

40 ans PLAIMONT



PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMONT PYRÉNÉEN

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

40 ans PLAIMONT

Il y a 40 ans, le projet de Plaimont était perçu comme un idéal un peu fou. Aujourd'hui, il est une réalité, bien ancrée au sein du territoire gascon et bénéficie d'une reconnaissance nationale et internationale.

Leader des vins du Sud-Ouest, l'union des vignerons de Plaimont se distingue par :

- son engagement dans la préservation et la défense des cépages autochtones,
- un travail précurseur dans la recherche ampélographique,
- la création de cuvées emblématiques issues des principales appellations du piémont pyrénéen,
- la valorisation du patrimoine culturel et oenotouristique régional.

À l'aube de cette nouvelle décennie, Plaimont et ses vignerons se sont fixés de nouveaux défis, avec comme objectif commun de continuer à défendre et valoriser leur terroir à travers des démarches de viticultures innovantes et respectueuses, un engagement fort dans l'animation du territoire et l'anticipation des grands changements de demain.



RETOUR SUR LES GRANDES LIGNES DE L'HISTOIRE DE PLAIMONT

Au milieu des années 1970, André Dubosc, précurseur et visionnaire se refuse à la fatalité et, accompagné d'une équipe enthousiaste de jeunes vignerons, entreprend de développer la renommée des vins du Sud-Ouest. Ensemble, ils créent des vins de pays blancs secs, aujourd'hui IGP Côtes-de-Gascogne, réveillent l'appellation Saint Mont et relancent le Pacherenc du Vic-Bilh, issu de récoltes tardives. En 1979, les trois caves de Plaisance, Aignan et Saint Mont unissent leurs forces et leurs initiales (« PL » pour Plaisance, « AI » pour Aignan, « Mont » pour Saint Mont) pour créer l'union de coopératives Plaimont.

Depuis sa création, Plaimont a enrichi son patrimoine des plus beaux châteaux et domaines de la région en vue de reconstituer des vignobles emblématiques et développer une nouvelle ambition au service du collectif. La cave de Condom, le Château de Sabazan, le Château Saint-Go, le Château Bascou, le monastère de Saint-Mont, le Château Arricau-Bordes et le Château de Cassaigne ont également rejoint Plaimont afin de partager son développement.

Aujourd'hui, Plaimont représente 98% de l'appellation Saint Mont, 55% de l'appellation Madiran, deux tiers de l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh et 30% des Côtes-de-Gascogne. En quelques années seulement, Plaimont est devenu un acteur incontournable des vins du Sud-Ouest.



UN ENGAGEMENT FORT DANS LE DÉVELOPPEMENT CULTUREL ET OENOTOURLISTIQUE RÉGIONAL

Plaimont apporte son soutien à différentes actions menées sur le territoire. L'union partage une histoire commune avec le célèbre Festival Jazz in Marciac, qui accueille aujourd'hui plus de 200 000 visiteurs et compte parmi les festivals de musique incontournables en France. Pour honorer ce partenariat de cœur, des pieds de vignes sont parrainés par les grands noms de la musique, des animations oenotouristiques autour des vins de Saint Mont sont proposées en marge du festival et une cuvée éponyme a été créée spécialement pour l'occasion.

Dans cette dynamique de valorisation du territoire et de ses acteurs, Plaimont apporte un soutien engagé aux actions culturelles et aux associations locales. Ainsi Plaimont est partenaire du pôle national des Arts du cirque d'Auch (Circa), de la salle d'expositions La Galerie Bleue qui, en collaboration avec le collège de Riscle, réunit une importante collection d'œuvres d'art ou encore du festival les Nuits musicales en Armagnac.

Plaimont est également à l'initiative de la création d'événements fédérateurs sur le territoire valorisant les appellations, le savoir-faire des vignerons et l'art de vivre gascon. Depuis plus de 20 ans, **Saint Mont Vignobles en fête** célèbre, pendant 3 jours aux 4 coins du département, les vins de Saint Mont à travers des animations et dégustations portées par les vignerons eux-mêmes. Dès 2019, Plaimont sera partenaire d'une nouvelle initiative du Syndicat de Saint Mont, **Saint Mont Vignobles en course**, un parcours ludique et créatif, à destination de tous les publics, autour du vignoble pour (re)découvrir toutes ses spécificités et ses richesses patrimoniales.



LE MONASTERE DE SAINT-MONT

Un haut-lieu oenotouristique de l'appellation le monastère de Saint-Mont a rejoint le patrimoine de Plaimont en décembre 2015. Ce site remarquable, riche de 1 000 ans d'histoire, se positionne comme l'emblème du savoir-faire de la viticulture du Sud-Ouest.

Ayant restauré les parcelles d'origine du château, les vignerons de Plaimont, élaboraient, déjà depuis 1995, la cuvée « Monastère de Saint-Mont », issue de cépages locaux préservés (tannat, pinenc, cabernet sauvignon).

Désormais propriétaire des lieux, Plaimont s'engage dans la réhabilitation de ce site remarquable. A l'horizon 2019, le monastère sera ouvert au grand public tout au long de l'année autour d'une offre hôtelière et gastronomique de grande qualité. Il sera composé d'un hôtel de 11 chambres, d'un restaurant au sein duquel une cuisine régionale créative sera proposée, d'un espace bien-être (piscine extérieure, hammam, sauna, massage et spa en terrasse extérieure avec vue sur les Pyrénées) et d'une salle de séminaire événementielle de 110 m².



UN PATRIMOINE VÉGÉTAL ET UNE BIODIVERSITÉ D'EXCEPTION

Les vigneron·nes de Plaimont ont la chance de bénéficier d'une diversité de cépages et de terroirs qui leur permet de s'adapter aux évolutions du monde viticole tout en affirmant leur identité pyrénéenne. Tous les scientifiques ampélographes s'accordent à dire que le Piémont pyrénéen est une région privilégiée qui bénéficie de nombreuses variétés de vignes, certaines sont restées cantonnées à ces vallées, d'autres se sont répandues à travers le monde (Cabernet sauvignon, Merlot, etc.). Dès les prémices de l'aventure Plaimont, la redécouverte des cépages qualitatifs de cette zone a généré des recherches qui se poursuivent aujourd'hui encore, au sein notamment du Conservatoire ampélographique de Saint Mont, le plus important Conservatoire de cépages privés homologué en France. Au départ, Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac, Pinenc existaient mais il a fallu réapprendre à les cultiver et à les vinifier. Les importants travaux menés par les équipes de Plaimont sur le Colombard ont donné aux Côtes-de-Gascogne, une identité au travers de ses arômes frais et exotiques.

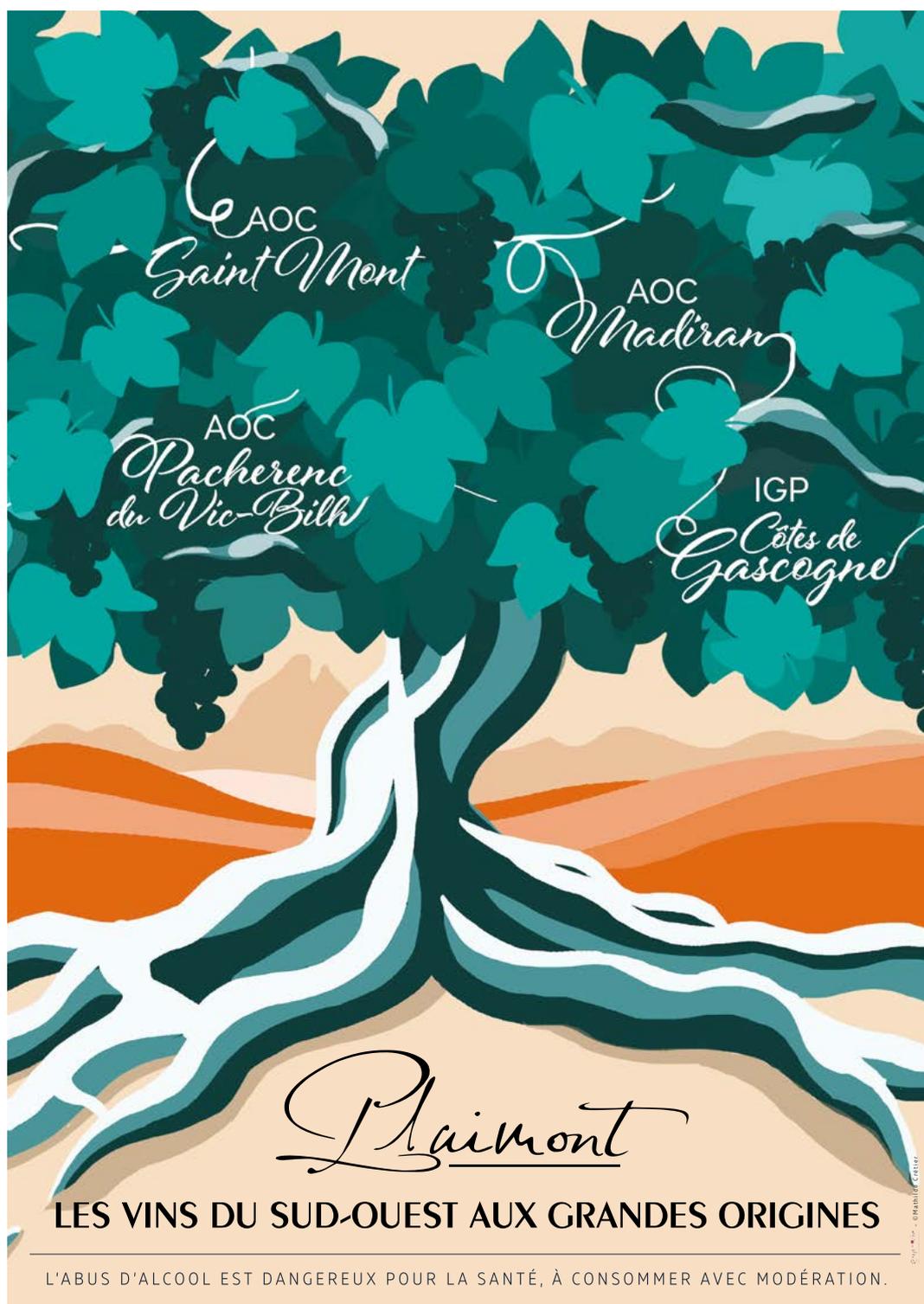
Parfois, un pied retrouvé dans une vieille parcelle donne naissance à de nouveaux projets. Le Manseng noir en est un bel exemple. Depuis quelques années, il reprend place dans le vignoble gascon alors qu'il avait été oublié après la crise phylloxérique, car moins tannique et moins riche en alcool que certains de ses cousins. A ce jour, les vigneron·nes de Plaimont ont replanté une vingtaine d'hectares issus de ce seul pied retrouvé. Ils observent le comportement de ce cépage sur les différents types de sol, avec différents porte-greffes et réapprennent tout de ce cépage. Des cuvées naissent aujourd'hui de ces travaux : Moonseng, Le Manseng Noir...

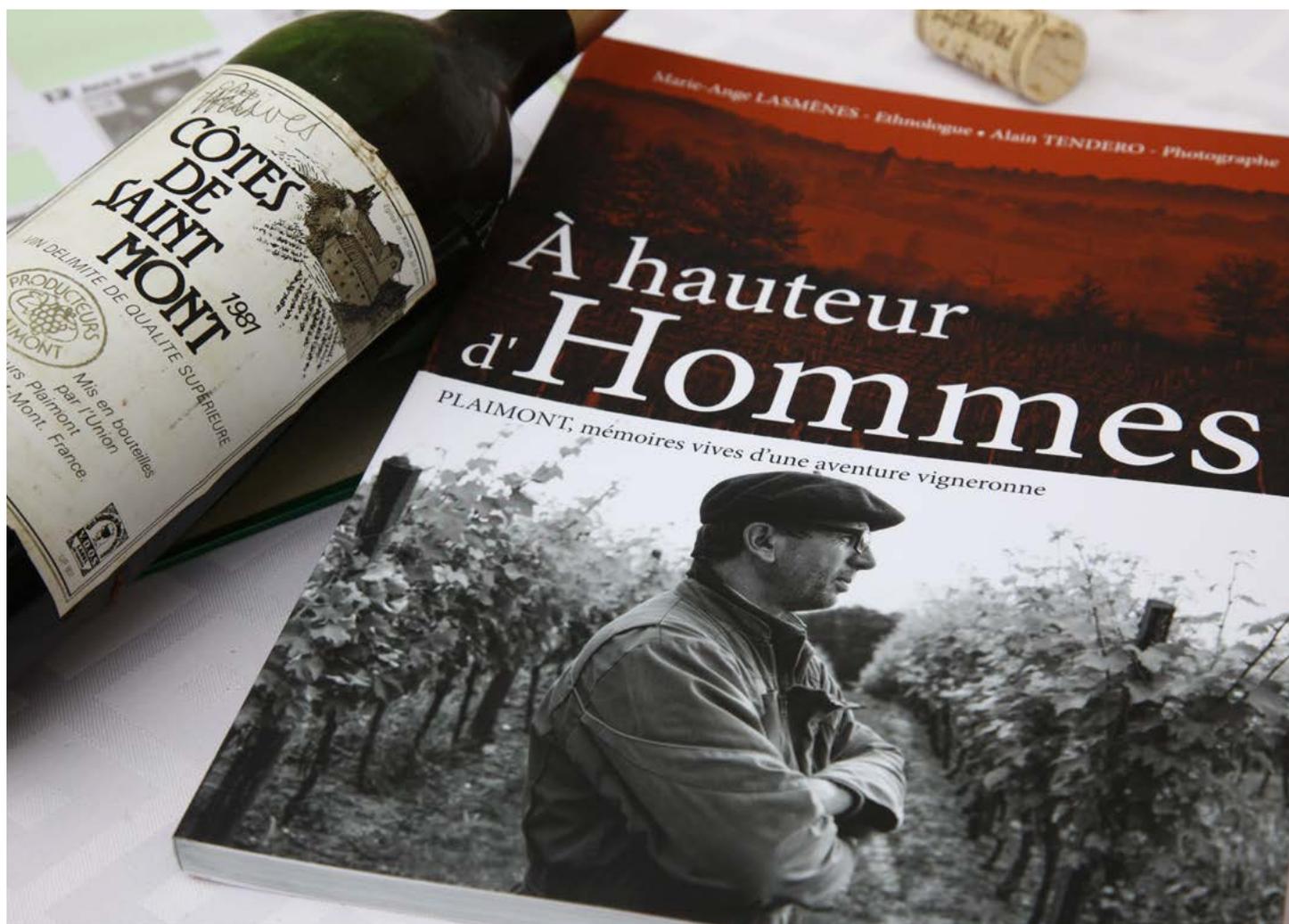
Pour permettre ces « retrouvailles », l'attachement de ces Hommes à leurs vieilles parcelles a été primordial. La coopérative l'a rapidement compris et, depuis le début, a incité ses vigneron·nes à conserver les vieilles vignes. Le petit dernier ressuscité, au milieu de ses nombreux camarades, s'appelle Tardif. Il porte bien son nom puisque son cycle de maturation est lent et repousse sa récolte loin dans le temps. Cet élément rédhibitoire à son extension au début du siècle dernier trouve aujourd'hui un fort intérêt en cette période de grands changements climatiques.

UNE NOUVELLE IDENTITÉ, FAIRE VALOIR D'UNE NOUVELLE ÈRE ET DE NOUVEAUX ENJEUX

Fort d'un héritage riche et complexe, Plaimont souhaite aujourd'hui donner une nouvelle impulsion à son image et ainsi affirmer son attachement à un territoire singulier, valoriser son patrimoine végétal exceptionnel et les hommes et les femmes engagés au quotidien.

Ces trois valeurs fortes ont inspiré un nouveau graphisme. Cette nouvelle identité portera les prises de paroles institutionnelles et grand public et se déclinera pour chacune des appellations du territoire. Cette identité incarne les ambitions d'une entreprise ancrée dans son terroir mais résolument tournée vers l'avenir.





Edition Linéa Pica - 20€

PLAIMONT, MÉMOIRES VIVES D'UNE AVENTURE VIGNERONNE

Ancré dans les traditions et reconnaissant de l'engagement indéfectible des hommes et des femmes qui ont fait, qui font et feront Plaimont, l'union a souhaité leur rendre un hommage appuyé. Pour cela, Plaimont a fait appel à Marie-Ange Lasmènes, ethnologue et Alain Tendo, photographe.

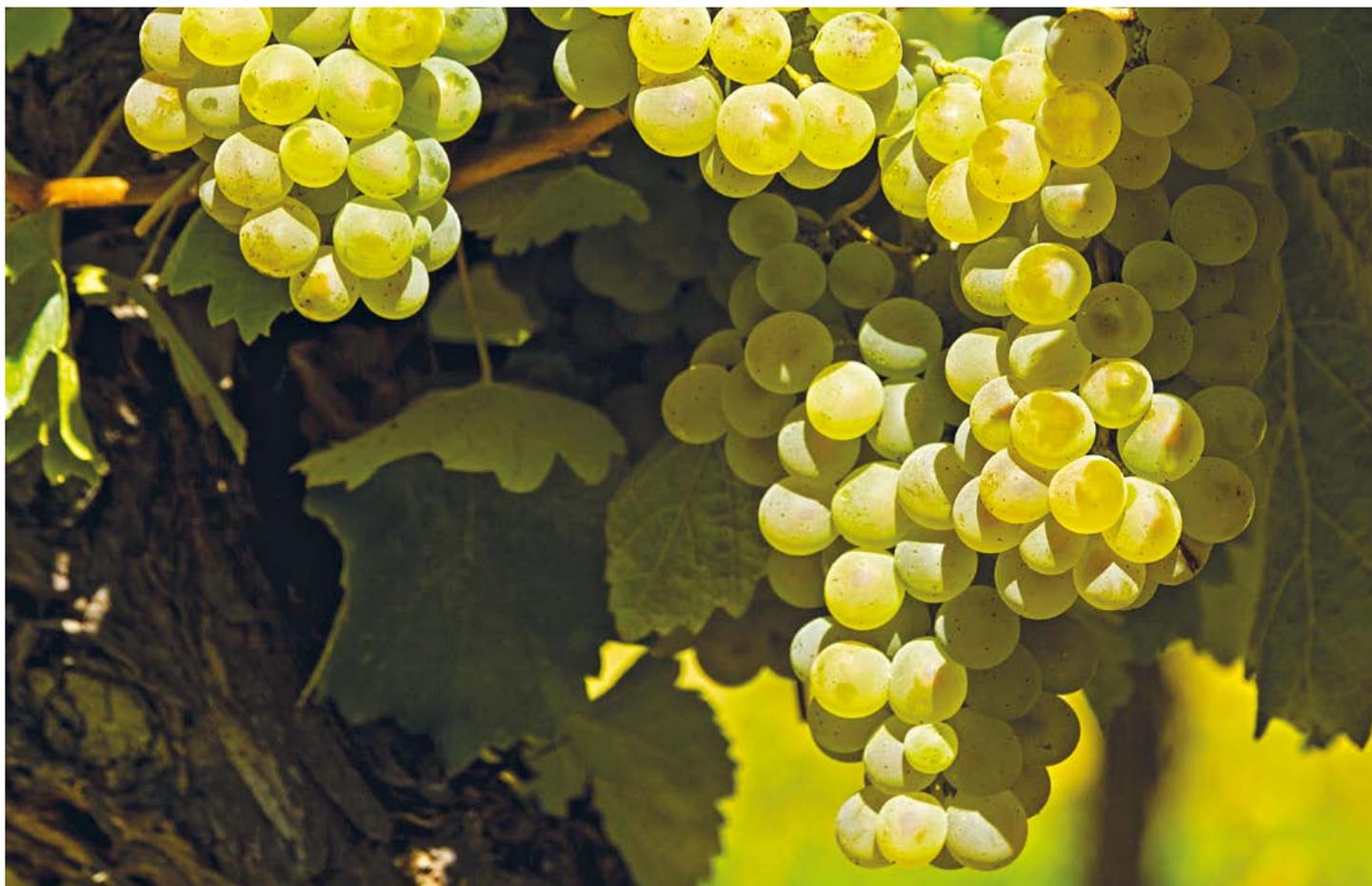
Pendant un an, ils sont allés à la rencontre de ces acteurs, souvent de l'ombre, et ont recueilli au fil de leur visite les confidences de l'histoire de Plaimont. Dans cet ouvrage, ils proposent une vue d'ensemble, nourrie de témoignages sincères et touchants de ce qu'est Plaimont, de ses origines à aujourd'hui.

« Plaimont, « À hauteur d'hommes » n'est pas le récit technique et exhaustif de la construction d'une entreprise.
C'est la parole nue de ces femmes et de ces hommes qui ont consacré leur vie pour que d'autres continuent à imaginer la leur ici !
Des paroles recueillies, simples en apparence, qui renvoient à des réflexions plus profondes qui dictent à jamais ce qu'est Plaimont...
et qui guident tous les jours, l'avenir de ce territoire.

OLIVIER BOURDET-PEES
Directeur Général de Plaimont

« Restons ce que nous devons être, restons « À hauteur d'hommes ». C'est comme cela que nous bâtirons le Plaimont des 40 prochaines années sans perdre notre identité.
Ce sera aussi la meilleure façon de « ne pas oublier » et de nous montrer dignes de tous ceux qui ont écrit les 40 premières.

JOËL BOUEILH
Président de Plaimont



UN ENGAGEMENT NATUREL DANS LA DÉMARCHE RSE

Dotés d'une philosophie coopérative très forte et fervents défenseurs d'une démarche de viticulture respectueuse de la vigne et de son environnement et de la préservation de leur patrimoine, les vigneron·nes de Plaimont sont investis depuis toujours et instinctivement dans une démarche de responsabilité sociale des entreprises.

Les quatre grands piliers qu'ils défendent

L'ANIMATION D'UN ÉCOSYSTÈME LOCAL

Les vigneron·nes de Plaimont sont engagés depuis toujours dans une responsabilité sociale et économique collective.

Une philosophie coopérative qui fait partie de l'ADN de l'entreprise et prend forme à travers :

- Une mise en commun des ressources
- Une juste rémunération des producteurs
- Une aide à l'installation des vigneron·nes
- Une formation permanente des vigneron·nes

LA PRÉSERVATION DU PATRIMOINE D'UNE RÉGION

Plaimont œuvre pour tout un territoire. Son projet est alors autant économique que social.

Ses actions dépassent la vigne pour s'intéresser à tout un écosystème au sein duquel la valorisation du patrimoine local occupe une place majeure.

Des engagements qui prennent vie à travers :

- La préservation du patrimoine bâti
- L'investissement dans des domaines et châteaux en déshérence
- La réhabilitation du monastère de Saint-Mont, qui en 2019 sera ouvert en Grand Public et proposera une offre hôtelière et gastronomique de grande qualité
- Un partenariat historique avec le Festival Jazz in Marciac
- La valorisation des traditions : pour exemple, les vigneron·nes de Plaimont perpétuent avec enthousiasme les vendanges nocturnes de la Saint-Sylvestre qui donnent naissance à la cuvée éponyme, emblématique de l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA SANTÉ DES VIGNERONS & CONSOMMATEURS

De la culture au verre, à chaque étape de l'élaboration du vin, Plaimont privilégie des pratiques naturelles pour atteindre une qualité sanitaire au-delà des standards réglementaires.

Les principaux engagements :

- La mise en place de vignerons sentinelles, de fins observateurs qui partagent auprès de la coopération leurs vécus « terrain » pour mieux adapter les pratiques de viticulture au bénéfice de tous
- Une gestion intelligente et adaptée des intrants phytosanitaires
- Le développement des pratiques Bio, véritable « laboratoire » expérimental des vignobles raisonnés. Une quinzaine de vignerons pour une centaine d'hectares cultivent leurs vignes sous la certification AB

PENSER LE VIGNOBLE DE DEMAIN... SANS OUBLIER LES CONNAISSANCES TRANSMISES PAR LES ANCIENS

Bien avant l'engouement pour la biodiversité, Plaimont a fait le pari de nourrir durablement un territoire dans le respect de sa diversité et le développement d'un savoir-faire authentique et de qualité.

En témoignent :

- La création du Conservatoire de Saint Mont, le premier conservatoire privé homologué de France qui accueille une collection de cépages anciens autochtones du Piémont pyrénéen
- La préservation de plusieurs vignes préphylloxériques, dont une classée monument historique en juin 2012
- La recherche R&D engagée : travailler des vins aux qualités organoleptiques et sanitaires adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs (cuvées monocépages, baisse du taux d'alcool, profils originaux,...)
- Une démarche de viticulture visionnaire qui vise à s'adapter aux changements climatiques





LES CHIFFRES CLES

1978, création de l'union Plaimont Producteurs,
après le regroupement des trois caves de Plaisance, Aignan et Saint Mont.

Nombre d'adhérents : 800 familles de vigneron.

Personnel sur site : Près de 200 salariés en équivalent temps plein.

Vignoble en production : 5 300 hectares

Les caves adhérentes aujourd'hui : Saint-Mont, Aignan, Plaisance, Condom, Crouseilles.

Domaines & Châteaux : Château de Crouseilles, Château Arricau-Bordes, Château de Sabazan,
Château Saint-Go, Château du Basco, Monastère de Saint-Mont, Domaine de Cassaigne...

Distribution (en volume) : France 45 % (55 % GD ; 45 % CHR)

Export : 55 % dans plus de 30 Pays

Principaux Marchés : Europe 80 %

Hors Europe 20 % : Asie (Chine, Japon, Thaïlande...), Emirats Arabes Unis, Canada, USA...

Chiffre d'Affaires 2017 : 73 millions d'euros

Appellation d'origine contrôlée et indication géographique protégée

| | | | | |
|-------|----------------------------------|----------|-----------|-------------------------|
| AOC : | Saint-Mont (rouge, blanc, rosé) | 1 200 ha | 65 000 hl | (98 % de l'appellation) |
| | Madiran (rouge) | 700 ha | 35 000 hl | (50 % de l'appellation) |
| | Pacherenc du Vic-Bilh (moelleux) | 160 ha | 5 900 hl | (60 % de l'appellation) |

| | | | | |
|-------|---|----------|------------|--|
| IGP : | Côtes-de-Gascogne, Côtes-de-Gascogne Condomois, Gers et Comté Tolosan | 3 300 ha | 280 000 hl | |
|-------|---|----------|------------|--|

LES PRINCIPALES DISTINCTIONS

La qualité des vins de Plaimont est régulièrement récompensée
lors des plus grands concours de vins et par les guides de référence.

AOC SAINT MONT

Blanc

L'Absolu

2 étoiles Guide Hachette 2019 (millésime 2016)

Bastions

Médaille d'or CGA en 2016 (millésime 2015),
en 2017 (millésime 2016) et en 2018 (millésime 2017)

Vignes retrouvées

Médaille d'or CGA en 2017 (millésime 2015)

Médaille d'argent CGA 2018 (millésime 2017)

Médaille bronze Decanter 2016 et 2018

Wine Enthusiast 2018 Note 88 (millésime 2014)

Cirque Nord

Wine Enthusiast 2018 Note 92 (millésime 2016)

Rouge

L'Absolu

2 étoiles Guide Hachette en 2018 (millésime 2015)
et en 2019 (millésime 2015)

Béret Noir

Médaille d'or CGA 2017 (millésime 2015)

Médaille d'argent CGA 2018 (millésime 2016)

Wine Enthusiast 2017 Note 90 (millésime 2014)

L'Empreinte

3 étoiles Guide Hachette en 2018 (millésime 2015)

3 étoiles + coup de cœur Guide Hachette 2019 (millésime 2016)

La Madeleine

Wine Enthusiast 2018 – Cellar Selection Note 94 (millésime 2015)

Guide Bettane et Desseauve 2019 Note 16,5/20 (millésime 2016)

Monastère

Wine Enthusiast 2018 – Cellar Selection Note 93 (millésime 2014)

Vignes Préphyloxériques

Guide Bettane et Desseauve 2019 Note 18/20 (millésime 2016)

AOC MADIRAN

Altéus

1 étoile au Guide Hachette 2019 (millésime 2015)

Château Viella Fontaina

1 étoile au Guide Hachette 2018 (millésime 2015)

Clos Saint Martin

2 étoiles + coup de cœur au Guide Hachette 2017 (millésime 2014)

AOC PACHERENC DU VIC-BILH

Château Arricau Bordes

Guide Bettane et Desseauve 2019 Note 16/20 (millésime 2016)

Folie de Roi

Médailles d'or au CGA en 2017 (millésime 2015)

et en 2018 (millésime 2016)

Harmonie

Médailles d'or CGA en 2017 (millésime 2015)

et en 2018 (millésime 2016)

Saint Martin

2 étoiles + coup de cœur au Guide Hachette en 2018 (millésime 2016)

1 étoile au Guide Hachette en 2019 (millésime 2017)

Médaille d'argent au CGA en 2017 (millésime 2015)

Saint Sylvestre

Guide Bettane et Desseauve 2019 Note 17/20 (millésime 2014)

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

Blanc

Caprice

2 étoiles + coup de cœur au Guide Hachette 2019

(millésime 2017 blanc)

Florenbelle

Médaille d'or CGA en 2015 (millésime 2015)

et 2018 (millésime 2017)

Médaille d'argent CGA en 2017 (millésime 2016)

Médaille de bronze au Decanter 2018 (millésime 2016)

Nectar des Vignes

Médailles d'or CGA en 2017 et 2018 (millésime 2016 et 2017)

Colombelle L'Original

Médaille d'or CGA 2018 (millésime 2017)

Médaille Grand Or et Révélation Internationale Vin Blanc 2018

Concours Mondial de Bruxelles (millésime 2017)

Rosé

Colombelle rosé

1 étoile au Guide Hachette 2018 et 2019 (millésime 2016 et 2017)

ET AUSSI

Cave coopérative, Cave de l'année 2017

La Revue du Vin de France



WeinWirtschaft 2018

(meilleure cave coopérative – Allemagne)

WEINWIRTSCHAFT



PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMONT PYRÉNÉEN

32400 Saint Mont
www.plaimont.com

Contacts presse

*Plaimont : Laure Mene-Castillou - l.mene-castillou@plaimont.fr - 05 62 69 62 87
Pain Vin & Company : Cécile Lenne - clenne@painvincompany.com - 01 55 35 03 85*