

La montée aux enchères

Les barriques d'Or



La montée aux enchères

Les vigneron Producteurs Plaimont et la Cave de Crouseilles ont sélectionné pour concourir à la vente aux enchères des Barriques d'or, qui se déroulera le lundi 6 novembre au château de Crouseilles, quatorze barriques de Pacherenc du millésime 2016, dont deux vinifiées en sec. Lors de la dégustation, chaque vigneron expliquera le travail spécifique réalisé dans le vignoble, les particularités de son savoir-faire et de son terroir. Le profit de la vente de la Barrique d'Or, dont l'enchère aura été la plus élevée, sera versé à une association de défense du patrimoine de la région du Vic-Bilh.

14 candidats en lice Parmi les 14 postulants en lice, Sabine Laborde, vigneronne, exerce son savoir-faire sur une parcelle, surplombant le lac, située au nord de l'appellation, sur la commune de Viella. En ce millésime 2016, le sol léger de ce coteau est particulièrement adapté pour maintenir les vignes dans un état vigoureux favorable à l'expression aromatique du Petit Manseng. Ainsi, ce couple terroir - millésime est idéal pour obtenir un Pacherenc fruité et extrêmement concentré. J'ai pris le risque d'attendre le soleil de fin novembre avant de récolter cette parcelle.

Ainsi, vendangée au 22 novembre, une concentration surprenante enrobe le subtil bouquet cette Barrique d'Or. Dégustation Robe : jaune or aux reflets dorés, belle brillance. Larmes fines et lentes Nez : expressif sur le floral, le coco, le vanillé, la mangue, l'ananas frais - Bouche : belle fraîcheur, bel équilibre entre la Sucrosité et l'acidité - Accords : Noix de Porc noir et Bigorre à l'ananas