

Plaimont s'engage résolument dans l'œnotourisme

Avec une offre de visites bien construites et de qualité



Plaimont s'engage résolument dans l'œnotourisme

Devenu, depuis déjà des années, un acteur économique majeur en Gascogne, le Groupement de coopératives Plaimont souhaite contribuer au développement du territoire qui porte son vignoble en proposant, aux particuliers et aux professionnels, une offre œnotourisme organisée et construite. Tout en développant **l'image d'exception** de Plaimont. Et en donnant aux vignerons adhérents, employés, habitants des villages, un nouvel élan à la fierté de travailler avec lui. Le 13 mai, Olivier Bourdet-Pees, directeur général, et Justine Lesage, chargée de l'offre œnotourisme, ont exposé les modalités de cette activité d'œnotourisme.

Objectifs et moyens de Plaimont dans l'œnotourisme

Le principe est le suivant : Plaimont construit des offres de visites et les propose aux offices de tourisme et assimilés qui les intègrent – ou non – dans des packages.

L'objectif est de permettre à tous de découvrir :

en séjours brefs : les vignobles et appellations,

en séjour moyen : tout le territoire en y incluant l'artisanat, l'agriculture, la gastronomie, le patrimoine culturel et architectural,

en séjour plus long : le Sud-Ouest viticole au moyen de formations pour les professionnels.

Les visites sont payantes, construites et de qualité. Elles s'adaptent à des cibles différentes.

Tous les publics sont concernés :

grand public : vignerons et employés, particuliers, groupes,

clients de Plaimont, entreprises, pros du tourisme, organismes de formation etc..,

Français du Sud-Ouest et hors Sud-Ouest, étrangers.

Contenu de cette offre œnotouristique

Il s'agit de faire connaître et d'afficher :

les valeurs du Sud-Ouest : convivialité, authenticité, simplicité, sens de l'accueil,

la force du groupement des vignerons coopérateurs,

la diversité des appellations et des vins, y compris les vins haut de gamme et les cuvées d'exception,

les cépages autochtones

le patrimoine végétal et bâti exceptionnel.

Quelle offre en 2019 ?

L'offre est destinée à être développée. Sont déjà à la disposition des visiteurs :

des visites découverte de Plaimont,

des visites de l'AOC Saint Mont,

une offre IGP Côtes de Gascogne déjà existante au Château de Cassaigne,

une offre AOC Madiran/Pacherenc du Vic-Bilh gérée par la Cave de Crouseilles.

Un peu d'histoire

Le vignoble de Plaimont s'étend sur des terroirs du Gers, des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques. C'est dans les années 1050 que les moines de Saint-Mont les ont découverts. Ce vignoble a résisté aux guerres de Cent Ans, de religion etc., et au phylloxéra. Dans les années 1950, à côté d'une viticulture intensive, une viticulture de qualité renaît pour aboutir en 1978 à la création de Plaimont, groupe de Caves coopératives, autour d'André Dubosc. L'objectif est de « réveiller » l'appellation Saint Mont, de relancer le Pacherenc du Vic-Bilh moelleux et de créer des vins blancs secs (IGP Côtes de Gascogne). Puis, en 1999, les Caves de Madiran et de Condom rejoignent Plaimont.

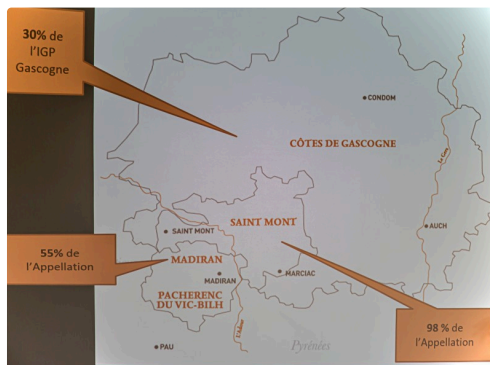
L'engagement de Plaimont

La promesse de Plaimont, souligne Olivier Bourdet-Pees, directeur général, c'est d'offrir, à l'horizon 2028, des vins différents et originaux parce qu'élaborés avec des cépages locaux remarquables (tannat, gros manseng, pinenc, manseng noir, tardif, colombar etc.) et non pas avec des cépages répandus dans le monde entier (chardonnay, sauvignon etc.). Tous AOC ou IGP. Et, en 2028, Plaimont s'engage à proposer au moins 15 % de vins bio. Tout cela avec une agriculture à Haute valeur environnementale et « des engagements clairs en Responsabilité sociale des entreprises » et le respect des normes ISO 26000.

N.B. - La photo du haut de page est tirée d'un document projeté par Plaimont.



Olivier Bourdet-Pees et Justine Lesage



Présence de Plaimont sur son territoire - Document projeté par Plaimont



Justine Lesage fait visiter le chai de Saint-Mont

VISITE DECOUVERTE

Chez un vigneron en agriculture raisonnée ou biologique

Un vigneron en agriculture biologique vous ouvre ses portes pour vous faire partager sa passion et ses engagements dans des pratiques soucieuses du bien-être des personnes et de l'environnement. Visite à la vigne suivie d'une dégustation de 5 vins sur la thématique du développement durable.

Durée de la visite : 1h30, sur réservation.

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave de Plaisance,

32160 Plaisance.

Tarif particulier (min. 2 pers.)

10€ TTC par personne

Tarif de groupe (min 20pers.)

7 € TTC par personne



Visites
Guidées
du Vignoble

PLAIMONT
VIGNONS EN GASCOGNE
& PÉNINSULE PYRÉNÉENNE

Fiche d'une visite "découverte" - Document projeté par Plaimont

VISITE PRESTIGE

Plongez au cœur de notre patrimoine et découvrez les typicités de nos vins de Châteaux

Visite d'un de nos Châteaux en parcourant son vignoble à la découverte de ses cépages, et ses terroirs. Une expérience unique vous attendra au chai à barriques : une dégustation à la barrique du millésime en cours d'élevage, suivie d'une verticale du vin de Château.

Durée de la visite : 2h, sur réservation

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave d'Aignan,

32290 Aignan

Tarif particulier (min. 2 pers.)

20€ TTC par personne

Tarif de groupe (min 20pers.)

12 € TTC par personne



Visites
Guidées
du Vignoble

PLAIMONT
VIGNONS EN GASCOGNE
& PÉNINSULE PYRÉNÉENNE

Fiche d'une visite "prestige" - Document projeté par Plaimont

ATELIER A THEME

Atelier Vin et Cuisine

Balade à la vigne du Monastère de Saint-Mont pour vous initier aux notions de terroirs et de cépages locaux. En suivant, le Chef du Monastère de Saint-Mont, vous accompagnerez dans la préparation d'un menu gastronomique (entrée, plat et dessert), avec initiation accord mets-vins. Terminez cet atelier, en savourant le fruit de votre travail dans un cadre privilégié.

Durée de l'atelier : 2h00, sur réservation.

Lieu de rendez-vous :

Monastère de Saint-Mont

Tarif particulier (min. 2 pers.)

75 € TTC par personne



Visites
Guidées
du Vignoble

PLAIMONT
VIGNONS EN GASCOGNE
& PÉNINSULE PYRÉNÉENNE

Atelier à thème - Document projeté par Plaimont

ATELIER A THEME

Atelier Vendanges

Durant la période des vendanges, un vigneron vous ouvre les portes de son vignoble pour vous faire vivre de l'intérieur la naissance d'un nouveau millésime ! Après avoir participé à la cueillette, nous irons au chai pour déguster des vins en cours de fermentation et d'élevage. Cet atelier se terminera de manière conviviale autour d'un casse-croute vigneron et d'une dégustation de 4 de nos grands vins.

Durée de la visite : 4h00, sur réservation

Lieu de rendez-vous :

En fonction du lieu de vendanges

Tarif particulier (min. 4 pers.) :

45 € TTC par personne

Tarif de groupe (min 10 pers.) :

35 € TTC par personne



Visites
Guidées
du Vignoble

PLAIMONT
VITICULTURE DE QUALITÉ
& PLEIN POT FRAÎCHES

Atelier vendanges - Document projeté par Plaimont

INFOS PRATIQUES

Jours et Horaires des visites :

Lundi au samedi de 10h-18h (+ dimanche compris pour juillet août)

Standard téléphonique tous les matins du lundi au vendredi et à visites@plaimont.

Sur réservation, 2pers. Min et 50pers. Max

Points d'accueil : les boutiques de Plaimont

Infos pratiques - Document projeté par Plaimont