

L'assemblage du Faîte rouge et blanc

La grand-messe de Plaimont Producteurs



L'assemblage du Faîte rouge et blanc

Issu des cépages cultivés, d'une part sur 5 ha, d'autre par sur 7 ha, des terroirs les plus « ambitieux » d'Aignan, de Plaisance et de Saint-Mont, le Faîte rouge et le Faîte blanc (appellation Saint Mont) ont chaque année leur grand-messe d'assemblage à la salle des mousquetaires de la Tour de Termes. Ce 5 février, la cérémonie se déroule sous le double parrainage de Raimonds Tomson, Letton et meilleur sommelier d'Europe 2017 et de Florian Balzeau, Français et élu meilleur sommelier 2018 par Gault & Millau.

Beaucoup d'autre dégustateurs sont invités aussi à faire part de leur jugement. Parmi eux, des restaurateurs, des cavistes, des sommeliers français et étrangers et, comme chaque année, des jeunes de l'école hôtelière de Toulouse, reconnaissable à leur cravate rouge...

Quel assemblage sera choisi ?

Pour le Faîte rouge 2016, 5 assemblages de la récolte de 2016 sont proposés à la dégustation en aveugle ; ils ont tous les mêmes cépages dans les mêmes proportions : 75 % de tannat, 15 % de pinenc (fer servadou) et 15 % de cabernet-sauvignon. Mais ils sont issus de terroirs différents : celui d'Aignan, qui donne des vins souples, celui de Plaisance, qui donnent des vins de longue évolution et celui de Saint-Mont, caractérisé par sa puissance.

Après quelques mots de bienvenue de Joël Boueilh, président de Plaimont, Olivier Bourdet-Pees, directeur général, décrit le millésime 2016 pour le vin rouge. C'est une année au printemps précoce et chaud, avec une récolte précoce également, généreuse, plus que 2017. Des conditions climatiques idéales qui ont nécessité peu d'interventions sur le vignoble dans les trois terroirs.

Pour le Faîte blanc 2017, qui est examiné après le rouge, il y a également 5 assemblages proposés à la dégustation en aveugle. Mais, ici, ce sont les proportions des cépages qui changent d'un assemblage à l'autre : gros manseng vinifié en cuve, gros manseng vinifié en fût, petit manseng vinifié en cuve, petit manseng vinifié en fût, petit courbu et arrufiac.

Olivier Bourdet-Pees décrit le millésime 2017 comme ayant bénéficié de conditions quasi-idéales : des nuits fraîches et 8 à 10 jours de vraie chaleur et ensuite un peu de pluie juste avant les vendanges.

Les deux parrains dégustent les échantillons en compagnie d'Olivier Bourdet-Pees et d'Éric Fitan, président de l'appellation Saint Mont.

Résultats de la dégustation

Il est entendu que ce sont les parrains qui décident du résultat de la dégustation, mais la comparaison avec le jugement de la salle est intéressant.

Pour le Faîte rouge 2016, c'est l'assemblage n° 5 qui a la faveur du jury. Il est constitué de 75% de tannat, 15% pinenc, 10 % de cabernet-sauvignon issus des 3 terroirs de l'appellation, répartis comme à raison de 60% d'argile acide de Saint-Mont, 30% de sable fauve d'Aignan et 10 % d'argile calcaire de Plaisance.

Pour le Faîte blanc 2017, le gagnant est l'assemblage n°2, constitué de 40% de gros manseng élevé en cuve, 45% de gros manseng élevé en fût, 5% de petit courbu élevé en cuve et 10% d'arrufiac élevé en cuve.

On peut être admiratif des capacités qu'ont ces grands spécialistes de désigner l'assemblage qui a le plus de qualités et qui se bonifiera le plus avec le temps.



Les Faîtes précédents 2015 rouge et 2016 blanc



Les dégustateurs



Raimonds Tomson et Florian Balzeau s'installent



Accueil par Joël Boueilh



Olivier Bourdet-Pees décrit les millésimes



Patrick Azcué sert le jury



Les parrains au travail



Olivier Bourdet-Pees, Raimonds Tomson, Florian Balzeau et Éric Fitan



Les jeunes de l'école hôtelière de Toulouse



Raimonds Tomson et Florian Balzeau ont donné leur verdict