

Crouseilles – Enchères des barriques d'or du Pacherenc

Un événement pour Plaimont et la Cave de Crouseilles



Crouseilles – Enchères des barriques d'or du Pacherenc

Le 7 novembre a lieu, pour la 15e année, la vente aux enchères de barriques de Pacherenc du Vic-Bilh au château de Crouseilles. 15 barriques seront proposées, dont une de Pacherenc sec et 14 de Pacherenc doux. Pour participer à cette fête d'un vin exceptionnel, des clients du monde entier sont attendus, en plus des vignerons, des cavistes et des acheteurs des grandes et moyennes surfaces. Tous se disputent ces barriques, qui contiennent 240 bouteilles de 75 cl. Cet événement démontre la réputation unique de qualité de ce nectar, reconnue aux niveaux national et international.

Une caractéristique de ces enchères est également exceptionnelle dans le monde des vins doux : chaque barrique est le fruit du travail d'un vigneron différent, qui explique son travail lors des enchères. Car, si chacun suit le cahier des charges de l'appellation, le style, l'expérience et le passerillage (1) varient.

Le millésime 2015

Le millésime 2015 en Pacherenc de Vic-Bilh profite d'une magnifique arrière-saison. Il y a trois tries (récoltes) à la main, à la fin d'octobre, à la mi-novembre et en décembre (quand le millésime le permet, avec la cuvée de la Saint-Sylvestre, occasion de fête à Viella). Le manque de pluie du dernier trimestre a favorisé le passerillage. Avec des raisins gorgés d'arômes, le millésime est caractérisé par une grande fraîcheur. Il est à la fois aromatique, équilibré et digeste, selon les spécialistes.

À noter que ce vin avait presque disparu jusqu'aux années 1970, il a été retrouvé grâce au travail de vignerons passionnés de Plaimont Producteurs et de la Cave de Crouseilles, qui ont ressuscité le Pacherenc d'autrefois.

Le vignoble

Le vignoble - 170 ha, 5 900 hl, 700 000 bouteilles – est planté sur des coteaux escarpés au sud du Gers, des Pyrénées atlantiques et des Hautes Pyrénées. Le sol est argilo-gravelo-siliceux et il est profond, ce qui permet aux racines de ne pas manquer d'eau. Le climat alterne journées chaudes et nuits froides et il n'y a pas de pourriture.

Les cépages sont classiques pour le Sud-Ouest : le petit courbu le petit manseng, dont la proportion dans l'encépagement ne doit pas être inférieure à 60 %, puis le gros manseng et l'arufiac.

(1) Technique consistant à laisser s'enrichir le raisin en sucre en perdant de son volume en eau par concentration, en vendangeant d'octobre à décembre.

N.B. - La photo montre Martine Levaux et Nadine Cauzette, coprésidentes des Amis du Pacherenc, dans une parcelle de Pacherenc du Vic-Bilh à Viella cet été.