



vin Un Gascon bien charpenté

Saint-Mont dans le Gers fut une ancienne capitale de l'Armagnac, fournissant les négociants de Nogaro tout proche en raisins d'une qualité idéale, jusqu'au jour où les dures lois de l'économie ont conduit les paysans les plus malins à se regrouper pour se reconverter dans la production de vin. Dans le pays, on aime non seulement bien vivre et bien manger, mais on sait grâce au rugby que l'union fait la force. La coopération y a été plus que payante : créant des normes élevées de qualité et sachant conquérir les marchés grâce aux volumes produits. Au cœur du village, surplombant le meilleur terroir de l'appellation, un superbe monastère-propriété des sœurs Laborde, stars du journalisme télévisuel mais avant tout gasconnes bien typées, fines gueules et amoureuses de la vie - donne aux étiquettes du vin qui porte son nom un charme peu courant. Les sœurs Laborde en ont confié l'élaboration à la cave coopérative, qui a beaucoup affiné le style du produit en quelques années. Le tannat, cépage que Saint-Mont partage avec les madirans voisins, y mûrit remarquablement et donne une assise et une solidité particulière à un rouge hautement roboratif, mais harmonieux, profond, idéal sur toute bonne viande. Il reste encore quelques bouteilles du magnifique 2005, qui se gardera bien mais qui, dès maintenant, après deux heures d'ouverture et de décantage préalable, vaut largement bien des grands crus du Libournaise. **Bettane & Desseauve**
Monastère de Saint-Mont 2005, 14,65 € départ cave
Producteurs de Plaimont, Saint-Mont (Gers).
Tél.: 05-62-69-62-87.