



# SANT-MONT AU PRINTEMPS

Terre des Vins et des Mets

Vendredi 26, samedi 27, dimanche 28 mars 2010

## SANT-MONT EN FÊTE 13<sup>ÈME</sup> ÉDITION

Rendez-vous chez les producteurs à Saint-Mont dans le Gers

200 vigneron·s présentent leurs vignobles et leurs chais au public

10 000 visiteurs attendus dans plus de 10 villages

Seul, à plusieurs ou en famille, à pied, en calèche ou en voiture, allez à la rencontre des vigneron·s du Saint-Mont en suivant un itinéraire accessible à tous ponctué d'animations ludiques, pédagogiques et culturelles. Une organisation signée par les vigneron·s du Saint-Mont, avec la participation active de toutes les associations et les bénévoles des villages de l'appellation et de ses environs.

### 3 JOURS DE GASTRONOMIE

ET DE CULTURE

Durant ces 3 jours, un itinéraire gourmand avec des accords insolites mets vins est proposé de village en village (parcours au gré des envies de chacun...)

**Esturgeons** d'élevage de l'Adour à Aignan :  
Le Faïte blanc

**Jan bon de porc noir** au Château Saint-Go :  
Château Saint-Go rouge et blanc

**Foie gras d'oie du Gers** chaud et mi-cuit à P. laïssance :  
Le Faïte blanc

**Fromage** à Saint-Mont avec les pains du terroir gersois :  
Saint-Mont Collection rouge

**Croustade** à P. laïssance :

Saint-Mont Les Vignes Retrouvées blanc

#### Et pour en apprendre davantage :

**Une initiation à la dégustation** par Pierre Casanayor à Saint-Mont le samedi, au Château Saint-Go le dimanche

**Le berceau de d'Artragnan** : son histoire racontée à Lupiac

**L'époque médiévale** retracée  
à la Tour de Termes d'Armagnac

**Une exposition de peintures** « Figures et Paysages »  
de Sylvie Jubert à la Galerie Bleue au collège de Riscle

### 3 JOURS, 3 THEMES

#### VENDRÉDI : LA PÉDAGOGIE

800 écoliers s'amuse dans les vignes en apprenant les différents cycles de la vigne, (initiation à la taille et au liage), le potentiel du terroir, les saveurs (sucré, salé, amer, acide).

#### SAMÉDI : LE GERS D'ANTAN

**A 11h00** : le village de Saint-Mont revit à l'époque de Saint-Jacques de Compostelle. Chacun reprend les costumes et les fonctions de l'époque pour la dégustation du Faïte de Saint-Mont dont le premier tonneau est percé par les « moines de Saint-Mont ». Découverte des métiers d'antan : le rémouleur, la fileuse, les forgerons auxquels se mêlent cavaliers et archers au son des musiciens troubadours

**A 15h00** : lecture de textes gourmands par Jean-Pierre Coffé à la Tour de Termes d'Armagnac.

**Le soir** : Concert de Jazz à Martiac, prélude au Festival mondialement renommé, dont les producteurs à Saint-Mont sont depuis sa création en 1977 les premiers partenaires

#### DIMANCHE : LE GERS D'AUJOURD'HUI

**Visite de la tonnellerie** à P. laïssance à 11h00 et 15h00

**Becerrada** (épreuve de test avec tauroillons) aux arènes de P. laïssance à 11h00 - Exposition « Brindis » photos d'art tauro-machique

**Messe en gascon** à 11h00 en l'église de Saint-Mont

**Dédicace par Jean-Pierre Coffé** : « Recevoir vos amis à petits prix » à 11h00 au Château de Sabazan.



### Détails pratiques

Dégustations gratuites.

Chaque visiteur achète son verre (2 euros) et son porte-verre (1,50 euros)

Programme détaillé disponible à partir du 15/02/2010

### Accès

AEROPORT : Pau

TRAIN : Agen, Pau, Tarbes, Bordeaux + voiture

### Hébergement

Loisirs Accueil Gers : 05 62 61 79 00

ou Accueil Vigneron Plaimont : 05 62 61 79 00

ou Logis de France 05 62 61 62 71

### Le "plus" : un week-end clé en main

proposé par Loisirs Accueil Gers : forfait demi-pension 2 jours / 1 nuit à partir de 55 euros / personne en chambres d'hôtes au cœur du vignoble du Saint Mont.

<http://www.gers-tourisme.com/sejours-gastronomie-vins-gers/>

### Photos

Disponibles par mail – Contacter Francine Lhau au 05 62 69 66 63 ou [f.lhau@plaimont.fr](mailto:f.lhau@plaimont.fr)



Visuels sur <http://vinconnexion.free.fr> puis « SaintMontEnFete »

**PRODUCTEURS PLAIMONT – 32400 Saint Mont**

☎ 33 (0)5 62 69 62 87 - 📠 33 (0)5 62 69 61 68

**Contact :** Jean-Pierre Grangé (directeur) - Francine LHAU - [f.lhau@plaimont.fr](mailto:f.lhau@plaimont.fr) - [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

**CONSULTANT PRESSE PARIS : MICHELE PIRON SOULAT**

☎ 33 (0)1 39 12 28 02 - [michelepiron@vinconnexion.com](mailto:michelepiron@vinconnexion.com)