

Une Allemande et un Français assemblent le Faîte à Saint-Mont

Romana Echensperger et Fabrice Sommier



Une Allemande et un Français assemblent le Faîte à Saint-Mont

La grand-messe de l'assemblage du faîte rouge 2018 et du Faîte blanc 2019 a lieu cette année le 3 février, pour la première fois, au Monastère de Saint-Mont. Il s'agit, pour des dégustateurs professionnels, de choisir lequel des 5 assemblages de Saint-Mont rouge et des 5 de Saint-Mont blanc seront proposés au public.

Pour ces cuvées exceptionnelles, les jus des meilleurs terroirs des cépages du vignoble sont assemblés avec amour :

- pour le rouge : tannat, pinenc et cabernet-sauvignon,
- pour le blanc: gros manseng, petit courbu et arrufiac.

Les connaisseurs disent que les sols argilo-calcaires de Plaisance donnent puissance et potentiel de vieillissement et les sols plus sableux d'Aignan apportent finesse et élégance. Quant aux abords du village de Saint-Mont, leurs sols argileux avec galets roulés offrent densité et caractère

De plus, deux parrains internationalement connus pour leur compétence sont invités à indiquer leurs préférences. Cette année la dégustation est menée par une marraine, l'Allemande Romana Echensperger. Le parrain est un Français, Fabrice Sommier.

Plaimont Producteurs fait bien les choses : les invités sont accueillis dans la belle cave souterraine du Monastère avec café, croissants et vins. Puis tout le monde gagne la grande salle de réunion préparée pour la cérémonie du choix des assemblages.

Romana Echensperger et Fabrice Sommier arrivent, accompagnés par Joël Boueilh et Olivier Bourdet-Pees, respectivement président et directeur général de Plaimont producteurs.

Joël Boueilh souhaite la bienvenue aux dégustateurs invités, puis il passe la parole à Nadine Raymond, responsable technique de R&D, qui décrit les millésimes rouge et blanc qui vont être testés.

Romana Echensperger

Cette marraine a été sommelière dans de grands restaurants allemands et dans les Îles Baléares pendant 12 ans et elle a été sacrée meilleure sommelière de Berlin en 2005. De plus, elle a remporté le titre de « Master of wine » en 2015 à Londres, après avoir suivi un des parcours les plus renommés dans la branche. Elle connaît, notamment, la Nappa Valley en Californie et le vignoble de Bordeaux.

Comme elle ne voulait pas « passer sa vie dans un restaurant », ni « vendre des bouteilles enveloppées de papier de soie dans une boutique », elle devient conseillère indépendante en vin. Et elle écrit sur le vin.

Anecdote : elle se souvient qu'à un examen où elle commence à parler de goût de framboise et d'arôme de pêche, l'examineur plisse le front en disant : « On ne parle pas de salade de fruits ! »

Fabrice Sommier

Pour Fabrice Sommier, Sommelier Meilleur ouvrier de France en 2007 et Master of port en 2010 (pour le porto), « ouvrir une bouteille de vin n'est pas un geste anodin. C'est le reflet d'une histoire, d'un terroir, de la rigueur des hommes et de leur humanité ». Il compte parmi les grands sommeliers du monde. Comment pourrait-il en être autrement pour un fils de vigneron gastronome ? Fabrice Sommier est actuellement directeur du Groupe Georges Blanc, qui compte 19 établissements d'hôtellerie ou de restauration. C'est lui l'auteur de la carte des vins de ces maisons.

Les bouteilles des assemblages choisis seront, selon la tradition, équipés chacune d'une étiquette en bois. C'est ainsi que faisaient autrefois les vigneron avant de les enterrer dans l'argile.



Accueil à la cave du monastère de Saint-Mont



La salle de dégustation



10 verres, plus un verre pour l'eau et un dossier de fiches



Romana Echensperger s'installe



Puis c'est le tour de Fabrice Sommier



Discours d'accueil de Joël Boueilh



Nadine Raymond décrit les millésimes



Puis elle sert les parrains, Olivier Bourdet-Pees et Éric Fitan (responsable de l'appellation Saint-Mont)



La dégustation commence