



PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& TERROIRS PYRÉNÉENS

L'excellence des vins du sud-ouest.

NOTRE IDENTITÉ, ANCRÉE DANS L'HISTOIRE DEPUIS DES SIÈCLES...

Notre vignoble d'origine très ancienne a connu un développement important au Moyen-âge, époque où le vin était travaillé avec patience par les Bénédictins du Monastère de Saint-Mont. La passion du vin s'est transmise de **génération en génération**, une histoire d'amour entre l'homme et la terre...

Situé au coeur du Sud-Ouest, notre vignoble s'étale depuis les contreforts pyrénéens, jusqu'aux collines ondulantes de la Gascogne sur des terroirs d'une richesse unique.

1979, année où les trois caves de **Plaisance, Aignan et Saint-Mont** dans le Gers ont uni leurs forces... et leurs initiales (PL pour Plaisance, AI pour Aignan et MONT pour Saint Mont) pour créer un groupement de Caves, devenu Plaimont Producteurs, à Saint-Mont dans le Gers. Aujourd'hui, Plaimont réunit les caves de Plaisance, Aignan, Saint-Mont, Crouseilles et Condom ainsi que de nombreux Châteaux et Domaines. Il représente **98% de l'appellation Saint-Mont** (rouge, blanc et rosé), **48% de l'appellation Madiran** et **Pacherenc du Vic-Bilh** et **près de la moitié des Côtes de Gascogne**.

En quelques dizaines d'années seulement, nous sommes devenus **leader des vins du Sud-Ouest**, un défi fièrement relevé !

Et ce défi n'aurait pas pris son sens sans le travail acharné de vigneron passionnés. C'est l'histoire d'hommes qui ont mis tout leur amour, tout leur savoir-faire en commun pour nous offrir le meilleur du terroir. C'est l'histoire d'hommes profondément, imprégnés de ces valeurs fortes :

- **Faire équipe** ; la dynamique d'une aventure humaine au service d'une passion commune, le vin.
- **Faire corps avec un territoire** ; l'expression d'un territoire riche en paysages, d'une culture unique, dans le souci permanent d'une harmonie et du développement durable.
- **Un savoir-faire unique** ; c'est la tradition vivante, sans cesse enrichie par l'innovation au service de la qualité et la typicité du vin.

« L'HOMME,
AU COEUR
DE NOTRE
IDENTITÉ. »

PLAIMONT EN QUELQUES CHIFFRES

- Principales Appellations (AOC) : Saint Mont, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh
- Indication Géographique Protégée (IGP) : Côtes de Gascogne, Côtes de Gascogne Condomois, Gers, Comté Tolosan
- 1 000 producteurs
- 200 salariés
- Une production qui s'étend sur 5 300 hectares
- 45% des ventes sont réalisées en France (GD et CHR) et plus de la moitié dans 25 Pays du monde

L'EXCELLENCE DU VIGNOBLE, DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE

« NOUS
CULTIVONS
L'EXCELLENCE
EN ALLIANT
PASSION ET
TECHNICITÉ. »

Depuis toujours, la **passion de nos vignerons** est forte. Ils consentent sans peine à faire tomber chaque année jusqu'à la moitié des grappes afin de **maîtriser le rendement au nom de la qualité**. Les **vendanges manuelles** sur les appellations Madiran / Pacherenc du Vic-Bilh et Saint Mont (rouge) sont notre tradition, l'homme et la terre une histoire impénétrable...



NOTRE PHILOSOPHIE

La **viticulture raisonnée** sonne chez nous comme un besoin fondamental de protéger durablement notre terre et de pérenniser l'héritage de nos prédécesseurs pour les générations futures.

Elle consiste à :

- Protéger la vigne contre les maladies, les ravageurs...
- Nourrir et renforcer la vigne
- Protéger les hommes, du producteur au consommateur
- Renforcer le suivi technique par nos techniciens
- Multiplier l'enregistrement informatisé des interventions

NOTRE SOUCI DE LA PERFECTION

Nous créons des **outils techniques et informatiques performants** pour assurer la **traçabilité de chacun de nos vins** ;



- Identification de chaque parcelle
- Enregistrement des données relatives à la conduite de chaque vignoble
- Identification des parcelles lors de l'arrivée de la vendange
- Suivi des vinifications
- Gestion des lots de vin jusqu'à leur mise en bouteille

Plaimont travaille à l'aide des **technologies les plus pointues** à la définition et à la sélection de ses plus grands terroirs pour exprimer dans ses vins toute la **typicité** et la **singularité** de leur origine ;



« **Le vin ne se fait pas dans le chai, il se fait dans la vigne. Le terroir est la seule chose qu'on ne peut pas nous copier** », *Directeur technique des Producteurs Plaimont, Olivier Bourdet-Pees.*

UN PATRIMOINE GÉNÉTIQUE D'EXCEPTION

« LE GÉNIE DES
VINS EST ISSU DE
NOS TERROIRS
ET DE NOS
CÉPAGES. »

NOS TERROIRS

A distance égale de l'Océan Atlantique et des Pyrénées, **nos vignobles s'étalent avec indolence de part et d'autre de la vallée de l'Adour** où, sur les coteaux abrupts de la vallée, le soleil ricoche.

La richesse de nos terres (galets roulés, sables fauves, argiles à galets, argiles bigarrées argilo-calcaires) permet à nos vins de s'exprimer pleinement, en toute authenticité.

Nos cépages autochtones s'épanouissent dans ce climat très typé comme le Tannat qui signe nos vins rouges de Madiran ou de Saint Mont, le Gros et le Petit Manseng pour nos Saint Mont blancs et Pacherenc du Vic-Bilh.

Mais un trésor en cache toujours un autre, puisque nous avons le privilège de préserver neuf vignes pré-phyllloxériques uniques en France dont l'une date du Premier Empire et de développer également des vignobles particulièrement ambitieux installés à haute densité à 8 000 pieds / hectare.

LE PETIT COURBU

De couleur pâle, ce cépage associe des senteurs florales fines très puissantes à des fruits mûrs pour une sensation en bouche tout en longueur et en rondeur.

L'ARRUFAC

De couleur jaune pâle très clair, ses parfums sont légers, frais, floraux pour une souplesse et une finesse en bouche incomparables.

LES MANSENGS

De couleur jaune pâle aux reflets verts, ils présentent un nez d'arômes frais, vifs et légers avec des notes d'agrumes et de fruits de la passion. En bouche, ils apportent corps et vivacité.

LE COLOMBARD

De couleur jaune-vert pâle, il offre un nez explosif d'ananas et de pamplemousse. Il donne des vins vifs et rafraîchissants aux saveurs exotiques.



NOS CÉPAGES BLANCS

LE TANNAT

De couleur pourpre foncée, il offre des arômes de fruits noirs pour des vins puissants, riches et très longs en bouche.

LE PINENC

La redécouverte de ce cépage très ancien fait la typicité de nos vins. Il développe des parfums très floraux dans sa jeunesse pour donner après vieillissement de douces senteurs florales.

LE CABERNET SAUVIGNON

Il s'exprime par un caractère et des arômes sauvages et participe à l'assemblage de nos vins par son aptitude à développer un bouquet puissant, sa structure et sa longueur en bouche.



NOS CÉPAGES ROUGES

DES APPELLATIONS, DES TERROIRS UNIQUES...

Nous couvrons les principales appellations du piémont pyrénéen, essentiellement les AOC Saint Mont, Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh ainsi que les IGP Côtes de Gascogne, Gers et Côtes de Gascogne Condomois.

« UN TERROIR
D'EXCEPTION,
DES CÉPAGES
UNIQUES
POUR DES VINS
D'EXCELLENCE. »

MADIRAN (A.O.C)



VINS RARES ET CONTRASTÉS

Situé dans les départements du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées, il connut un bel essor dès la fondation de l'Abbaye du même nom au X^{ème} siècle. Le cépage roi issu du piémont pyrénéen, le **Tannat**, est à la base de l'**identité** et de l'**originalité** de nos vins rouges. D'autres cépages nobles comme le Cabernet Franc, le Pinenc ou le Cabernet Sauvignon participent également à la création de nos Madiran qu'ils soient jeunes, fruités et souples ou plus tanniques, et de longue garde.

SÉDUCTION TOUT EN DOUCEUR

Produit sur la même aire d'appellation que le Madiran, il est élaboré à partir des cépages Arrufiac, Petit Courbu, Petit et Gros Manseng. Le Pacherenc du Vic-Bilh moelleux de vendanges tardives séduit avant tout par une **fraîcheur** et une **onctuosité** dues au passerillage (grains de raisin surmûris, concentrés sur pied). Les grappes sont ramassées manuellement par tries successives d'octobre à décembre.

PACHERENC DU VIC-BILH (A.O.C)



AUTHENTIQUE ET GÉNÉREUX

Située sur les premiers coteaux du piémont pyrénéen, l'appellation Saint Mont s'étend sur 46 communes à l'ouest du département du Gers où il bénéficie d'un micro-climat spécifique, empreint de **fraîcheur**, et d'un **terroir d'une extrême richesse**.

L'appellation utilise les **cépages locaux** et **ancestraux** : Tannat, Pinenc, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour les rouges et les rosés, Gros Manseng, Arrufiac, et Petit Courbu pour les vins blancs.

Les Saint Mont **rouges**, amples et élégants, aux notes de fruits noirs sont dotés d'une belle fraîcheur. Les **blancs**, originaux, frais et équilibrés, expriment des arômes d'agrumes et de fruits jaunes et une belle minéralité. Les **rosés**, vifs, tendres et gourmands, exhalent des parfums de fruits rouges frais.

SAINT MONT (A.O.C)



CÔTES DE GASCOGNE (IGP)

EXUBÉRANCE ET FRAÎCHEUR

La Gascogne, un enchaînement sublime de collines et de vallons, un terroir qui profite de l'influence atlantique du climat tempéré pour des vins à l'expression aromatique unique au monde !

Les cépages traditionnels, notamment Colombard pour les blancs et Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon pour les rouges et rosés font la vivacité de nos vins.

Nous sommes fiers de proposer nos plus grands vins issus de ces appellations à travers nos Châteaux et Domaines, notamment Château de Sabazan, Château Saint-Go, Château de Croussilles, Château d'Arricau-Bordes et Domaine de Cassagne.

Nos vignerons valorisent ainsi chaque jour la richesse de nos terroirs.

DE LA VINIFICATION MAÎTRISÉE AUX ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE...

LA VINIFICATION

La vinification a pour objectif de **révéler cette personnalité propre à chaque origine**, en laissant s'exprimer tout le potentiel du raisin. Pour les blancs, ce respect du raisin réside dans un pressurage doux, une bonne maîtrise de la macération pelliculaire, selon une méthode brevetée par Plaimont, pour extraire les fameux thiols qui confèrent au vin, notamment sur nos Côtes de Gascogne, des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Nos vins rouges sont marqués par des macérations longues avec des extractions très douces. L'élevage doit également révéler la typicité des vins. Le maître de chais ne sélectionne que des fûts français de l'Allier, des Vosges ou même de la forêt de Fontainebleau, avec des chauffes légères et très longues à cœur compatibles avec la puissance naturelle du cépage Tannat.

Le style de nos vins est ainsi marqué par la **fraîcheur** avec une **tension** et une **nervosité naturelles**. **Les grands vins blancs** se distinguent par une expression aromatique exubérante et une bouche à la fois riche et tendue ; Les vins rosés, frais et éclatants restent élégants et faciles d'accès. Nos rouges puissants et complexes livrent le meilleur de leur terroir après quelques années de patience.

Notre passion de la vigne nous amène à maîtriser autant une viticulture de volume toujours signée par son origine que la mise en œuvre de cuvées confidentielles de haute expression. La cave est en effet capable de créer, à la fois, des **marques internationales** comme **Colombelle** à 3 Millions de bouteilles et des **vins issus de sélections parcelaires sur-mesure**. En Pacherenc du Vic-Bilh, la cave pousse la « haute-couture » jusqu'à vinifier une barrique pour chaque vigneron qui souhaite participer au mois de novembre aux enchères des « Barriques d'Or ».



NOS ÉVÉNEMENTS

Nos vigneron font vivre les nombreux événements qui rythment l'année de Plaimont. Partager leur passion avec le plus grand nombre, c'est essentiel pour eux.

Tous nos événements :



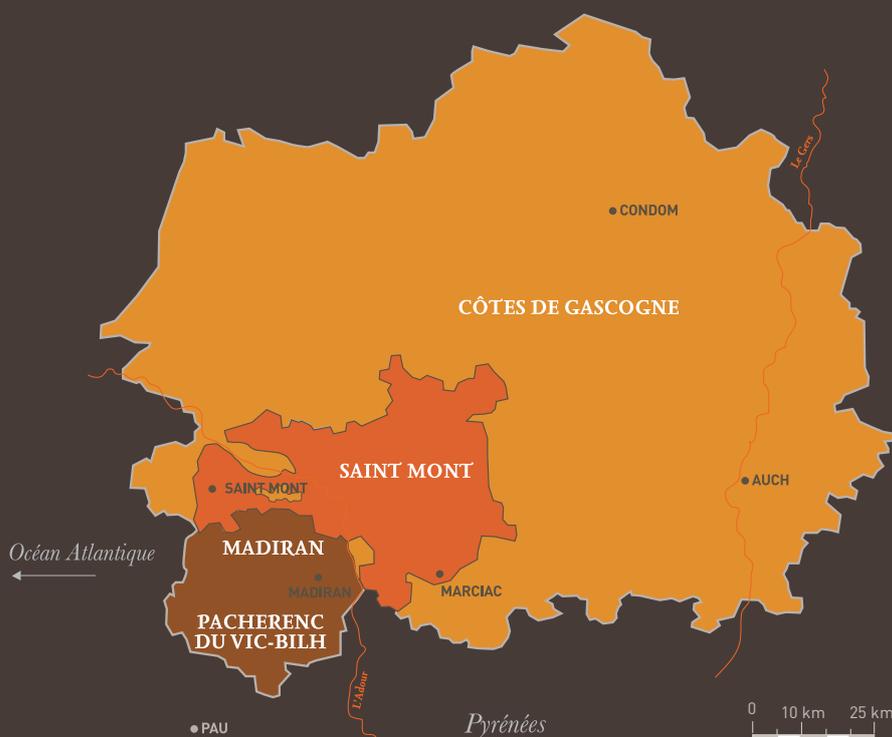
- L'assemblage du « Faîte » en février, vin icône de l'appellation Saint Mont
- « Saint Mont Vignoble en Fête » fin mars
- « Madiran fait le Printemps » en avril
- Jazz in Marciac en août, dont nous sommes le partenaire historique
- Le lancement du nouveau millésime de Colombelle (Côte de Gascogne) fin octobre
- Les Barriques d'Or du Pacherenc du Vic-Bilh, le premier lundi de novembre
- Les Vendanges du Pacherenc du Vic-Bilh de la Saint-Sylvestre

« NOS VINS SONT
MARQUÉS PAR LA
FRAÎCHEUR AVEC
UNE TENSION ET
UNE NERVOSITÉ
NATURELLES. »

NOUS SITUER



NOS APPELLATIONS



NOTRE PRODUCTION

AOC :

- SAINT MONT (rouge, blanc, rosé)**
Gestion de 1 200 ha / 65 000 hl (98 % de l'appellation)
- MADIRAN (rouge)**
Gestion de 690 ha / 35 000 hl (55 % de l'appellation)
- PACHERENC DU VIC-BILH (moelleux)**
Gestion de 145 ha / 5 900 hl (55 % de l'appellation)

IGP :

- CÔTES DE GASCOGNE**
Gestion de 3 285 ha / 280 000 hl

PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& TERROIRS PYRÉNÉENS

32400 SAINT MONT - FRANCE
TÉL. +33 (0)5 62 69 62 87 - FAX. +33 (0)5 62 69 61 68 - www.plaimont.com

PLA20