

L'ASSEMBLAGE DU FAÏTE ROUGE 2008 ET BLANC 2009

S'EST DÉROULÉ LUNDI 8 FÉVRIER 2010 AU PAYS DU SAINT-MONT.

TROIS TERROIRS, TROIS CÉPAGES, CINQ PRÉ-ASSEMBLAGES DANS LES DEUX COULEURS PROPOSÉS À UN JURY TRÈS PROFESSIONNEL,

SOUS LA DOUBLE PRÉSIDENTIE D'OLIVIER POUSSIER (FRANCE) ET D'ERIC BOSCHMAN (BELGIQUE)

« Le Faïte est l'image de marque du terroir de Saint-Mont. A travers ce vin s'exprime toute l'identité et la personnalité de nos vignerons ».

Ainsi s'exprimait Bernard BONNET, président des Producteurs Plaimont devant le parterre de dégustateurs étoilés européens, entourés des deux Présidents de cette édition : Olivier Poussier (à gauche) pour la France, Eric Boschman (à droite) pour la Belgique et Pierre Duffer, président du Syndicat de l'Appellation Saint-Mont (au centre).



Visuels sur <http://vinconnexion.free.fr>
cliquer "AssemblageFaïte2010"

RÉSULTATS DE L'ASSEMBLAGE 2010

Faïte blanc 2009 : l'échantillon n° 4 a été sélectionné

Il est composé des cépages suivants : 70 % Gros Manseng, 20 % Petit Manseng barriques, 10 % Petit Courbu

Les commentaires d'Olivier Poussier

« L'assemblage 2009 se révèle sur un fruité intense sans exubérance, un registre classique, où le Gros Manseng se livre avec finesse sur des nuances d'ananas et de fruits exotiques. La bouche démontre sur ce millésime solaire une belle opulence, un vin ample bien géré dans son harmonie par de jolis amers qui donnent relief et persistance. Le vin se montre séduisant, j'apprécie tout particulièrement son allonge et sa fraîcheur de style ».

Les commentaires d'Eric Boschman

« Un vin qui ne laisse pas indifférent avec cette petite amertume en fin de bouche qui lui donne énormément de caractère ».

Faïte rouge 2008 : l'échantillon n° 1 a été sélectionné

Il est composé à 70 % du terroir d'Aignan, 20 % du terroir de Saint-Mont et 10 % du terroir de Plaisance. Sa proportion de cépages respecte le profil de l'appellation Saint-Mont : 70 % Tannat, 15 % Pinenc, 15 % Cabernet sauvignon.

Les commentaires d'Olivier Poussier

« Le nez se livre avec une pleine maturité du fruit tout en restant dans un registre frais et juteux. La bouche se montre concentrée en finesse, la matière se livre en totale harmonie avec un joli soyeux et velouté. Les tanins sont élégants et bien enrobés, ce vin garde une belle tension et rectitude. Ce millésime 2008 se montre très classique et doté d'un joli potentiel de garde ».

Les commentaires d'Eric Boschman

« Le vin doit avoir un accent ! C'est un vin plus à l'ancienne qui parle de son terroir, qui a des tripes... Le vin dit d'où il vient ! »

UN ASSEMBLAGE QUI MET EN ÉVIDENCE LA COMPLÉMENTARITÉ DES 3 TERROIRS DU SAINT-MONT :

Le terroir de Plaisance situé à 250 m d'altitude moyenne est caractérisé par une succession de coteaux au sous-sol argilo-calcaire qui exigent une longue période de maturation des baies et bénéficient pleinement des arrières saisons ensoleillées du piémont pyrénéen. La présence d'argiles gonflantes affleurantes et le microclimat particulièrement frais du secteur donnent des vins parfois sérieux dans leur jeunesse mais qui s'expriment avec élégance après de longues années de garde. Les vins de Plaisance, tendus et minéraux, constituent souvent l'ossature du Faïte.

Le terroir d'Aignan est constitué de coteaux et plateaux graveleux de type sableux. Ces sols imposent à la vigne un stress hydrique précoce favorisant une excellente maturité de tous les cépages. Les vins qui en sont issus sont élégants et raffinés, ils apportent une sucrosité qui participe régulièrement à l'harmonie des vins jeunes.

Le terroir de Saint-MONT, à l'extrême ouest de la zone, est caractérisé par sa complexité et sa richesse. Traversées dans toute leur longueur par des veines de galets roulés, les argiles compactes et bigarrées (jaunes et blanches), parfois mêlées de grep, génèrent toujours des vins denses et puissants, indispensables dans l'assemblage pour assurer la mâche du Faïte.

LES MEMBRES DÉGUSTATEURS - PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE



HOLLANDE

M. BIJL Evert Jan - Société DGS - Waddinxveen
M. VAN DE BRAAK Joost Roeland Pepijn - Sommelier Restaurant Fred - Rotterdam - 1* michelin
M. VAN STEENDEREN David Max - Sommelier Restaurant La Vilette - Rotterdam - 1* michelin
Melle SMIT Berber – Sommelier Restaurant Callas - Deen Haag - 1* michelin
M. VAN ECK Christian Edward - Société Zégro - Rotterdam

BELGIQUE

M. VERCOUTER Alain - Société Bleuzé Wines - Roosdaal
M. D'HULSTER Fabrice - Sommelier Restaurant Sea Grill - Bruxelles - 2** michelin
M. MARIT Jacques - Restaurant Jacques Marit - Braine l'Alleud - 1* michelin
M. WOUTERS William - Sommelier Restaurant Comme Chez Soi - Bruxelles - 2** michelin
M. LEVIS Cédric - Sommelier Restaurant Le Chalet de la Forêt - Bruxelles - 1* michelin
M. DE MUYNCK Michel - Sommelier Restaurant L'Essentiel – Temploux - 1* michelin

FRANCE RÉGION DU SUD-OUEST

M. TAVERNIER Loïc - Sommelier Restaurant L'Aubergade - Puymirol (Lot et Garonne) - 3 macarons guide Michelin
M. GOSSET - Auberge La Bombance - Montréal du Gers
M. THIERRY René - Restaurant Le Relai du Bastidou - Beaumarchès (Gers)
M. et Mme HOUGET - Distributeur - Gimont (Gers)
Mme LASSERRE Françoise - Vic Boissons - Vic Fezensac (Gers)
M. MERSAN Domonique - Vic Boissons - Vic Fezensac (Gers)
M. CARRERE Laurent - Restaurant les Ecuries de la Tour - Mondonville (Haute Garonne)
ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE MIDI-PYRENEES - Toulouse (Haute Garonne)
M. CORTES Patrick - Agence Commerciale - Toulouse (Haute Garonne)
M. OURGAUD Jean-Paul - L'Excellence des Terroirs - Aucamville (Haute Garonne)
M. DUFRANC - L'Excellence des Terroirs - Aucamville (Haute Garonne)
M. et Mme MAGNY - Sommeliers Restaurant La Renaissance - Mont de Marsan (Landes)

FRANCE HORS RÉGION

M. FAUSSAT Jacques - Restaurant La Braisière - Paris 17^{ème} - 1* michelin
M. CAGNA Gérard - Le Relai Sainte Jeanes - Cormeilles en Vexin (Val d'Oise) - 1* michelin
M. PIRO Laurent - Sommelier Restaurant Les Prémices - Bourron Marlotte (Seine et Marne)
M. CHARPENTIER Sébastien – Homme vin Brasserie La Bourgogne - Dijon (Côtes d'Or)
M. RIANDET Cyril - Restaurant Le Gastronom - Dijon (Côtes d'Or)
M. DEVANLAY Christian - Cellier Saint Pierre - Troyes (Aube)
M. et Mme CHAVANON Christian et Sandra - Hostellerie du Pont Ste Marie - Pont Ste Marie (Aube) - 1* michelin
Mme RICHON Virginie - Caves Lionel - Thonon Les Bains (Haute Savoie)
M. JALLAIS Jean-Yves - Cave Atrium - Saint Julien en Genevois (Haute Savoie)
Mme REIGROBELLET Murielle - Cave Atrium - Saint Julien en Genevois (Haute Savoie)
M. LACOUR Pierre - Agence Commerciale - Haute Savoie
M. CHÂTEAU Julien - Agent Commercial - Lyon (Rhône)
M. PON Eric - Chai des Cognes - Villeurbanne (Rhône)

ET DES REPRÉSENTANTS DE LA PRESSE VINICOLE ET GÉNÉRALISTE



LE FAÎTE RÉSULTE DE L'ASSEMBLAGE DES PLUS BELLES EXPRESSIONS DES TROIS TERROIRS DU SAINT-MONT

➤ **SON ÉTIQUETTE EN BOIS SYMBOLISE L'ANCIENNETÉ DU VIGNOBLE**, évoquant l'habillage des vins autrefois destinés à être transmis aux générations suivantes. La tradition voulait que les vins de garde soient transmis aux héritiers. Pour une bonne conservation, les anciens stockaient les bouteilles dans les celliers ou sous les escaliers directement dans la terre argileuse. L'argile, excellent élément de conservation permettait de maintenir les vins à une température et humidité constantes. Ces vins puissants et structurés étaient identifiés par une étiquette en bois, qui restait intacte dans le temps.

Lors de l'accession au rang des VDQS en 1981, des vins blancs sortis de terre, datés du début du XX^{ème} siècle, donc de l'après phylloxéra, ont été présentés aux membres de l'INAO. Cette dégustation proposait des vins vinifiés à partir des cépages traditionnels (Arrufiac, Petit Courbu, Petit Manseng, Gros Manseng) et à partir de cépages replantés à l'époque (Sémillon, Sauvignon et Chenin). Ces vins de garde -qui avaient passé 50 à 60 ans sous terre pour une meilleure conservation- ont exprimé de tels caractères que l'INAO a vivement encouragé les PRODUCTEURS PLAIMONT à ne travailler qu'à partir des vieux cépages. C'est chose faite avec le Faîte blanc depuis le millésime 2000.

➤ **UNE DÉFINITION PRÉCISE PAR DÉGUSTATION** : issu des cépages classiques de l'appellation Saint-Mont (Tannat, Pinenc et Cabernets pour le rouge – Arrufiac, Petit-Courbu et Manseng pour le blanc), le Faîte est assemblé chaque année début mars à Saint-Mont, après l'avis concerté des œnologues de Plaimont et d'un jury de dégustation co-présidé par deux professionnels français et étranger. Le meilleur équilibre entre les trois terroirs de l'appellation Saint-Mont est recherché.

LE FAÎTE EN QUELQUES DATES

1996 : premier millésime du Faîte rouge.

2000 : premier millésime du Faîte blanc.

2002 : le vin à la carte chez Alain Dutournier et Philippe Faure-Brac.

2003 : on peut lire dans la Revue du Vin de France sur le Faîte blanc 2002 : « *Assemblage des meilleures cuvées. De la matière, de la longueur et une structure serrée.* »

2007 : le Faîte associé au livre "The Wine Diet" de Roger Corder avec mention « *critères excellents* » en taux de procyanidines.

2008 : le Faîte blanc 2006 "wine of the week" sur jancisrobinson.com le 3 juin : « *Le Faîte means "the top" and this is the top Saint-Mont white from the Producteurs Plaimont. (...) Don't make assumptions when you see this is made by a co-op. This is a very good one – they even voted for self-imposed compulsory hand harvesting and they are strict on yields per vine not just per hectare. (...) This attention to detail has produced a delicious wine... The ripe fruit combines herbaceous and more tropical flavours such as pineapple and there's an excellent harmony between the fruity citrus acidity and the creamy, gently honeyed note. (...) The partial barrel fermentation and lees stirring have produced a creamy depth and texture. Yet it remains crisp and has excellent length.* »

LA DISTRIBUTION DU FAÎTE

La production du Faîte reste confidentielle et répond aux besoins des cavistes et spécialistes du vin leur permettant ainsi de se démarquer dans leur offre mais aussi de crédibiliser les efforts de nos vignerons. Environ 20 000 bouteilles pour le rouge et 10 000 bouteilles pour le blanc sont mises sur le marché pour chaque millésime. Elles sont proposées dès leur assemblage en vente en primeur lors des journées du Saint-Mont, Vignoble en Fête (chaque dernier week-end de mars) et l'année suivante aux spécialistes du vin.

LES PARRAINS DU FAÎTE : AUTANT D'AMBASSADEURS EN FRANCE ET DANS LE MONDE

Faîte rouge 1996	André Daguin
Faîte rouge 1997	Frédéric Lebel
Faîte rouge 1998	Alain Dutournier
Faîte rouge 1999	Guido Francque (Belgique) et Frédéric Lebel (France)
Faîte rouge 2000 et Faîte blanc 2001	Philippe Faure-Brac
Faîte rouge 2001 et Faîte blanc 2002	Myriam Huet et Alain Landolt
Faîte rouge 2002 et Faîte blanc 2003	Yumi Tanabé (Japon) et Pierre Casamayor (France)
Faîte rouge 2003 et Faîte blanc 2004	Tim Atkin (UK) et John Salvi (France)
Faîte rouge 2004 et Faîte blanc 2005	Pascal Carré (Luxembourg) et Michel Guérard (France)
Faîte rouge 2005 et Faîte blanc 2006	Vincent Labeyrie (France) et Timo Honig et Jan Van Lissum (NL)
Faîte rouge 2006 et Faîte blanc 2007	Joanna Simon (UK) et Jean-Luc Pouteau (France)
Faîte rouge 2007 et Faîte blanc 2008	Gérard Basset (UK) et Michel Bettane (France)
Faîte rouge 2008 et Faîte blanc 2009	Eric Boschman (Belgique) et Olivier Poussier (France)

PRODUCTEURS PLAIMONT – 32400 Saint Mont - ☎ 33 (0)5 62 69 62 87 - 📧 33 (0)5 62 69 61 68

Contact : Francine LHAU - f.lhau@plaimont.fr - www.plaimont.com

CONSULTANT PRESSE PARIS : MICHÈLE PIRON SOULAT - ☎ 33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com