

---

---

## Dégustations des vins des producteurs Plaimont

---

---

Nous avons profité des journées portes ouvertes des producteurs de Saint Mont pour découvrir leurs vins haut de gamme.

### *Les blancs*

#### Les vignes retrouvées 2005 à 13,5° (médaille d'or au concours de Toulouse)

Saint Mont VDQS blanc

Gros Manseng 60 %, Petit Courbu 20 % et Arrufiac 20 %

Vendange manuelle sur une sélection parcellaire (sols argilo-calcaires et argilo-limoneux)

Bouteille mise au frais et ouverte au dernier moment.

Couleur jaune, tirant sur le vert.

Superbe nez de fleurs blanches et des pointes d'agrumes

Belle fraîcheur en bouche avec de délicieuses notes acidulées, mais aussi légèrement épicées.

Le 2005 est à point pour être dégusté.

#### Le Faîte de Saint Mont, blanc de 2007 à 13°

Saint Mont VDQS blanc

Gros Manseng 40 %, Petit Manseng 20 %, Petit Courbu 20 % et Arrufiac 20 %

Bouteille mise au frais et ouverte au dernier moment

Belle robe jaune, limpide.

Nez d'agrumes et de fleurs blanches.

Puissante attaque en bouche avec des notes épicées et une pointe de minéralité. Puis la rondeur arrive, avec des notes d'agrumes qui apportent une fraîcheur très agréable. Longueur en bouche persistante avec des notes d'agrumes (pamplemousse, peut être de citron vert sur la finale).

C'est un vin de grande classe, alliant finesse et fraîcheur.

### *Les rouges*

#### Château de Sabazan 2004 à 14°

Saint Mont VDQS rouge

Tannat 70 %, Pinenc (fer servadou) 10 %, Cabernet Sauvignon 15 % et Cabernet Franc 5 %

Vendange manuelle sur une parcelle de 16 ha (sols argilo-graveleux). Faibles rendements.

La bouteille a été ouverte 1 heure avant dégustation

Beau rouge profond, grenat, avec un pourtour légèrement violacé.

Jambes discrètes sur le verre.

Nez agréable de fruits rouges avec des notes boisées

Attaque en bouche puissante avec une légère astringence due à la présence encore marquée des tannins mais qui a tendance à s'assouplir sur les notes finales.

Déjà très agréable à boire, ce vin mérite peut être d'être conservé bien à l'abri dans la cave afin de le redécouvrir d'ici 2 ou 3 ans pour une superbe dégustation.

C'est un vin généreux, puissant, délicieusement arrondi. Sur un Laguiole de 6 mois d'affinage, c'est un vrai régal.

### Monastère de Saint Mont 2005 à 14°

#### Saint Mont VDQS rouge

Tannat 70 %, Pinenc (fer servadou) 15 % et Cabernet Franc 15%

Vendange manuelle sur une parcelle de 7 ha (sols d'argile et argilo-calcaire). Faibles rendements. Élevage en fût entre 10 et 14 mois.

La bouteille a été ouverte 1 heure avant dégustation.

Belle robe grenat avec un pourtour rubis.

Puissant nez de fruits rouges bien murs légèrement épicés

Belle attaque en bouche, vin ample, charnu. Nous retrouvons les fruits rouges avec une légère note vanillée sur la finale. La longueur en bouche est très agréable, les tannins sont encore légèrement présents et laisse en bouche cette sensation de fruits avec peut être une note finale de cuir qui est en train d'évoluer en note de pruneaux cuits.

C'est un superbe vin, complexe, d'une grande richesse.

### Le Faîte de Saint Mont, rouge de 2005 à 14°

#### Saint Mont VDQS rouge

Tannat 65 %, Pinenc (fer servadou) 10 %, Cabernet Franc 10 % et Cabernet Sauvignon 15 %

La bouteille a été ouverte 1 heure avant dégustation.

Belle robe grenat, jambes discrètes

Nez fruité avec des notes boisées, légèrement épicées.

Puissante attaque en bouche mais très agréable, les tannins sont présents mais pas agressifs, sa rondeur masque bien l'alcool (14° tout de même).

Ce vin encore jeune est déjà très agréable à boire. Certes il peut vieillir encore de nombreuses années. Sa structure laisse deviner un vin de longue garde, mais sa puissance actuelle, allié à sa rondeur, en fait un vin certes riche et complexe mais facile à boire.

De plus, son étiquette en bois, très originale, en fait une belle idée de cadeau, pour les amis, mais aussi à soi-même pour les gourmands.

Après la dégustation de cette série de vins rouges, nous nous sommes demandés quel était le meilleur des 3 vins. Si sur la dégustation avant repas, le Château de Sabazan remporte la palme, car plus facile à boire, sur le repas, il faut nuancer les propos. Le Faîte rouge, avec sa puissance et sa générosité, a ravi les gourmands.