Français Christian Péchoutre, meilleur ouvrier de France en sommellerie et formateur.



Éric Fitan et Christian Péchoutre

Le choix des professionnels

Studieuse, l'assemblée déguste consciencieusement les différents assemblages proposés et note chaque échantillon sur 100 points. Et comme c'est souvent le cas, l'avis des parrains ne correspond pas entièrement à celui de la salle.

En effet, la salle semble se laisser séduire, du moins dans sa majorité, par des assemblages à boire tout de suite, alors que les parrains choisissent des assemblages qui promettent une longue garde. Ce qui est le but de la dégustation.



Éric Fitan, Olivier Bourdet-Pees et Olivier Dabadie, président de Plaimont Producteurs

Pour le rouge, c'est donc l'assemblage n°4, promis à un bel avenir, qui est retenu. Les parrains notent sa robe profonde aux reflets violette, sa richesse aromatique et son équilibre dû à la fraîcheur des grands terroirs d'argile de Saint-Mont. La finale en bouche est particulièrement longue, avec des notes d'épices et de fruits noirs.



Olivier Dabadie ouvre la séance

Pour le blanc, c'est l'assemblage n°4 qui est retenu par les parrains, qui lui reconnaissent une parfaite expression du terroir du Saint Mont. Une robe pâle aux reflets verts, un nez ouvert et juteux de pamplemousse rose, des parfums d'herbe coupée, une verticalité (acidité) exceptionnelle, des arômes uniques d'agrumes etc. : un très grand millésime de Faïte blanc.



Bouteilles enterrées retrouvées à Saint-Mont (photo communiquée par Plaimont producteurs)

Découvertes

Une famille de Saint-Mont a fait une découverte d'exception au début de 2022 : de vieilles bouteilles ont été retrouvées sous un plancher, conservées dans l'argile, comme faisaient leurs aïeux vigneron, en l'absence de caves. C'est un trésor qui vient témoigner concrètement de l'histoire du Faïte : les vignerons attachaient des étiquettes en bois au col des bouteilles, avec la date du millésime et les enterraient. C'est de là que vient la traditionnelle étiquette en bois du Faïte.

<https://lejournaldugers.fr/index.php/article/55962-le-choix-delicat-de-lassemblage-du-faite-rouge-et-blanc-au-monastere-de-saint-mont>



Les 3 bouteilles "Les Flacons d'André" (2010, 2011 et 2014)

À la fin de la séance de dégustation, Olivier Bourdet-Pees présente **Les Flacons d'André** (des vins blancs dans les millésimes 2010, 2011 et 2014, du nom d'André Dubosc, créateur de Plaimont). Des vins produits en faible quantité, qui nécessitent un apprentissage pour être appréciés, mais qui sont parmi les meilleurs. Ils seront bientôt mis en vente. Il souhaite que les cavistes et restaurateurs présents enseignent ces vins à leur clientèle, car « ce sont des vins de vendeur, pas des vins d'acheteur ! »

(1) La plus prestigieuse des distinctions existant dans le monde du vin. Ce précieux diplôme s'obtient après un examen de quatre jours, auprès de l'Institut of Masters of Wine (IMW), à Londres (Wikipedia).

N.B. - Sur la photo du haut de page : une photo de Faïte rouge et blanc accrochée au Monastère.



Dans la salle



Intervention dans la salle



Intervenant en salle sur l'accord Roquefort-Saint Mont



Olivier Bourdet-Pees très appliqué



Andy Howard au travail



Christian Péchoutre et Olivier Bourdet-Pees



Éric Fitán, Christian Péchoutre et Olivier Bourdet-Pees



Pause entre rouge et blanc (Olivier Dabadie, Christian Péchoutre, Éric Fitán et Andy Howard)



1 Gros plan sur les verres de dégustation 1bis 140322.jpg