



Information presse – Février 2023



PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMONT PYRÉNÉEN

INAUGURATION DE L'ATELIER DES CÉPAGES

L'atelier des cépages vient d'être inauguré ce vendredi 10 février en présence de Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. L'occasion pour les vignerons de Plaimont de présenter leur vision grandeur nature d'un chai pionnier.

Une vitrine pédagogique du Piémont Pyrénéen

L'arrivée de l'installation au pied du monastère de Saint-Mont est venue renforcer la dynamique initiée par les vignerons de Plaimont depuis plusieurs décennies sur le plan de la recherche ampélographique. Au-delà de sa fonction primaire de chai, le site met non seulement en lumière les acteurs de la filière viticole locale, mais aussi la richesse des cépages autochtones préservés du Piémont Pyrénéen.

Car le projet se veut lisible afin de décomplexifier l'approche du vin auprès des visiteurs. Un chai à la portée scientifique donc, mais qui s'inscrit durablement dans une démarche pédagogique pour participer à l'essor de l'œnotourisme.

Par cette démarche, résolument transparente et éducative, les vignerons de Plaimont souhaitent sensibiliser clients et visiteurs aux trois grands enjeux de son centre R&D :

- La conservation et la mise en valeur du patrimoine ampélographique
- La diminution des intrants et la naturalité des vins
- La préservation de la fraîcheur et la digestibilité des vins

Côté public, c'est la promesse d'une expérience singulière en ayant un accès inédit aux coulisses des micro-vinifications ou encore en partant à la découverte de cépages oubliés uniques en France.



De la vigne au chai, expérimenter pour bâtir l'avenir

Face à la résurgence des aléas climatiques, les millésimes à venir s'annoncent chaque année plus exigeants encore. En ce sens, le déploiement de l'Atelier des Cépages a pour ambition de répondre proactivement aux enjeux de la viticulture de demain. La recherche est ainsi au cœur de la démarche de ce nouveau millésime 2022, avec la vinification sur des cépages oubliés (exemple: *Pédebernade 5*), des clones de cépages locaux ou des sélections parcellaires de variétés retrouvées et autres vieilles vignes.

De la création du Conservatoire Ampélographique de Saint-Mont en 2002, à l'organisation des Rencontres Ampélographiques, les vignerons de Plaimont continuent ainsi de s'affirmer sur le double volet de la valorisation de leur patrimoine végétal local et de l'adaptation de leur viticulture au défi climatique.



Sans pour autant déroger à l'essence même du Piémont Pyrénéen, la préservation de la typicité des vins et l'adaptation au goût des consommateurs passeront par des pratiques repensées à la vigne et au chai. L'abaissement des taux d'alcool mais aussi la diminution des résidus de pesticides sont donc naturellement légion à l'aube de ce nouveau millésime.

Pour ce faire, le chai dispose d'un matériel de dernière génération en termes de réception de vendange avec une chambre froide de pré-macération, un système de lavage des raisins disposé à l'entrée du chai, mais aussi de vinification et d'élevage de vins (cuves, barriques, foudres). Les conditionnements aux stades expérimentaux seront pour leur part menés à 50% en micro-vinification (100 à 500 litres) et à 50% en mini-vinification (de 2000 à 5000 litres) grâce à des matériels adaptés (micro pressoirs...)

LE CHAI EN QUELQUES CHIFFRES

- 59 cuves, 10 foudres, 150 barriques
- 22 sujets de recherche sur le millésime (3 axes : sélection variétale autochtones/abattement des résidus/process œnologique)