

Succès des enchères des Pacherenc d'or à Crouseilles

Ils remplacent les Barriques d'or



Succès des enchères des Pacherenc d'or à Crouseilles

Il fallait souligner la noblesse et la finesse du vin en lui donnant son nom, plutôt que la qualité des barriques : exit les Barriques d'or créées en 2002, voici Les Pacherenc d'or de l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh. Ce sont, bien sûr, des barriques qui sont mises aux enchères, ce lundi 18 novembre, au château de Crouseilles. Comme à l'accoutumée, elles ont été sélectionnées. Chaque vigneron y développe son style propre.

Les barriques contiennent 240 l, les enchères sont faites pour chaque quart de barrique, mais le meilleur enchérisseur peut choisir d'acheter plusieurs lots et/ou toute la barrique.

Bien entendu, les amateurs et les professionnels cavistes et acheteurs, au nombre d'une centaine, avaient eu tout le temps de déguster le vin pendant le début de la matinée pour faire leur choix.

Précisions

Joël Boueilh, président de Plaimont Producteurs, présente la séance. Il rappelle la mémoire de Didier Vinazza, vigneron qui avait obtenu la meilleure enchère en 2011. Qui était très fier de cette réussite. Comme le sont tous les vignerons représentés aujourd'hui. Fierté à laquelle les enchérisseurs – venus du monde entier – vont contribuer. Le montant recueilli pour l'enchère la plus élevée 2018 a été versé à une association de sinistrés victimes des intempéries dans l'Aude. Cette année, il ira à un projet de mise en valeur du patrimoine de la région du Vic-Bilh.

Olivier Bourdet-Pees, directeur général, décrit le millésime 2018 : un hiver et un printemps pluvieux, auxquels les vignerons ont su s'adapter. Et de la mi-juillet à septembre, le cycle végétatif a été retardé, ce qui a permis aux vignerons d'effectuer tous les travaux nécessaires dans des conditions idéales ébourgeonnage, épamprage (1) et premiers relevages (2). « C'est dans ce contexte humide que nos terroirs pyrénéens donnent le meilleur d'eux-mêmes ». Les sols à gravettes et à galets drainent le surplus d'eau dans les pentes.

Déroulement des enchères

Antoine Briscadieu, professionnel bordelais de ventes aux enchères, organise l'opération avec l'aide d'Emmanuel Brun, courtier assermenté, également bordelais.

15 barriques sont mises aux enchères successivement. Les 3 premières contiennent du Pacherenc sec et les 12 autres, du moelleux.

Les 3 barriques de Pacherenc sec partent respectivement à 3 350 euros (Sylvain et Charles Malabirade-Lesbats), à 3 600 euros (Sylvie Lout et Jean-François Gieusse) et à 2 750 euros (Olivier Sansot).

Les 12 barriques de moelleux obtiennent :

3 950 euros (Christophe Lahore),

6 500 euros (Véronique et Didier Terrade),

5 500 euros (Éric Labat lauréat 2013),

4 050 (Roland Podenas lauréat 2003 et 2004),

6 200 (Sylvain Thierry et Benoît Aubert Duthen),

4 400 euros (Sylvain et Charles Malabirade-Lesbats),

4 550 euros (Xavier Lagrave)

4 950 euros (Guy Sempé),

4 100 (Sébastien Laborde lauréat 2005 et 2015),

3 600 euros (Annette et Henri Dejoux),

5 300 euros (Sabine Laborde),

4 200 euros (André Micas).

On voit que les trois barriques qui obtiennent les plus hautes enchères sont celle de Véronique et Didier Terrade (Maumusson-Laguian) – pour la première fois - , celle de la Famille Duthen (Aydie) et, en troisième lieu, celle d'Éric Labat (Maumusson-Laguian).

Antoine Briscadieu chauffe facilement une salle enthousiaste qui applaudit à tout rompre lorsque le dernier enchérisseur réserve 3 ou 4 quarts d'une barrique.

Ce fut une belle illustration de l'exceptionnelle renommée acquise par le Pacherenc du Vic-Bilh.

(1) Opération consistant à débarrasser la vigne des rameaux non-porteurs de raisin. (2) Pendant la croissance de l'année, le vigneron maintient les rameaux verticaux avec le palissage.



Les Chanteurs vigneron du Vic-Bilh animent le casse-croûte matinal



La salle est en attente



Olivier Bourdet-Pees, Emmanuel Brun, Antoine Briscadieu et Joël Boueilh présentent la séance



Olivier Bourdet-Pees décrit le millésime 2018



Antoine Briscadieu et la plus forte enchère pour 1/4 de barrique de Véronique et Didier Terrade



Un des enchérisseurs



Au milieu, Véronique Terrade et la famille Duthen