



Information presse – Janvier 2022

L'Assemblage du Faîte

Lundi 7 février 2022

AOC Saint Mont

L'assemblage du Faîte, événement incontournable de l'AOC Saint Mont à destination des professionnels, se déroulera le lundi 7 février 2022. C'est au Monastère de Saint Mont qu'Olivier Dabadie, Président de Plaimont et Eric Fitan, Président de l'Appellation Saint Mont, présenteront les millésimes de ce vin original pour l'édition 2022. Cette année, Alain Caron, chef franco-hollandais et Christian Péchoutre, MOF Sommelier, seront les ambassadeurs de l'événement.

Le Faîte, reflet du patrimoine ampélographique de Saint Mont

Lors de cet événement d'envergure internationale, les professionnels du vin se réunissent afin d'élire deux cuvées par plusieurs assemblages différents en rouge et en blanc.

Les cuvées sélectionnées deviendront alors le Faîte de Saint Mont blanc 2021 et le Faîte de Saint Mont rouge 2020 et seront commercialisées, en édition limitée, chez les cavistes et à la carte de grands restaurants.

Les cépages gersois sont à l'honneur dans ces cuvées emblématiques de l'AOC Saint Mont. Le Tannat, le Pinenc et le Cabernet Sauvignon forment le Faîte rouge. Le Gros Manseng, le Petit Courbu et l'Arrufiac sont à l'origine du Faîte blanc. À eux six, et grâce à un savoir-faire méticuleux des vignerons de Plaimont, ils reflètent le patrimoine ampélographique unique du Piémont Pyrénéen.

Un événement d'envergure aux parrains prestigieux

Depuis 1996, l'Assemblage du Faîte est un événement emblématique qui jouit chaque année du parrainage de deux personnalités du monde du vin.

Cette année, les parrains de l'événement ne seront autres qu'Alain Caron et Christian Péchoutre. Le premier est un chef de cuisine franco-hollandais aux multiples casquettes, puisqu'il est également journaliste, photographe, batteur... Basé à Amsterdam, il s'est notamment fait une renommée grâce à sa participation dans l'émission « Master Chef » aux Pays-Bas. Christian Péchoutre quant à lui est MOF sommelier et a exercé en tant que sommelier chez Michel Guérard pendant 6 ans avant de se réorienter dans l'enseignement. Il est désormais formateur au lycée hôtelier de Tours.

Le saviez-vous ?

Après sa mise en bouteille le Faîte est cacheté de cire et habillé d'une étiquette en bois. Une tradition pratiquée autrefois par les vignerons qui conservaient leurs bouteilles d'exception sous terre et dans l'argile. Seule une étiquette en bois pouvait rester intacte dans ces conditions.

