



## Plaimont

Situé au coeur 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. Les vignerons de Plaimont, défenseurs de l'esprit coopératif, sont engagés dans une conduite précise de leur vigne, 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. Cette situation engendre des amplitudes thermiques jour / nuit importantes pendant la maturation des raisins, source de grande concentration aromatique. 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

Emblème de la Gascogne, de ses paysages et de son art de vivre, Jardins de Gascogne évoque à lui seul la fraîcheur, la naturalité et la convivialité, typique des vins de cette région.

## 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 Colombarde et d'Ugni Blanc vont permettre l'expression de vins vifs et équilibrés.

## Les cépages

Colombarde  
Ugni blanc

## Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), palissage, effeuillage précoce. Certaines parcelles sont travaillées un rang sur deux pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des cépages blancs (et particulièrement du Colombarde). D'autres sont conduits avec un semis de couvert végétal (fèverolle, moutarde...), des engrais verts naturels qui limitent également l'érosion des sols et le recours aux herbicides. Le sol entre les rangs est travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des cépages blancs (et particulièrement du Colombarde). 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 Colombarde exclusivement. Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux et réincorporation ponctuelle des meilleurs moûts de presse pour apporter du gras. Débourbage rigoureux. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 18 et 19°C pour exprimer le potentiel aromatique du cépage Colombarde 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 dégustation horizontale du nouveau millésime. »