



Plaimont

Situé au cœur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étend 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 conjugue à celle des Pyrénées au sud, garantit ensoleillement et absence de stress hydrique.

L'histoire du vin

Un vin raffiné, fruit de la sélection inédite des plus belles parcelles du vignoble de Colombelle, situé au cœur de la Gascogne.

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 Gros Manseng vont livrer toute leur fraîcheur aromatique, pour permettre l'expression de vins toniques et désaltérants. Pour cette cuvée Caprice, les parcelles retenues sont argilo-calcaires et, l'exposition Nord ayant été privilégiée, les sols sont plutôt frais.

Les cépages

Colombard
Gros Manseng

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 blancs. Sur certaines parcelles, on sème dans l'inter-rang un couvert végétal à base de fèveroles ou de moutarde pour réaliser un engrais vert et maintenir les sols en vie. Une vigueur élevée du vignoble est entretenue pour privilégier la vivacité du fruit. Les rendements sont limités grâce à des travaux en vert rigoureux. La protection du vignoble est raisonnée au strict minimum.

Vinification

Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes, puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures sur les 2 cépages Colombard et Gros Manseng. 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 (supérieurs à 0,6 bars). Débourage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 18 et 19°C pour exprimer le potentiel aromatique "agrumes-fruit exotique". 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 bâtonnées, jusqu'à leur mise en bouteille (6 à 8°C).

Potentiel de garde

2 ans

Dégustation

La robe aux reflets vert pâle, propres au Colombard, laisse également apparaître des nuances plus dorées, apportées par le Gros Manseng.



Le nez, dominé par des notes citronnées et des arômes de pamplemousse, se développe vers des notes plus subtiles de pêche blanche et de coing, dans une grande complexité.

L'attaque est à la fois vive et gourmande. Le croquant du Colombard vient relever la sucrosité du Gros Manseng.

Caprice se caractérise par une longueur en bouche exceptionnelle, laissant l'ananas et les fruits de la passion clôturer la dégustation.

Accords mets/vin

Fruité, offrant une belle acidité, tout en rondeur, CAPRICE est idéal de l'apéritif jusqu'au dessert.

Cette cuvée accompagnera joliment des huîtres et des crustacés, une viande blanche, un jeune fromage de brebis, puis une tarte au citron.

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 dégustation horizontale du nouveau millésime. »

