

## La grand-messe de l'assemblage du Faîte a eu lieu à Saint-Mont

Événement majeur de Producteurs Plaimont



La grand-messe de l'assemblage du Faîte a eu lieu à Saint-Mont

L'assemblage du Faîte rouge 2022 et du Faîte blanc 2023 a lieu le 5 février 2024 à Saint-Mont. Il s'agit chaque année d'une véritable cérémonie qui met en valeur le savoir-faire des vigneron et des œnologues de Producteurs Plaimont. Pour la réalisation de deux grands vins qui vont être commercialisés en quantité limitée chez les cavistes et dans les grands restaurants.

Les multiples catastrophes climatiques ont obligé vigneron et œnologues à faire un travail d'artiste pour sélectionner les bourgeons, puis les grains et veiller à l'équilibre des jus, nous dit-on à Plaimont.



**Café d'accueil dans le clair-obscur de l'antichambre de l'atelier des cépages**

Pour le Faîte rouge, comme pour le Faîte blanc, 4 assemblages différents ont été présélectionnés et il s'agit de choisir le meilleur pour chaque couleur. Chacun est composé de cépages autochtones et correspond à un terroir différent du Piémont pyrénéen.

Pour le rouge, ce sont le tannat, le pinenc et le cabernet-sauvignon.

Pour le blanc, le gros manseng, le petit courbu et l'arruffiac.



**Olivier Bourdet-Pees fait visiter l'atelier des cépages**

Le jury est composé de cavistes, restaurateurs et autres professionnels de France et de l'étranger. Il est parrainé cette année par :

Xavier Thuizat, chef sommelier à l'hôtel de Crillon à Paris, Meilleur ouvrier de France 2022, Meilleur sommelier de France 2022 et défenseur du savoir-faire français

Pierre Résimont, chef de cuisine belge du restaurant 2 étoiles L'Eau vive, « dont la cuisine raffinée et créative met en valeur (...) les produits locaux », nous dit-on.

### **Le programme**

Après un café d'accueil dans le clair-obscur de l'antichambre de l'atelier des cépages, Olivier Bourdet-Pees, directeur général de Plaimont, fait visiter ledit atelier qui permet l'étude et la vinification de petites parcelles.

Puis les jurés dégustateurs se rendent dans la Galerie bleue (au-dessus de la boutique du Saint Mont) pour la dégustation à l'aveugle. Une exposition de tableaux de Michel Danton y est présentée.



**Olivier Dabadie présente Pierre Résimont (au milieu) et Xavier Thuizat**

### **Présentation de l'événement par Olivier Dabadie**

Le président de Plaimont souligne que la vocation de ladite structure, c'est de faire vivre son territoire.

Ce qui explique le lien avec le lycée agricole-viticole de Riscle, ainsi que la tenue cette Galerie bleue, ouverte sur les arts plastiques, héritée dudit lycée.

Avec l'export, cela pousse les vigneron à sortir de chez eux.

Il termine en coiffant les parrains de l'indispensable béret, élément essentiel de l'équipement du vigneron...



### Nadine Raymond présente les assemblages en compétition

#### Nadine Raymond présente les assemblages

La directrice déléguée de Plaimont explique que les assemblages de rouge sont issus :

du terroir du château de Sabazan (sables fauves),

du terroir de Plaisance-du-Gers (argiles),

du terroir de Saint-Mont (hétérogène).

Pour les blancs, 6 ha ont échappé aux catastrophes climatiques (inondation et coup de chaleur). Le vin a été élevé en fûts de 225 l puis de 400 l.



#### La table des parrains

#### Résultats de la dégustation

Voici ce qui a été communiqué par Plaimont à l'issue de la dégustation :

**Le Faîte AOC Saint Mont Rouge 2022** : les parrains ont eu un coup de cœur pour l'assemblage n°3, un Faîte rouge **très harmonieux**. La robe à la teinte violacée, dévoile **un nez empreint d'équilibre**. La bouche est **fruitée** avec des notes de cassis, d'épices, de réglisse et de fruits noirs. La **souplesse des tanins** apporte une **belle matière tout en finesse**, avec une **finale sur la fraîcheur** qui confère une persistance aromatique.

Un assemblage issu de 75 % de Tannat, 15% de Pinenc et 10% de Cabernet Sauvignon provenant des terroirs de Plaisance (15%), d'Aignan (25%), et de Saint-Mont (60%).

Pierre Résimont ajoute : « Ce qui a fait la différence au niveau de l'assemblage n°3, c'est que l'amertume était moins marquée, les tanins plus souples, avec un bel équilibre au niveau du nez et de la bouche.



**Xavier Thuizat en plein travail**

**Le Faîte AOC Saint Mont Blanc 2023** : Une fois encore, c'est l'assemblage n°3 qui a été retenu par les deux parrains qui ont décelé en lui tout le potentiel d'un immense Faîte blanc. La robe jaune pâle aux reflets argentés, témoigne de la jeunesse et de l'éclat d'un vin promis à un grand potentiel d'évolution. Le nez séduit par sa gourmandise et sa complexité, dévoilant des notes de fruit blanc délicat, d'agrumes et de nectarine.

Xavier Thuizat relève aussi un poivre blanc témoin de la grande finesse du vin. La bouche reconforte par sa rondeur et son gras puis laisse place à une allonge fine et épicée. L'élevage partiel du Gros Manseng en demi-muids de 400L a été salué à l'unanimité, conférant une précision et harmonie à l'assemblage n°3.

Cet assemblage est constitué de 92% de Gros Manseng (33% fermenté et élevé en cuve, 32% en fût de 225 l, 27% en fût de 400 l), Petit Courbu et d'Arrufiac (8%). Les raisins sont issus de parcelles de sables fauves et d'argile, sur des expositions Nord-Ouest.

N.B. - Sur la photo du haut de page : la Galerie bleue devenue salle de dégustation.




**Les 8 verres d'un dégustateur (à ce moment 4 verres d'échantillons de rouge et un verre d'eau)**


**Fiche de dégustation**  
**SAINT MONT - A.O.C. « Le Faîte » rouge 2022**  
 Assemblage co-présidé par Xavier THUIZAT et Pierre RÉSIMONT

Barème de notation

|               |       |            |             |
|---------------|-------|------------|-------------|
| Insuffisant = | Bon = | Très bon = | Excellent = |
| 2             | 3     | 4          | 5           |



|                       | N°1  |         |         | N°2  |         |         | N°3  |         |         | N°4  |         |         |
|-----------------------|------|---------|---------|------|---------|---------|------|---------|---------|------|---------|---------|
|                       | note | x coeff | = total | note | x coeff | = total | note | x coeff | = total | note | x coeff | = total |
| NEZ                   |      |         |         |      |         |         |      |         |         |      |         |         |
| Intensité             | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| Fruit frais           | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| Equilibre bois/vin    | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| BOUCHE                |      |         |         |      |         |         |      |         |         |      |         |         |
| Gras - volume         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| Fraicheur             | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| Complexité aromatique | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| Longueur en bouche    | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         | x2   |         |         |
| HARMONIE D'ENSEMBLE   | x6   |         |         | x6   |         |         | x6   |         |         | x6   |         |         |
| <b>TOTAL</b>          |      |         |         |      |         |         |      |         |         |      |         |         |



COMMENTAIRES : .....

(Insuffisant: 40 à 60    Bon: 61 à 75    Très bon: 76 à 85    Excellent: 86 et +)

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Lundi 5 février 2024 Exemplaire PLAIMONT

**La fiche de dégustation de rouge**