



de grandes cuvées

Les 25 ans de l'Assemblage du Faîte

25 ans de Faîte... déjà !

L'Assemblage du Faîte, événement incontournable de l'AOC Saint Mont, s'est tenu ce lundi 6 février 2023. Cette édition anniversaire, parrainée par Alain Caron et Florent Martin, s'est déroulée à Paris au sein du palace The Peninsula, en présence des partenaires des vigneron de Plaimont (professionnels, cavistes et sommeliers) et des anciens parrains.

Depuis 25 ans, les parrains choisis sont des personnalités référentes du monde du vin et de la gastronomie. Cette année, ce sont :

- **Alain Caron**, Chef, entrepreneur, écrivain, et journaliste qui fait rayonner la cuisine française aux Pays-Bas.
- **Florent Martin**, meilleur sommelier de France 2020 et chef sommelier au The Peninsula depuis 2021.

Ces derniers sont fiers, aux côtés des vigneron de Plaimont, de présenter **deux flacons d'exception, le Faîte rouge 2021 et le Faîte blanc 2022, plus fidèles que jamais à ce que les terroirs de Saint Mont sont capables de livrer de plus grand et de plus juste.**



AOC Saint Mont



Le Faïte AOC Saint Mont Rouge 2021

Les parrains ont eu un coup de cœur pour l'assemblage n°1, un Faïte rouge **très élégant**. La robe, profonde aux reflets violines, dévoile un nez rempli **d'émotion, subtil, floral, épicé**. La bouche est **complexe** toute en rondeur sur l'attaque. On notera la qualité des tanins, qui amènent **de la finesse et de la sensualité**, avec une finale sur la **fraîcheur et la salinité**.

Un assemblage issu de 75 % de Tannat, 15% de Pinenc et 10% de Cabernet Sauvignon provenant des terroirs de Plaisance (20%), d'Aignan (50%), et de Saint-Mont (30%).

Le Faïte AOC Saint Mont Blanc 2022

C'est l'assemblage n°2 qui a été retenu par les deux parrains pour sa parfaite expression du terroir de l'appellation Saint Mont. La robe, pâle aux reflets verts, témoigne de la jeunesse et de la **pureté de ce vin**. Le nez est exubérant sur les **notes d'agrumes, de mangue, d'amande**, et quelques **notes délicates de brioche**. La bouche est tendue par une belle acidité bien maîtrisée. L'attaque de bouche est à sa juste place, soulignée par un beau **volume**. Ce vin a toute l'expression **d'un grand vin de Saint Mont**.

Cet assemblage est constitué de 60% de Gros Manseng (30% fermenté et élevé en cuve et 30% en fût de 400 litres), Petit Courbu (30%) et d'Arrufiac (10%, fermentés et élevés en cuve, le juste nécessaire pour une allonge de bouche sur une légère amertume. Les raisins sont issus de parcelles de sables fauves et d'argile, sur des expositions Nord-Ouest.



créations

Florent Martin : *« J'ai été séduit par la particularité de Saint Mont, par les abouties de ce collectif unique d'auteurs en France. Je souligne aussi la singularité de Saint Mont, qui anticipe le vin de demain en allant chercher dans le cépage ce qui fait la beauté d'un vin. »*

Le millésime 2021 en rouge

Ce millésime marque l'histoire en devenant le plus pluvieux de l'AOC Saint Mont de ces quarante dernières années. Marqué par une vague de gel fin avril, le travail du vigneron a fait la différence pour sélectionner les plus belles grappes et homogénéiser les maturités. Nez frais, bouche digeste et gourmande sont les marqueurs de ce millésime.

Le millésime 2022 en blanc

A l'inverse du millésime précédent, 2022 se caractérise par ses rares pluies mais aussi par sa magnifique arrière saison. Préserver la fraîcheur a été le fil conducteur de cette campagne pour offrir des vins amples et généreux, solaires mais toujours digestes grâce à nos cépages pyrénéens.

AOC Saint Mont

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.

A eux six, et grâce à un savoir-faire méticuleux des vignerons Plaimont, ils reflètent le patrimoine ampélographique unique du Piémont Pyrénéen.

Après sa mise en bouteille, le Faîte est habillé d'une étiquette en bois puis cacheté de cire. 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.



**A retrouver chez les cavistes et à la table des restaurants
et boutique en ligne plaimont.com**

Deux parrains emblématiques pour l'édition 2023

Depuis 1996, l'Assemblage du Faîte est parrainé par de grands noms du monde œnologique et gastronomique.

Alain Caron



Après avoir fait ses armes auprès des plus grands chefs à l'international, Alain Caron s'installe au Pays-Bas dans les années 80.

Il dirige quatre restaurants à Amsterdam où il partage sa passion pour la gastronomie française. Outre ses activités de chef, il est le présentateur vedette de MasterChef, ainsi que d'autres émissions culinaires aux Pays-Bas.

Florent Martin



Chef Sommelier du palace The Peninsula, c'est fort de plus de dix ans d'expérience et d'un véritable amour pour la restauration que Florent Martin a remporté le titre de « Meilleur sommelier de France 2020 ».

Sa passion, sa profonde connaissance et son savoir-faire lui permettent des accords culinaires toujours plus élégants et raffinés. »



Les parrains de l'Assemblée du Faîte depuis 1996

- 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 Honiget 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)
- Faîte rouge 2009 et Faîte blanc 2010 : René Van Heusden (Pays-Bas), John Euvrard (France) et Clément et Damien Cazaux (France)
- Faîte rouge 2010 et Faîte blanc 2011 : Anthony Rose (UK) et Frédéric Siméon (France)
- Faîte rouge 2011 et Faîte blanc 2012 : Caro Maurer (Allemagne) et Babette de Rozière (France)
- Faîte rouge 2012 et Faîte blanc 2013 : Yoichi Sato (Japon) et Enrico Bernardo (France)
- Faîte rouge 2013 et Faîte blanc 2014 : Andreas Larsson (Suède) et Laure Gasparotto (France)
- Faîte rouge 2014 et Faîte blanc 2015 : André Dubosc (France) et Pim Nolen (Hollande)
- Faîte rouge 2015 et Faîte blanc 2016 : Olly Smith (Royaume-Uni) et Serge Dubs (France)
- Faîte rouge 2016 et Faîte blanc 2017 : Raimonds Tomsons (Lettonie) et Florian Balzeau (France)
- Faîte rouge 2017 et Faîte Blanc 2018 : Gaëtan Bouvier (France) et Roger Voss (France)
- Faîte rouge 2018 et Faîte Blanc 2019 : Romana Echensperger (Allemagne) et Fabrice Sommier (France)
- Faîte rouge 2019 et Faîte Blanc 2020 : Patrick Azcué (France) et Robert Desbureaux (France)
- Faîte rouge 2020 et Faîte Blanc 2021 : Christian Péchoutre (France) et Andy Howard (UK)
- Faîte rouge 2021 et Faîte Blanc 2022 : Florent Martin (France) et Alain Caron (Pays-Bas)