



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 vignerons, 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

Ce domaine est situé sur la rive gauche de la rivière Baïse à proximité de la ville de Condom, avec une vue imprenable sur la cathédrale. Il est ainsi complètement intégré dans son territoire. Historiquement ce domaine a toujours produit un vin de qualité reconnue.

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 Cabernet Sauvignon associées au Merlot (cépages qui ont parfois fait leur réputation loin du Sud-Ouest sans jamais renier leurs racines pyrénéennes) vont livrer toute leur fraîcheur aromatique et leur caractère digeste et élégant.

Les cépages

Merlot
Syrah

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage, palissage, effeuillage précoce.

Le sol entre les rangs est travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des cépages à rosés. Une vigueur élevée du vignoble est entretenue pour privilégier la vivacité du fruit. Les rendements sont limités grâce à des travaux en vert précoces.

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 5 à 8 heures sur le Cabernet et 2 à 4 heures sur le Merlot.

Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux à l'abri de l'air et mise à l'écart systématique des moûts de presses.

Débourbage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 17 et 18°C pour favoriser une expression aromatique élégante. 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, sur lies fines, jusqu'à leur mise en bouteille (6 à 8°C).

Potentiel de garde

2 ans

Dégustation

Tendre et moderne, ce vin séduit par ses arômes complexes de fruits rouges mûrs (groseille, cassis). La bouche est souple avec des notes fruitées et une belle fraîcheur. La finale fraîche et enrobée assure une grande digestibilité à l'ensemble.



Accords mets/vin

Parfait avec des grillades, pâtes fraîches ou charcuteries... ou pour un repas en toute simplicité.
C'est aussi un vin qui épouse parfaitement les cuisines du monde, notamment italienne, indienne ou asiatique !

Température de service

14/16°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 dégustation horizontale du nouveau millésime. »