



# PLAIMONT

## TERROIRS & CHÂTEAUX

**SAINT MONT**  
**AOC**

**LA MADELEINE DE SAINT**  
**MONT**

**ROUGE 75cl**



### Plaimont

Situé au coeur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étend depuis les contreforts pyrénéens jusqu'aux collines ondulantes de la Gascogne, sur des terroirs d'une richesse unique. Les vignerons de Plaimont, défenseurs de l'esprit coopératif, sont engagés dans une conduite précise de leur vigne, respectant au mieux l'environnement et leurs traditions séculaires. Avec leurs différents cépages autochtones, leur savoir-faire et leur exigence, ils sont parvenus à sublimer les terroirs des appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint Mont et Côtes de Gascogne.

### L'appellation

Au cœur du Sud-Ouest préservé, l'Appellation d'Origine Contrôlée Saint Mont s'étend sur les collines du piémont pyrénéen, à l'ouest du Gers.

Ce vignoble de 1250 hectares est planté sur des terroirs d'exception permettant aux cépages autochtones d'exprimer leur authenticité et leur générosité. Le climat, frais et humide au printemps, favorise la pleine maturité de ces cépages grâce à une arrière-saison chaude et sèche.

### L'histoire du vin

Le Phylloxéra est apparu relativement tôt dans le Sud Ouest de la France, puis s'est développé de manière galopante dans les années 1870. Ainsi, la majeure partie du vignoble fût décimée. Quelques années plus tard, la culture viticole de la région s'est peu à peu remise en place, mais, avec des méthodes différentes qui aspiraient à un vent de modernité. La parcelle de la « Madeleine », fut une des premières replantées après le phylloxéra, donc, dès 1880 selon les experts ampélographes.

Ce site unique en son genre nous offre le témoignage de cette période clé pour la viticulture française.

L'apparition des premiers porte-greffes en Europe (Noah sur la Madeleine), l'utilisation de nouveaux cépages, la conservation de certaines variétés ancestrales aujourd'hui disparues, réalités dont la Madeleine est la trace vivante !

Aujourd'hui, ces pieds de vignes si particuliers façonnent une zone préservée de l'appellation, et ce, depuis plus d'un siècle. Ces ceps si singuliers, à majorité Tannat, ont avec le temps revêtu un caractère exceptionnel.

La parcelle est gardée par un porche dit de la « Madeleine » qui lui, date du XIVème siècle. Une

### Le terroir

Le terroir, à tendance argilo-graveleuse, permet grâce au développement racinaire en profondeur des ceps, l'expression d'une structure, d'une complexité, d'une rondeur et d'un fruité repoussant au plus loin les références connues des vins de Saint-Mont et des plus grands Vins du Sud-Ouest.

### Les cépages

Tannat  
Cabernet Sauvignon  
Pinenc

### Conduite du vignoble

Cette parcelle de plus de cent ans est dans un exceptionnel état de conservation. Le temps creuse les ceps mais, s'il meurt d'un côté, le bois renaît pour continuer à protéger les vaisseaux qui acheminent la sève depuis les racines jusqu'aux branches, aux feuilles et aux fruits. L'enracinement profond permet à ces vignes de résister aux caprices des millésimes en allant puiser l'eau et les nutriments nécessaires au coeur du terroir. La vigne est une plante pérenne mais l'un des secrets de sa longévité est l'équilibre entre la végétation et les fruits que le vigneron cherche à atteindre chaque année depuis plus de cents ans. Le savoir-faire passe par une taille en Guyot au cours de l'hiver. Puis les travaux en vert s'enchaînent avec l'épamprage, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage. Les rangs sont enherbés pour générer une légère concurrence avec la vigne et ainsi maîtriser sa vigueur.

Les vendanges en vert s'imposent en juillet pour ne laisser que 5 ou 6 grappes par pied afin que chaque baie soit correctement nourrie et arrive à complète maturité.

L'ensemble de ces travaux sont raisonnés et complétés par une protection contre les maladies qui,



aujourd'hui, s'appuie sur des outils innovants. A l'approche des vendanges, les dégustations de baies et les contrôles de maturité s'intensifient pour déterminer la date de récolte optimale. Encore aujourd'hui, les équipes de vendangeurs ramassent les raisins à la main pour protéger ce cépage si délicat qu'est le Tannat.

## Vinification

---

La vendange est acheminée au chai expérimental du lycée de Riscle. Les grappes sont éraflées puis foulées avant d'être encuvées. Quelques jours de macération préfermentaire permettent la diffusion des arômes et de la couleur dans les jus avant que la fermentation alcoolique débute. Elle s'opère sous des températures maîtrisées autour de 26°C. Au cours des premiers jours, des remontages réguliers mais délicats sont complétés par un pigeage manuel afin d'extraire délicatement la couleur et les tanins les plus soyeux. La cuvaison ne dépasse pas 30 jours pour ne conserver que le meilleur du Tannat. Ensuite, les jus de goutte sont écoulés et seront alors mis en fût pour que la fermentation malolactique démarre naturellement. Souvent, elle se termine avec le redoux du printemps, l'année suivante.

## Elevage

---

L'entonnage dès le début de cette seconde fermentation permet au bois de se fondre plus harmonieusement avec les tanins du vin. C'est pourquoi, lorsque la fermentation malolactique est terminée, les vins sont laissés en fûts et précieusement surveillés pendant 12 à 14 mois. Pour mettre en avant l'expression du fruit, les deux tiers sont des fûts de un vin et le tiers restant de deux vins.

## Potentiel de garde

---

10 ans

## Dégustation

---

Le nez intense libère des notes fruitées (cerise) et épicées. L'attaque est franche, la bouche est pleine et généreuse. Le bel équilibre entre densité et fraîcheur reflète la force de ce terroir alors que les tanins, surprenants par leur finesse, traduisent l'âge de ces vignes. Les arômes de fruits murs s'expriment sous une matière soyeuse pour laisser place à une finale suave tout en longueur.

## Accords mets/vin

---

Copeaux fins de jambon de pays, magret de canard unilatéral, tartare de boeuf truffé, ragout de cuisses de pigeonneaux et poitrine sautée.

## Température de service

---

16°C

## Le maître de chai

---

Patrick Azcué



Oenologue vinificateur des vins de Saint Mont depuis la naissance de l'appellation, j'ai été à l'origine de son développement qualitatif qui nous permet aujourd'hui de proposer des vins uniques stylés par leur terroir. « Les Saint Mont sont des vins uniques, qui peuvent devenir de grands vins de garde. »



**PLAIMONT**  
TERROIRS & CHÂTEAUX