



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 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. Quelques parcelles de Gamay et de Malbec viennent compléter cet encépagement.

Les cépages

Cabernet Sauvignon
Merlot

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 suffisante du vignoble est maintenue 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 3 heures sur les Cabernets et 1 à 2 heures sur le Merlot, fonction de la vitesse de libération de la couleur par les pellicules. Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux à l'abri de l'air. Réincorporation partielle des meilleurs moûts de presses. Débourage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 16°C pour optimiser l'expression aromatique. 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

1 an



Dégustation

Robe rose tendre.

Rond et moderne, ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges (framboise) et ses notes de banane. La finale équilibrée et enrobée en fait un vin joyeux et gourmand.

Accords mets/vin

A l'apéritif, entrées, poissons et crustacés... ou pour tout un repas en toute simplicité.

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. »