

L'incontournable événement oenotouristique du Sud-Ouest

Saint-Mont Vignoble en fête : vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 mars 2019



L'incontournable événement oenotouristique du Sud-Ouest

Saint Mont Vignoble en fête est devenu le rendez-vous incontournable de la région. Pendant trois jours de festivités, une dizaine de villages, de Lupiac à Saint-Mont, en passant par Marciac et Aignan, s'animent au rythme des dégustations, découvertes culinaires et rencontres avec les vignerons. Comme chaque année, Saint Mont Vignoble en fête propose au grand public des animations inédites autour de l'appellation Saint Mont.

LE CIRCUIT DES CHÂTEAUX

Cette année, Saint Mont Vignoble en fête met en avant un circuit épicurien à la découverte des châteaux de la région. Au programme, des dégustations inédites et une expérience exclusive en plein cœur du Sud-Ouest. Les vignerons proposent ainsi une visite guidée des châteaux en bus, au départ de la cave de Saint Mont à 10h le samedi 30 et dimanche 31 mars, et au départ de la place d'Aignan à 14h30 le samedi. Le circuit : • Le Château de Sabazan : au sein du village médiéval de Sabazan dans le canton d'Aignan, les 150 habitants vivent au rythme des vignes et de la bâtisse emblématique datant du 13ème siècle. Pour l'occasion, les vignerons proposent une verticale de différents millésimes du Château de Sabazan et une dégustation du dernier millésime directement à la barrique. • Le Château Saint-Go : exploité depuis le 15ème siècle le Château de Saint-Go est chargé d'histoire. Les visiteurs pourront parcourir le site et participer à un atelier gourmand proposé par Audrey Barranco, artisan chocolatier et sommelière de formation autour d'un accord chocolats et vins. • Le Château Les Bois Mathieu : Les vignerons ouvriront cette année les portes de ce nouveau Château pour faire voyager les visiteurs à travers un parcours découverte de ce terroir exceptionnel. Le circuit est proposé en Pass'Château à 15€ sur réservation sur la boutique du site internet de Plaimont.

VISITE PRIVÉE DE LA CAVE DU MONASTERE

Pour la première fois, Plaimont invite les plus curieux à parcourir la mystérieuse cave du Monastère de Saint-Mont. En avant-première de l'ouverture du Monastère, les vignerons sont heureux de faire découvrir dans un cadre exceptionnel les dessous de ce site historique pour arpenter le lieu le plus convoité des amateurs de vin du Sud-Ouest. Au programme, dégustations inédites de deux millésimes emblématiques de la cuvée éponyme. Dégustation sur réservation - 10 à 15 personnes maximum.

Les Autres temps forts du programme

Devenu l'un des principaux rendez-vous œnotouristiques de la région, Saint Mont Vignoble en Fête met à l'honneur chaque année le terroir et la gastronomie de cette dynamique appellation du Sud-Ouest. Pour que chacun y trouve son compte, des parcours thématiques sont proposés. LE PARCOURS « EPICURIEN » Un parcours sur-mesure pour ceux qui souhaitent se plonger au cœur des spécialités gastronomiques gersoises. - Soirée d'ouverture avec restauration tapas, fanfare et concert à Lupiac le vendredi 29 mars à partir de 19h. - Le samedi 30 mars, Richard Poullain (à Aignan) et Jean-Christophe Rousseau (au Château SaintGo) proposeront des démonstrations culinaires, les jeunes agriculteurs organiseront un poulet et bœuf grillé à Lupiac et un repas au tison « Papillote de foie gras et magret » sera proposé à Saint-Mont. La nocturne de Saint-Mont clôturera cette journée avec restauration, bandas et concert à Aignan. - Marc Passera, chef au Château du Haget (32), proposera une démonstration culinaire à Plaisance le dimanche 31 mars. - Le dimanche à 11h, une rencontre et dégustation autour du thème « Le Bonheur est dans le Gers » avec Claire Fourcade, productrice de foie gras d'oie et d'autres partenaires locaux à la Tour des Termes D'Armagnac. Pour le plaisir des papilles, des déjeuners et diners thématiques seront proposés tous les jours dans les différentes villes animées

LE PARCOURS « EXPLORATEUR » Un parcours à la découverte des lieux les plus emblématiques et insolites de la région. - A Saint-Mont, les vignerons proposeront une découverte des cuvées d'exception de l'AOC Saint Mont avec dégustation par un œnologue et visite de la parcelle préphyllloxérique* le samedi et une visite de la vigne Monument Historique de Sarragachies* le samedi 30 et le dimanche 31. - Au Château Saint-Go, des initiations à la dégustation des vins de Saint Mont seront animées par un œnologue le samedi et dimanche*. - Au Château de Sabazan, une visite et une dégustation « De la vigne à la bouteille » seront proposées par un œnologue le samedi et le dimanche*. - A Aignan, un sommelier animera « l'Atelier du Sommelier »* le samedi et le dimanche, les visiteurs seront amenés à assembler leur propre cuvée lors d'un atelier d'assemblage* qui leur permettra de réaliser leur propre vin et de repartir avec.

A Plaisance, un circuit Découverte de la viticulture biologique sera animé par un vigneron* le samedi et le dimanche (à 10h30 et 15h30) et des dégustations « intuitives » (les yeux bandés) auront lieu le samedi à 15h et 17h. Un atelier « Assemblez votre cuvée » sera également proposé le samedi et le dimanche à 11h.

LE PARCOURS « EN FAMILLE »

Pour ceux qui souhaitent découvrir les villages de la région en famille, de nombreuses animations accessibles aux grands comme aux petits seront proposées tout au long du week-end. - A Saint-Mont, la traditionnelle cérémonie d'ouverture avec la mise en perce d'une cuvée emblématique de Saint Mont se déroulera le samedi au centre du village et sera animée par Ziveli Orkestar du Festival Welcome in Tziganie. Un espace culturel avec des expositions photos, découverte des arômes, des jeux Anima'Vigne, ainsi que l'animation « Questions pour un vigneron » afin de tester ses connaissances sur l'appellation Saint Mont sera mis en place à la cave de Saint Mont. - A Aignan, sur la place du village, plusieurs démonstrations de course de barriques par le dernier club de rouleurs de barrique de France et d'Europe seront proposées le samedi tout au long de la journée et un atelier Body Painting sera animé par l'association Skin Jackin à 13h et à 15h. Le dimanche, Elody Collavino des « Saveurs de Giram » fera une démonstration de confection de croustades à la cave. - A Plaisance, un circuit découverte de la viticulture biologique sera proposé par un vigneron* le samedi et le dimanche à 10h30 et 15h30. - A Lupiac, le samedi se déroulera le traditionnel Concours de lancer de bécots en partenariat avec le musée du Bécot de Nay (64). Et le dimanche, des animations en costumes du 17ème siècle se dérouleront pour la présentation du programme du 8ème festival d'Artagnan chez d'Artagnan. - A Marciac, le vendredi à 19h, un extrait d'une pièce de théâtre par « Les Loko » sera proposée à l'Astrada et suivie d'un temps de rencontre avec la compagnie. Le samedi, un blind test sera organisé par l'Astrada, sur la place de Marciac. En fin de journée, Giovanni Mirabassi Trio invite Sarah Lancman à l'Astrada pour un concert de jazz. Et le dimanche, une brocante de printemps se déroulera sous les arcades et un marché des fromagers par des producteurs locaux sera proposé.

ET AUSSI

Exposition dans le cadre de la journée internationale des forêts « Du bois de chêne à l'élevage des vins » à Plaisance du Gers, marché des fromagers à Marciac, exposition de photos par Bernard Dugros à Saint-Mont, aire de jeux Anima'Vigne créée et construite avec des matériaux issus du monde viticole à Saint-Mont, etc.

SAINT MONT, L'APPELLATION DE RÉFÉRENCE DE LA RECHERCHE AMPÉLOGRAPHIQUE L'HISTOIRE DE L'APPELLATION SAINT MONT

Le Vignoble de Saint Mont trouve ses origines en 1050 quand les moines bénédictins fondèrent le Monastère de Saint-Mont. Grâce aux pèlerins en route pour Saint Jacques de Compostelle, la réputation des vins du territoire se propagea. Dès le XVIème et XVIIème siècles, les vins ont été exportés grâce au fleuve Adour qui devint une des principales voies de navigation pour le commerce fluvial et maritime. En 1957 les vignerons décidèrent de créer le syndicat de défense des « Côtes de Saint Mont ». Ce fut un 1er pas vers la reconnaissance officielle des particularités du vignoble. Pour aller plus loin et obtenir le label, des travaux conséquents furent engagés : diminution de l'aire de production, sélection des meilleures parcelles, replantation des cépages autochtones, optimisation des méthodes culturales, etc. En 2011, c'est la consécration puisque les 1200 hectares obtiennent le label AOC.

LE TERROIR

L'appellation Saint Mont s'étend sur les premiers coteaux du Piémont pyrénéen. Les parcelles sont plantées sur des coteaux situés de part et d'autre de la vallée de l'Adour et de l'Arros. La proximité pyrénéenne associée à l'influence océanique, donne toute sa richesse au vignoble de Saint Mont. Les températures sont globalement douces sur toute la zone, et durant les vendanges le temps chaud et souvent sec permet de récolter des baies à une maturité parfaite. À Saint Mont on recense 3 expressions de terroir typiques et complémentaires : les « Sables Fauves », les « sols argilo-calcaires » et les « argiles compactes et bigarrées »

LES CEPAGES

Le Monastère de Saint-Mont a joué un rôle important dans la conservation des cépages et leur diversification. On retrouve aujourd'hui sur l'appellation, le plus important conservatoire de cépages privés de France. Ce travail de sauvegarde permet de maintenir une riche biodiversité. Plusieurs cépages, aujourd'hui mondialement répandus, trouvent leur origine dans cette région. Ainsi, en 1980, les vignerons décidèrent d'utiliser exclusivement des cépages ancestraux et autochtones, tous originaires de cette zone du piémont pyrénéen. Les cépages rouges sont le Tannat, le Pinenc, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon. Les cépages blancs sont le Petit Manseng, le Gros Manseng, le Petit Courbu et l'Arrufiac.



Une visite dans la cave du monastère de Saint-Mont



Un atelier assemblage de "votre cuvée"



Des échantillons des divers terroirs de l'appellation



Soizic Millet une des cinq vigneronnes Bio de la cave de Plaisance
Photo du haut de page : La vigne de "Rive-Haute" à Plaisance plantée en parrainage en 1997 et 1998 travaillée en bio par le domaine de Pagès elle regroupe hormis le petit manseng tous les cépages rouges et blancs de l'appellation Photos Marcel Lavedan

DR