



Plaimont

Situé au cœur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étale depuis les contreforts pyrénéens jusqu'aux collines ondulantes de la Gascogne, sur des terroirs d'une richesse unique. Un millier de vigneron, défendant l'esprit coopératif, se sont engagés dans une conduite précise de leur vigne tout en respectant au mieux l'environnement et leurs traditions séculaires. Avec leurs différents cépages autochtones, leur savoir-faire et leur exigence, ils sont parvenus à sublimer les terroirs des appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint Mont et Côtes de Gascogne.

L'appellation

L'appellation Côtes de Gascogne s'étend sur des coteaux idéalement exposés entre les Pyrénées et l'Océan Atlantique. Un climat spécifique pour une expression aromatique optimale, avec l'alternance de journées douces et de nuits fraîches. L'influence de l'océan à l'ouest conjuguée à celle des Pyrénées au sud, garantit ensoleillement et absence de stress hydrique.

L'histoire du vin

C'est sur les "Terres de d'Artagnan" que nos vigneron cultivent leurs vignobles. Ce vin met à l'honneur le terroir du plus célèbre des mousquetaires d'Artagnan.

Le terroir

Influencé par l'océan atlantique à l'Ouest et par les Pyrénées au Sud, le microclimat particulier de la Gascogne détermine à lui seul la fraîcheur et la typicité aromatique des vins de la zone. C'est sur l'ancien territoire de L'Armagnac tout entier que les vignes de Colombard et d'Ugni Blanc vont permettre l'expression de vins vifs et équilibrés.

Les cépages

Colombard
Ugni blanc

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), palissage, effeuillage précoce. Le sol entre les rangs est travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des cépages blancs (et particulièrement du Colombard). Une vigueur élevée du vignoble est entretenue pour privilégier la vivacité du fruit. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

Vinification

Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 2 à 8 heures sur le cépage Colombard exclusivement. Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux et réincorporation ponctuelle des meilleurs moûts de presse pour apporter du gras. Débourage rigoureux. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 18 et 19 C pour exprimer le potentiel aromatique du cépage Colombard et maintenue à 16-17 C pour l'ugni Blanc. Absence de fermentation malolactique.

Elevage

L'élevage en cuve inox a pour objectif de préserver le potentiel aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée en maintenant, notamment, les vins à basse température jusqu'à leur mise en bouteille (6 à 8 C).

Potentiel de garde

1 an



Dégustation

Robe pâle éclairée de reflets verts.

Un nez frais et élégant, dominé par les fruits jaunes et relevé de notes d'agrumes (pomelo).

La bouche, nerveuse et équilibrée reprend les arômes du nez avec une touche florale et une finale digeste.

Accords mets/vin

Un plaisir dès l'apéritif. Cette cuvée sera le compagnon idéal de tous les fruits de mer et meilleurs poissons grillés !

Température de service

8/10 C

Le maître de chai

Cédric Garzuel



Directeur de la Cave de Condom, Cédric porte haut les couleurs des Côtes de Gascogne, « des vins modernes, fruités, toniques et originaux ». Son moment préféré dans la cave : « la première dégustation du nouveau millésime. »

