

La Colombelle primeur de Plaimont dégustée à Auch

Une cuvée qui n'a rien à envier aux meilleures



La Colombelle primeur de Plaimont dégustée à Auch

Vendredi 12 octobre une conférence de presse a été tenue conjointement par Plaimont Producteurs et les Jeunes agriculteurs gersois. Plaimont était représentée notamment par Joël Boueilh, son président, et Perrine Lamont, en charge des événements. Benoît Dupuy et Mathieu Cattanié représentaient les Jeunes agriculteurs.

Ceux-ci organisent, comme chaque année depuis 17 ans, une soirée bœuf grillé, jeudi 18 octobre (1) Et, depuis plusieurs années, en partenariat avec Plaimont.

La Colombelle, un vin exceptionnel

La Colombelle est créée avec les cépages colombard et ugni blanc. On raconte qu'André Dubosc, créateur de Plaimont, a redécouvert « le french colombard » aux États-Unis et l'a lancé avec des vigneron pionniers. Le succès est venu, car ce vin est « fruité, tonique, acidulé, avec une pointe de douceur ». Le millésime 2018 présente, selon les spécialistes, puissance et fraîcheur et une belle robe jaune pâle avec des reflets d'or gris. Le nez, « d'une rare finesse, est puissant sur des arômes d'écorces, de pamplemousse et de fruits à chair blanche ». Et la bouche est équilibrée, avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Excellent et bon marché

La bouteille de Colombelle est relativement bon marché : 5,90 euros la bouteille. Pourquoi un prix si raisonnable pour un grand vin ? Joël Boueilh répond que Plaimont veut fidéliser une clientèle qui fasse confiance à ses vins et en achète régulièrement plutôt que de faire un achat unique...

Notons que la Colombelle classique – l'Original - conserve cette année aussi son étiquette avec la plume du chapeau des mousquetaires. Mais 30 000 bouteilles « spécial primeur » avec une étiquette spéciale ont été élaborées : on ne peut voir cette étiquette que par transparence. De plus, outre le colombard et l'ugni blanc, un peu de sauvignon leur a été ajouté.

Un succès persistant

Un million de bouteilles sont prêtes et ce sont 3 millions de bouteilles qui vont être commercialisées en un an. De 300 à 400 vigneron produisent les cépages de la Colombelle.

Le lancement de la Colombelle primeur a lieu officiellement chaque année le 3e jeudi d'octobre. Cette année, c'est le jeudi 18. Mais Joël Boueilh sera à Paris pour une présentation nationale mercredi 17 octobre.

Dans le Gers et à Auch, le lancement de la Colombelle est devenu un événement « incontournable ». Ce qui prouve que les Gersois se sont appropriés leur terroir et leurs vins (voir ci-dessous les dates des événements « Colombelle primeur »).

Il est donc naturel que Plaimont soit partenaire des éleveurs : souvent les parcelles sont imbriquées et l'on a l'habitude de se parler et de faire la fête ensemble.

Soirée bœuf grillé des Jeunes agriculteurs

Pour leur soirée bœuf grillé-Colombelle, les organisateurs attendent 700 personnes qui se partageront 200 kg de viande après la garbure. Les places seront disputées, il vaut mieux réserver rapidement !

Il y aura une banda, ainsi qu'une animation musicale pendant la soirée. Le but de la soirée est de promouvoir la viande bovine gersoise labellisée et d'en faire « un moment de partage et d'échange privilégié entre le public et les producteurs ».

(1) À 19 h 30 la Maison de Gascogne, place Jean-Davide à Auch : garbure, bœuf grillé à la plancha et Colombelle (16 euros). Réservation : 05 62 61 77 94 ou 05 62 61 77 93.



Joël Boueilh avec les 2 bouteilles de colombelle



Mathieu Cattanié et Benoît Dupuy



Joël Boueilh, Benoît Dupuy, Raymonde Bonaldo (adjointe au maire d'Auch qui a accueilli les participants) et Mathieu Cattanié



Et ensuite, on déguste...



Étiquette Colombelle primeur



Bouteille de Colombelle primeur (étiquette visible en transparence)



Bouteille de Colombelle Original 2018

ANIMATIONS COLOBELLE SUD-OUEST

JEUDI 18 OCTOBRE : SORTIE OFFICIELLE DE LA COLOBELLE

AUCH

19h : lancement de la soirée Colombelle à l'Hôtel de ville

A partir de 19h30 : Repas « Bœuf grillé et Colombelle », 17^{ème} édition à la Maison de Gascogne organisé par les Jeunes Agriculteurs (16€ - Réservation : 05 62 61 77 93).

MARCIAC

19h : lancement de la soirée Colombelle avec le Wine Truck

A partir de 19h : Repas « Huîtres, Moules-frites » (Réservation : 06 51 32 38 62), suivi du concert de Joan de Nadau à l'Astrada.

DU JEUDI 18 AU SAMEDI 20 OCTOBRE : COLOBELLE WINE TRUCK TOUR

Durant 3 jours retrouvez le Colombelle Wine Truck et venez découvrir le nouveau millésime avec nos vignerons

Jeudi : Auch devant la maison de la Gascogne

Vendredi midi : Fleurance centre-ville

Vendredi soir : Marciac, salle polyvalente

Samedi : Tarbes, dégustations aux Halles Brauhauban

Dimanche après-midi : Toulouse, au Stade Toulousain pour le match contre Leinster rugby (à partir de 14h).

DU VENDREDI 19 AU SAMEDI 20 OCTOBRE : COLOBELLE GERS TOUR

Tout au long de la journée les vignerons font étape dans les villages gersois et présentent le nouveau millésime : Lectoure, Vic-Fezensac, Fleurance, Saint Clair, Marciac, Mirandé, L'Isle Jourdain et Gimont.

Animations Colombelle Sud-Ouest

ANIMATIONS COLOBELLE DANS LES CAVES PLAIMONT

A l'occasion de la sortie du nouveau millésime de « Colombelle » et de son édition limitée, les caves de Plaimont et ses vignerons vous invitent à partager des moments de convivialité.

VENDREDI 19 OCTOBRE

Au stand de vente d'Aignan à partir de 19h découverte en musique du nouveau millésime autour d'un buffet gourmand animé par la banda les Dandy's de l'Armagnac. Happy Hour de 17h à 18h avec offres exceptionnelles

A Condom découverte du nouveau millésime à l'espace dégustation de la cave à partir de 18h45 et d'une soirée animée avec restauration possible sur place (bar à huîtres, sandwichs rillettes ou foie gras et châtaignes). Happy Hour de 17h à 18h avec offres exceptionnelles

JEUDI 25 OCTOBRE

A l'espace dégustation de Plaisance à partir de 18h30 découverte du nouveau millésime accompagnée cocktail gourmand préparé par les commerçants locaux et animation musicale rockabilly. Happy Hour de 17h à 19h avec offres exceptionnelles

VENDREDI 26 OCTOBRE

A l'espace dégustation de Saint-Mont à partir de 18h, dégustation accompagnée de fines bouchées apéritives. Soirée suivie par un dîner gourmand « Colombelle & Choucroute » au foyer à 20h30 animé par Radio d'Artagnan (réservations au 06 13 04 85 77 avant le 25/10 - 11€). Happy Hour de 17h à 18h avec offres exceptionnelles.

A l'espace dégustation de la cave de Lectoure à partir de 18h45 et d'une animation guiguette. Happy Hour de 17h à 18h avec offres exceptionnelles.

Contact Presse: Laure Méne-Castillou
l.mene-castillou@plaimont.fr

Animations Colombelle dans les caves de Plaimont