



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 la fraîcheur et la typicité aromatique des vins de la zone.

C'est sur l'ancien territoire de L'Armagnac que les vignes de Gros Manseng vont mûrir en douceur pour un équilibre parfait entre sucrosité et fraîcheur.

Les cépages

Gros Manseng
Colombard

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage, palissage, effeuillage précoce pour favoriser la surmaturation des baies. Le sol entre les rangs est travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré nuisible à l'expression aromatique du Gros Manseng.

La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération. Les vendanges, retardées jusqu'à la mi-octobre pour permettre une concentration du cœur de baie pendant l'été gascon, se déroulent de nuit en préservant ainsi toute la fraîcheur aromatique de la Gascogne.

Vinification

Après une macération pelliculaire raccourcie (environ 2 heures), les raisins sont pressés lentement pour extraire les meilleurs jus à l'abri de l'air. Une fois le débordage réalisé, la fermentation alcoolique démarre à 20°C pour être stoppée par le froid lorsque l'équilibre sucre-acide paraît le plus favorable... en conservant la volonté absolue de refuser toute forme de lourdeur.

Elevage

L'élevage en cuve inox est raccourci à 1 à 2 mois après la fermentation avec pour objectif de "capturer" dans la bouteille tout le potentiel fruité et juteux du raisin.

Potentiel de garde

2 ans

Dégustation

Le vin jaune paille vif à reflets argentés développe un nez exubérant d'écorces de citron confit agrémenté d'un soupçon de fleurs blanches et de miel d'acacia.

La bouche présente à l'attaque une sucrosité enveloppante immédiatement reprise par une acidité salivante. La finale subtilement rafraîchie par des notes de zestes de pamplemousse laisse une bouche fraîche appelant la gorgée suivante.

Accords mets/vin



Vin d'apéritif par excellence grâce à sa vivacité naturelle et son caractère aromatique unique, ce vin accompagnera toute la gastronomie traditionnelle (foie gras aux pommes) et se posera en vin de dessert parfait grâce à une digestibilité sans égal pour un vin doux.

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. »