



Information presse – Février 2022

Plaimont poursuit son engagement en faveur du bio

Conscient du caractère précieux de la biodiversité de ses paysages et de la richesse de ses terroirs, Plaimont, l'union de vigneron emblématique du Sud-Ouest s'investit pour une viticulture toujours plus respectueuse de l'environnement et de ses Hommes.

Des objectifs environnementaux partagés par les vignerons

Plaimont ne perd pas de vue son objectif ambitieux d'accompagner 100% de ses vignerons dans l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) à l'horizon 2023. Issue du Grenelle de l'environnement, cette certification assure la préservation de la biodiversité et la conduite de pratiques alternatives concourant à un faible niveau d'intrants. Cette démarche repose sur 4 piliers fondamentaux : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. Elle incite ainsi à un raisonnement agroécologique de l'ensemble de l'exploitation. La volonté de s'engager dans une démarche de viticulture respectueuse de l'environnement est très forte chez les vignerons de Plaimont, en témoignent les 2 140 hectares de vignes certifiées HVE. En 2021, 1 500 hectares supplémentaires se sont vus attribuer l'échelon le plus élevé de cette certification : le niveau HVE 3.

Soucieuse d'apporter des réponses aux grands enjeux environnementaux, l'union de vignerons va plus loin et s'engage également à ce que 15% du vignoble soit certifié en agriculture biologique d'ici à 2028. Dans cette même optique, les vignerons soutiennent des projets de développement de la confusion sexuelle visant à réduire les dégâts provoqués par des insectes ravageurs en préférant la protection biologique à la lutte chimique (utilisation d'insecticides).

Afin d'accompagner au mieux ses vignerons vers la viticulture de demain, Plaimont a mis en place une équipe de 5 techniciens viticoles. Ces derniers maîtrisent, seuls, la préconisation des stratégies de protection auprès des vignerons basés sur « mieux vaut prévenir que guérir ». Le conseil indépendant des vignerons s'appuie sur l'observation, la mise en œuvre de parcelles témoins et l'analyse de modèles prédictifs des risques s'appuyant sur les données météorologiques de 23 stations maillants le territoire. En parallèle, des observations et des expérimentations sont menées tout au long de l'année sur le terrain afin de développer des méthodes alternatives pour initier un changement des pratiques et pouvoir répondre aux attentes des consommateurs français et internationaux.

Le bio chez Plaimont, les chiffres clés

- **206 ha** engagés en viticulture bio :
 - 76 ha en IGP Côtes de Gascogne
 - 55 ha en AOC Saint Mont
 - 49 ha en AOC Madiran
 - 26 ha en AOC Pacherenc du Vic-Bilh

- Une gamme de **6 vins** pour le réseau de la grande distribution

- Une gamme de **5 vins** pour le réseau CHR



Information presse – Février 2022

L'Enfant Roi et Un Pas de Côté :

Coup de projecteur sur deux cuvées bio, issues des Appellations Madiran et Saint Mont

Au pied de la chaîne pyrénéenne, l'**Appellation d'Origine Contrôlée Madiran** est située dans le pays du Vic-Bilh (Vieux Pays). La surface cultivée de 1400 hectares s'étend sur trois départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées.

L'Enfant Roi

L'Enfant Roi illustre l'attention particulière que porte le vigneron sur ses vignes afin qu'elles grandissent sans difficultés, tel un enfant. Cultivée sur les terres bénies d'Aydie et de Viella, cette cuvée est le symbole du Grand Vin de Madiran où les microterroirs d'argiles graveleuses et d'argiles à galets sont rois.

De la taille à la récolte, le vigneron met plus de 18 fois son œil et sa main sur l'ouvrage... cep après cep, évitant les difficultés plutôt que d'attendre qu'elles arrivent pour en atténuer les conséquences. L'Enfant Roi est né de la simple idée que la vigne ne peut pas exister contre ce qui l'entoure, ce qui l'agresse ou ce qui la contraint mais qu'elle doit trouver sa place pour vivre en harmonie avec son espace.

La vinification parcellaire est effectuée par petite quantité dans les règles de l'art afin de préserver au mieux l'origine des raisins. La cuvaison est quant à elle longue pour permettre aux tanins de poursuivre leur affinage. D'un pourpre intense avec des reflets violins élégants, ce vin frais aux notes épicées sublimera mafaldines à la truffe, de belles pièces de bœuf rôties, un carré d'agneau braisé ou une pièce de Porc Noir de Bigorre. Servi jeune et plus frais, il surprendra en accompagnement de tapas.

PVC : 15 €. **Distribution :** Chez les cavistes et à la table des restaurants
AOC Madiran

L'**Appellation d'Origine Contrôlée Saint Mont** s'étend sur les collines du Piémont Pyrénéen, à l'ouest du Gers. Ce vignoble de 1 250 hectares est planté sur des terroirs d'exception permettant aux cépages autochtones d'exprimer leur authenticité et leur générosité.

Un Pas de Côté

Les cinq vigneronnes qui œuvrent aujourd'hui sur la colline de Plaisance, dans le Gers, invitent, avec cette cuvée, à faire un Pas de Côté pour découvrir les cépages autochtones d'un terroir unique du Sud-Ouest.

Ce vin est issu d'un assemblage de Tannat, Cabernet Sauvignon et Pinenc cultivés principalement sur les collines de l'appellation Saint Mont. De la taille à la vendange, la conduite du vignoble est pensée pour réguler le plus naturellement possible la vigueur et la générosité : taille en guyot, régulation des rendements dès le printemps et vendanges en vert en début d'été. Tout est mis en œuvre pour respecter l'équilibre de la vigne et accroître ses capacités de défense naturelle. Les différents cépages sont récoltés à maturité phénolique et vinifiés séparément selon le cahier des charges spécifique aux vins biologiques. Afin de préserver le fruit et ne pas dénaturer le vin, l'élevage est effectué sous bois.

Cette cuvée dévoile un nez expressif et franc. La bouche est souple et persistante sur le fruit. Les tanins suaves et ronds font d'Un Pas de Côté le compagnon idéal des tajines, de viandes grillées et rôties.

PVC : 8,40 €. **Distribution :** Chez les cavistes et à la table des restaurants

Contact Pain Vin & Company
Contact Plaimont

