

Plaimont présente ses cépages autochtones du Piémont pyrénéen

Sur une parcelle spéciale avec panneaux explicatifs pour l'œnotourisme



Plaimont présente ses cépages autochtones du Piémont pyrénéen

C'est une parcelle petite, mais bien placée, bien visible depuis le parvis du Monastère de Saint-Mont. Plaimont y a planté, à l'intention des amateurs d'œnotourisme et de culture viti/vinicole, tous les cépages cultivés dans ses vignes, y compris les derniers cépages oubliés qui ont été remis en culture, comme le manseng noir et le tardif. Il y a même des lambrusques (vignes sauvages lointains ancêtres de nos vignes). C'est tout frais : la parcelle a été plantée le 26 juin 2020. Élodie Gassiolle, chargée de mission R&D chez Plaimont, nous en a fait les honneurs le 1er juillet.

Des panneaux explicatifs seront disposés pour chaque cépage.

Composition de la parcelle

300 pieds de vigne ont été plantés, à raison de 10 pieds de chacun des 13 cépages représentatifs des AOC Saint Mont, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et des IGP Côtes de Gascogne.

Pour les accompagner, 8 cépages « ancestraux » d'avant le phylloxéra, comme les dubosc 1 et 2, le pédebernade 5, le chacolis, le morenoa etc, qui font l'objet d'études savantes.

Enfin, on trouve sur cette parcelle 22 pieds de lambrusque découverts sur le territoire du vignoble de Plaimont.

L'attachement au terroir et aux cépages autochtones

Cette création a pour but de montrer concrètement la substance sur laquelle travaillent les vignerons de Plaimont. Qui mettent tout en œuvre pour offrir des vins excellents, qui se distinguent de ceux des autres régions.

De grands vins des AOP telles que Saint Mont, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et des IGP Côtes de Gascogne comme le charmant et délicieux Colombelle.

Cet attachement aux cépages du Piémont pyrénéen s'explique aussi par la fierté d'avoir pu retrouver des cépages oubliés autochtones, datant d'avant le phylloxéra (1). Deux d'entre eux ont pu être remis en culture tout récemment, deux cépages pour vin rouge : le manseng noir, aromatique et à faible degré d'alcool et le tardif, aux caractéristiques similaires. D'autres suivront sans doute.

Manifestement, cette création témoigne d'un engagement ferme pour préserver le patrimoine local et le savoir-faire des vignerons de Plaimont.

(1) Qui a détruit le vignoble français à la fin du XIXe siècle.



La parcelle vue du parvis du Monastère (en terre fraîche)



Élodie Gassiolle