

Une fin d'année 2016 égayée dans l'appellation Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

Plusieurs rendez-vous sont à l'affiche ... !

Après la fête du vin à Madiran en août dernier, puis la fête des vendanges les 10 et 11 septembre dernier, les viticulteurs avaient tous repris le chemin de la vigne, car il fallait préparer, mais aussi réussir ses ambitions pour les vendanges. C'est une affaire désormais presque dévolue, la récolte est désormais proche... ! Après les vendanges... ce sera donc **la vente aux enchères publiques des Barriques d'Or de Pacherenc le lundi 7 novembre au salon de réception du château de Crouseilles (64)**. La vente aux enchères des Pacherencs du Vic-Bilh de Plaimont Producteurs (Saint-Mont 32) et de la cave de Crouseilles réunie les vigneron, restaurateurs et acheteurs de grande et petite distribution et cavistes. 12 barriques de Pacherenc et 1 barrique de Pacherenc sec « millésime 2015 » sont mises en vente. Le profit de la Barrique d'Or dont l'enchère est le plus élevé revient à une association de mise en valeur du patrimoine du Vic-Bilh (la rénovation, la réhabilitation ou l'aménagement de sites situés sur les villages viticoles de l'appellation).

Portes Ouvertes.

Les portes ouvertes auront lieu les 15 et 16 novembre dans les chais de l'appellation Madiran.

Les portes ouvertes au château de Crouseilles seront l'occasion de venir déguster la gamme de vins mais également les Barriques d'Or 2016. Des visites de chai sont proposées plusieurs fois par jour, guidées par des vigneron de la cave. Le samedi est une journée vigneronne, puis qu'il est possible de participer à des vendanges pédagogiques comprenant aussi visite de la cave et une dégustation des jus en cours de fermentation.

Mais aussi ...

Le dimanche : C'est la journée gourmande, avec un marché de producteurs locaux présents toute la journée, mais aussi grâce au grand repas des Portes Ouvertes animé par les Chanteurs Vignerons du Vic-Bilh placé sous la houlette de leur chef de cœur Joseph Lacoustille, et préparé par Laurent Carrere-Laàs, Maître Restaurateur. Un menu gastronomique servit en accord avec les vins de la cave de Crouseilles.

Mois de décembre.

Vendanges de l'hivernal.

La journée du mercredi 21 décembre débutera par l'accueil un café à la Cave coopérative de Crouseilles, puis ce sera le départ vers la parcelle à vendanger. Les participants rejoignent les vigneron au bout des rangs de vigne pour partager le casse-croûte vigneron, puis aller vendanger.

Le retour au Château de Crouseilles s'effectue avec un rendez-vous gourmand "Marché de Noël" avec bien entendu uniquement des produits du terroir : foie gras, carpaccio d'esturgeon, porc fermier, fromage de pays, croustades...

Samedi 31 décembre les vendanges de la Saint-Sylvestre.

Les vendanges de la Saint-Sylvestre sont organisées par Plaimont Producteurs Saint-Mont et la Cave de Crouseilles avec l'association des Amis du Pacherenc à Viella (32). Dans la Grand'Rue du Pacherenc a lieu un marché gourmand et artisanal. À l'heure de midi, c'est le repas gascon animé par les chanteurs vigneron du Vic-Bilh. À 19 h en l'église Saint-Pierre de Viella, la pastorale (pièce de théâtre) interprétée par un groupe constituée des habitants de communes de l'appellation du Pacherenc. La retraite aux flambeaux, suivie de la vendange des dernières grappes de raisin. À 21 heures, le repas au foyer rural de Viella, dans le salon de réception au château de Crouseilles, mais aussi à la salle des fêtes de Garlin, et en la circonstance suivis des traditionnels réveillons.



La vente aux enchères publiques des Barriques d'Or de Pacherenc aura lieu le lundi 7 novembre au salon de réception du château de Crouseilles (64) Photo illustration archives L L



Les vendanges de l'Hivernal se dérouleront le mercredi 21 décembre Photo illustration archives L L