



Visites du vignoble • Dégustations commentées • Ateliers œnologiques

Les vignerons de Plaimont sont depuis toujours impliqués dans la valorisation et l'animation de leur territoire, riche en traditions et en événements. Ils vous ouvrent désormais leur porte tout au long de l'année, pour vous faire découvrir leurs appellations, leurs châteaux et domaines, leurs cépages et leurs terroirs.

Alors n'attendez plus et sélectionnez votre visite!

Plaimont



Nos activités 2020

Visites avec dégustation (1h30 à 2h)

Visite découverte de Plaimont	3
Visite chez une vigneronne bio	4
Visite du vignoble du Château de Sabazan	5
Visite de la vigne inscrite aux Monuments Historiques	6
Vin et Armagnac au Château de Cassaigne	7
Ateliers avec dégustation (2h à 3h)	
Atelier Assemblage	8
Atelier Vin et Cuisine	9
Atelier Vendanges	10
Savourez autrement en Pacherenc et Madiran	11
Repas	
Pique-nique et déjeuner vigneron	12
Déjeuner-dégustation tapas et vin	13
Journées et séjours	14
Nous situer	15
Nous contacter	16





Partez à la découverte des vins locaux du Gers : AOC Saint Mont, AOC Madiran, AOC Pacherenc du Vic-Bilh et IGP Côtes de Gascogne.

Venez rencontrer les vignerons de Plaimont et découvrir leurs appellations. Votre guide vous initiera aux notions de terroirs et de cépages locaux en parcourant la parcelle de vigne d'un grand vin, et vous fera partager les secrets de vinification et d'élevage à travers la visite du chai.

Une dégustation commentée d'1 vin de chacune de nos 4 appellations clôturera la visite dans la magnifique cave voutée du Monastère de Saint-Mont, datant du XVème siècle.

Durée de la visite : 2h

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

La visite comprend :

Visite des chais, visite d'une parcelle de vigne d'un grand vin, dégustation commentée de 4 vins

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 10€/pers. (tarif de groupe disponible)

Minimum 2 pers

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Partez à la découverte des vins bios de Plaimont.

Un vigneron en agriculture biologique vous ouvrira ses portes pour vous faire partager sa passion et ses engagements dans des pratiques soucieuses du bienêtre des personnes et de l'environnement.

Vous découvrirez son travail en plein coeur des vignes, pour terminer par une dégustation de 5 cuvées issues du travail de vignerons coopérateurs engagés dans cette démarche collective.

Durée de la visite : 1h30

Lieu de rendez-vous:

Boutique de la Cave de Plaisance 32160 Plaisance du Gers

La visite comprend :

Visite d'une parcelle de vigne en AB, dégustation commentée de 5 vins bios.

Dates disponibles :

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 10€/pers. (tarif de groupe disponible) *Minimum 2 pers*.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Venez admirer un vignoble emblématique de l'AOC Saint Mont : Le Château de Sabazan, travaillé avec soin par les vignerons de Plaimont depuis 1987.

Après la visite du vignoble et du cuvier, une expérience unique vous attendra dans le chai à barriques : une dégustation à la barrique du millésime en cours d'élevage, qui vous permettra de mieux comprendre l'influence de l'élevage en barrique.

La visite se terminera par une dégustation verticale de Château Sabazan 1988-1996-2016

Durée de la visite : 2h

Lieu de rendez-vous:

Boutique de la Cave d'Aignan 32290 Aignan

La visite comprend :

Visite du vignoble du Chateau, visite du cuvier, du chai à barriques, dégustation à la barrique du millésime en cours d'élevage, dégustation verticale de 3 millésimes de Château Sabazan.

Dates disponibles :

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 20€/pers. (tarif de groupe disponible) *Minimum 2 pers*

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Partez à la découverte des secrets d'une parcelle de vignes préphylloxériques.

Cette parcelle a été protégée avec passion par les vignerons propriétaires depuis des générations. Inscrite aux Monuments Historiques depuis 2012, elle est le témoin de la biodiversité du Piémont Pyrénéen.

Dégustez en suivant 3 cuvées confidentielles liées au travail de recherches ampélographiques (science qui étudie la vigne et les cépages) de Plaimont.

Parmi celles-ci, vous aurez notamment la chance de déguster un vin rare issu de vignes préphylloxériques, qui constitue un véritable symbole du patrimoine génétique exceptionnel de l'AOC Saint Mont.

Durée de la visite : 2h

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

La visite comprend :

Visite de la vigne inscrite Monument Historique, dégustation commentée de 3 vins.

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 25€/pers. (tarif de groupe disponible) *Minimum 2 pers.*

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Venez admirer un vignoble emblématique de l'IGP Côtes-de-Gascogne : Le Château de Cassaigne, ancienne résidence des évêques de Condom.

La visite débutera par une promenade au vignoble pour connaître les terroirs et les cépages locaux comme le Manseng Noir et le Colombard.

S'en suivra la découverte du chai de vieillissement des Armagnacs dans l'enceinte du Château.

Pour terminer, une expérience unique vous attendra dans l'ancienne cuisine du XVIème siècle : une dégustation commentée des vins et Armagnacs du Château de Cassaigne Durée de la visite : 1h30

Boutique de la Cave de Co

32100 Condom

La visite comprend :

Balade dans les vignes, visite du chai de vieillissement des Armagnacs, dégustation commentée de 4 vins et de 2 Armagnacs (12 ans d'âge et millésimé).

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif : 20€/pers. (tarif de groupe disponible)

Minimum 6 pers.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Assemblage

L'assemblage est une étape importante dans l'élaboration d'une cuvée. C'est grâce à l'alliance subtile de vins issus de cépages locaux, de terroirs variés, et de leur expertise que nos oenologues vont créer un vin équilibré, avec un profil aromatique recherché.

Après un passage au chai pour parler de l'élaboration d'un vin, votre guide vous initiera aux caractéristiques des vins AOC Saint Mont, avec une dégustation de mono-cépages.

Devenez ensuite un apprenti oenologue en créant vous-même votre propre assemblage et repartez avec votre bouteille!

Durée de l'atelier : 2h30

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

L'atelier comprend :

Visite du chai, atelier assemblage avec dégustation de vins en mono-cépage, élaboration de son propre vin, repart avec son assemblagre en bouteille.

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 45€/pers. (tarif de groupe disponible) *Minimum 4 pers*.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Vous êtes épicurien : vous aimez la bonne cuisine et

les bons vins? Cet atelier est fait pour vous!

Votre guide vous emmènera à la vigne du Monastère de Saint-Mont pour vous initier aux notions de terroirs et de cépages locaux et vous parler de la grande cuvée de ce vignoble.

En suivant, profitez d'un moment convivial et de partage avec Jean-Paul Tossens, Chef du Monastère de Saint-Mont, qui vous accompagnera dans la préparation d'un menu gastronomique (entrée, plat et dessert).

Vous serez également initié aux accords mets-vins, qui permettront au vin comme au plat, de révéler les qualités de l'autre afin d'obtenir une harmonie parfaite. Terminez cet atelier, en savourant le fruit de votre travail dans un cadre privilégié.

Durée de l'atelier : 2h30 (de 9h30 à 12h)

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

L'atelier comprend :

Visite d'une parcelle de vigne d'un grand vin, atelier cuisine avec accord mets et vins, dégustation du menu péparé et des vins sélectionnés.

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 75€/pers. *Minimum 4 pers*.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Durant la période des vendanges, un vigneron vous ouvre les portes de son vignoble pour vous faire vivre de l'intérieur la naissance d'un nouveau millésime!

Votre guide vous expliquera les caractéristiques de cette période cruciale pour le vigneron et les avantages de la vendange manuelle.

Après avoir participé à la cueillette, nous suivrons les grappes au quai de réception, pour continuer notre visite au chai, avec une dégustation de moûts en cours de fermentation.

Cet atelier se terminera de manière conviviale autour d'un casse-croûte vigneron complet et d'une dégustation des vins du Château.

Durée de l'atelier : 3h (de 9h30 à 12h30)

Lieu de rendez-vous : Boutiqure de la Cave d'Aignan 32290 Aignan

Dates disponibles:

(À déterminer en fonction des vendanges) Septembre et Octobre 2020

Tarif: 45€/pers. (tarif de groupe disponible) *Minimum 8 pers*.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Pacherenc et Madiran

Envie de découvrir nos vins de manière originale ? Laissez libre cours à vos sens et apprenez à marier les saveurs.

Vin puissant, vin léger, vin sec, vin sucré...Quel plat pour ce vin ? Un mariage réussi est la garantie d'un moment culinaire inoubliable!

Dans un premier temps, initiez-vous aux bases de la dégustation, pour ensuite élaborer de manière ludique vos propres accords mets et vins.

Cet atelier se déroulera dans un lieu insolite : une salle d'exposition d'oeuvres d'art, qui éveillera votre côté créatif!

Durée de l'atelier : 1h30

Lieu de rendez-vous:

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

L'atelier comprend :

Initiation à la dégustation, atelier accords mets et vins autour de 5 vins, de spécialités locales et autres.

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 25€/pers. (tarif de groupe disponible) *Minimum 4 pers*.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





C'est dans la ferme familiale, en pays gascon, que Murielle Rigaud, vigneronne à Plaimont, est heureuse de vous accueillir pour vous faire découvrir ses recettes traditionnelles et ses spécialités gasconnes. Authenticité et convivialité sont les maîtres-mots chez Murielle, qui vous propose deux repas 100% faits maison avec ses produits de la ferme :

Le pique-nique vigneron, à déguster sur place ou à emporter : pâté de canard / demi-magret confit / salade gasconne / fromage / dessert fait maison / bouteille d'eau / vins de Saint Mont.

Le déjeuner vigneron, à savourer sur place : toasts de foie gras / demi magret grillé ou cuisse confite de canard sur le barbecue / légumes à la plancha / salade gasconne / fromage / dessert maison / vins de Saint Mont.

Durée du repas: 1h30 / 2h

Lieu de rendez-vous :

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

Possibilité d'associer le repas avec une visite de la ferme de Murielle et de ses installations

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif : Entre 16,50€ et 28€ selon la formule. Pique-nique à partir de 2 pers. Déjeuner Vigneron à partir de 12 pers.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Venez découvrir les vins locaux : AOC Saint Mont, AOC Madiran, AOC Pacherenc du Vic-Bilh et IGP Côtes de Gascogne, dans un cadre exceptionnel : La cave du Monastère de Saint-Mont.

Votre guide vous initiera aux notions de terroirs et de cépages locaux en parcourant la parcelle de vigne d'un grand vin, puis vous serez guidé vers la cave du Monastère datant du XVe siècle, construite par les moines bénédictins, pour un déjeuner-dégustation autour d'une sélection de 4 vins accordés à 4 tapas locales du Chef.

Durée de l'activité: 2h30

Lieu de rendez-vous:

Boutique de la Cave de Saint-Mont 32400 Saint-Mont

La visite comprend :

Visite d'une parcelle de vigne d'un grand vin, déjeuner dégustation commentée de 4 vins accordés à 4 tapas copieuses du Chef.

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Tarif: 40€/pers. *Minimum* 4 *pers*.

Réservations:

05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Profitez d'un air de campagne. Direction le Gers qui saura vous séduire par ses paysages bucoliques : collines ondulantes mêlant vignes, tournesols et canards; villages typiques avec leurs églises et leurs arènes; générosité de la gastronomie de terroir...

Plaimont vous propose une escale dans son vignoble, où convivialité et authenticité seront les maîtres mots.

Vous aurez le plaisir de partir à la découverte de la culture gersoise autour de thèmes variés : la vigne, le canard, le porc noir, la croustade, le patrimoine bâti, le patrimoine végétal, la gastronomie, les fêtes locales....

Nous vous proposons du sur-mesure pour répondre à vos envies.

Journée à partir de 55 €/pers. (min 4 pers.)

Séjour 2 jours/1 nuit à partir de 150 €/pers. (min 2 pers.)

Dates disponibles:

Toute l'année, du lundi au samedi. Juillet-Août : tous les jours

Pour construire votre journée ou séjour : 05 62 69 62 87 ou visites@plaimont.fr





Nous situer

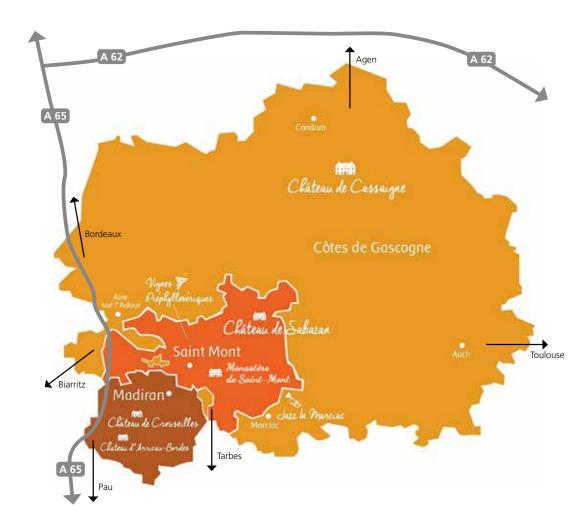




- 45 min de l'aéroport de Pau
- 1h30 de l'aéroport de Toulouse
- 1h35 de l'aéroport de Biarritz
- 1h40 de l'aéroport de Bordeaux (Navette aéroport possible sur demande)



- Accès autoroute A65 par Aire sur l'Adour (Axe Pau-Bordeaux)
- Accès autoroute A62 par Agen (Axe Toulouse-Bordeaux)





Nous contacter

Plaimont Tourisme

Justine Lesage 32400 Saint-Mont

05 62 69 62 87 - 07 72 13 92 00 visites@plaimont.fr



Nos partenaires





















