

Crouseilles – Les barriques d’or de Pacherenc adjugées

Alice et Paul Dabadie décrochent la plus forte enchère



Crouseilles – Les barriques d’or de Pacherenc adjugées

Le 7 novembre, c’était le grand jour de la vente aux enchères de 15 barriques d’or de Pacherenc du Vic-Bilh au château de Crouseilles. On sait que celui-ci fait partie de Plaimont Producteurs. 200 personnes, venues de toute la France, composaient l’assistance, presque toutes des cavistes, des restaurateurs et des acheteurs de grandes surfaces. De plus des étrangers enchérissaient par téléphone depuis Singapour et la Lettonie.

La journée commence par la dégustation du vin des 15 barriques, dont une de Pacherenc sec, soit une de plus qu’en 2015. Puis les enchères sont lancées. Elles sont dirigées par Maître Antoine Briscadieu, commissaire-priseur habilité à Bordeaux et Bernard Brun, courtier de vins assermenté (1). Chaque barrique de 240 bouteilles est divisée en 4 lots de 60 bouteilles et les enchérisseurs se portent acquéreurs pour un ou plusieurs lots.

Résultats des enchères

Les trois plus fortes enchères sont obtenues par des vigneron de Viella. La barrique d’or de la plus forte enchère est celle d’Alice et Paul Dabadie, qui reçoivent le trophée. Brièvement et avec émotion, Paul Dabadie fait mémoire de ses parents. Sa cuvée est « complexe, fraîche et élégante ». Les cépages sont le petit manseng, le gros manseng et l’arrufiac. C’est l’enseigne Edouard Leclerc qui achète les quatre lots pour ses magasins de Roques (Haute-Garonne), Blagnac (Haute-Garonne) et Ruffiac (Morbihan).

La 2e plus forte enchère est remportée par Olivier Dabadie, le frère de Paul, qui a obtenu plusieurs barriques d’or avec son frère, mais voulait « s’essayer seul à sélectionner de petit manseng hautement concentré ». Une cuvée « dotée en liqueur, avec des arômes complexes, des notes de truffe blanche et d’écorce d’orange amère ». Les lots sont acquis par des cavistes de l’Aisne et du Rhône et l’enseigne Super U.

La 3e plus forte enchère est celle obtenue par Corine et Frédéric Richevaux. Un vin qui a « une large palette aromatique, une dynamique en bouche et une pointe d’acidité en finale ». Il est issu d’une parcelle de petit manseng. Il a séduit 3 cavistes de l’Isère, de Haute-Garonne et de Gironde.

Des cuvées très distinguées

Les barriques présentées ont des vins différents et personnalisés, parce que ceux-ci ont toutes une personnalité due au style de travail des vignerons. Le terroir composé de sols argilo-gravelo-siliceux – les peyrusquets – les coteaux escarpés, les nuits froides sans brouillard, les journées chaudes, tout cela et le travail des vignerons permet d’obtenir ces raisins gorgés de sucre qui donnent ce nectar, le Pacherenc du Vic-Bilh.

Comme il est de tradition, le profit de la barrique d’or est remis à des associations de la région. Sabine Laborde, barrique d’or 2015 (2), donne un chèque de 3000 euros à l’association Saint-Jean-des-Vignes (d’Aydie) pour un parcours pédestre sur les traces de l’écrivain Joseph Peyré. Et un chèque de 2000 euros au Foyer rural du Vic-Bilh (canton de Lembeye) pour la restauration d’un lavoir et d’une fontaine.

(1) Président de la Compagnie des courtiers de marchandises assermentés près la Cour d’appel de Bordeaux. (2) Sabine Laborde présente l’unique barrique de Pacherenc sec.



Olivier Bourdet-Pees, DG de Plaimont Producteurs (prend des notes), Bernard Brun et Me Antoine Briscadieu



6 barriques à gauche de l'estrade



6 barriques à droites et 3 au milieu



Bouteilles d'anciennes barriques d'or



L'assistance



Le marteau de Me Antoine Briscadieu va frapper...



...c'est fait : adjudgé !



Des enchérisseurs



D'autres enchérisseurs



Joël Boueilh, président de Producteurs Plaimont et Sabine Laborde



REmise de chèques aux représentants des associations



Joël Boueilh, Alice et Paul Dabadie



Joël Boueilh, Alice et Paul Dabadie, Olivier Dabadie, Corine et Frederic Richevaux



Alice et Paul Dabadie posent devant leur barrique d'or 2016



Inscription sur la barrique d'or