

Viella – Le Pacherenc de la Saint-Sylvestre

De l'or à vendanger



Viella – Le Pacherenc de la Saint-Sylvestre

C'est le bouquet de ce programme des fêtes des vendanges de la Saint-Sylvestre du Pacherenc du Vic-Bilh à Viella : les vendanges pendant la nuit, dans la parcelle de Sabine Laborde. Les derniers raisins passerillés (surmûris) sont récoltés avec délicatesse à la lueur des flambeaux par les vigneronnes et la foule en liesse (1).

Lorsque le spectacle de la Pastorale (2) s'achève à l'église du village, les vigneronnes et les visiteurs prennent des flambeaux proposés par les organisateurs et se dirigent joyeusement vers la parcelle. On jette les flambeaux à demi consumés dans un grand foyer. Quand les vigneronnes et le public sont arrivés, le grand maître de la Confrérie du Pacherenc du Vic-Bilh fait presser du raisin à des enfants pour s'assurer qu'il est prêt à être récolté : satisfait, il lève le ban des vendanges de la Saint-Sylvestre.

Les caisses sont prêtes à recevoir les grappes, la vigne est éclairée, mais il faut tout de même chercher les grappes. Et quand on les a trouvées, les manier avec beaucoup de douceur...

C'est une foule joyeuse qui envahit la parcelle. La récolte se déroule sous une pluie persistante qui n'a pas découragé les vendangeurs. D'autant plus qu'un vin chaud délicieux les reconforte après le travail - ou à la place, pour certains...

Un beau programme

Comme pour le samedi 30 décembre, le programme des festivités comportait tout un programme passionnant, ce dimanche 31 décembre : casse-croûte vigneron dans les vignes de Sabine Laborde, dégustation de Pacherenc avec un œnologue, déjeuner vigneron, puis la pièce en l'honneur du travail des femmes pendant la guerre de 14-18. Sans compter des expositions d'œuvres d'artistes locaux et de vieux outils. C'est à Plaimont et à l'Association des Amis du Pacherenc de la Saint-Sylvestre que l'on doit ces réjouissances qui ont eu beaucoup de succès malgré la pluie.

(1) Voici ce que l'on raconte chez les vigneronnes du Pacherenc : « de tout temps, on a su vendanger tard le Pacherenc : un édit de 1745 interdisait de la récolter avant le 4 novembre ! La cueillette s'effectuait traditionnellement pendant l'été de la Saint-Martin et prenait fin avec la foire de Viella au 15 novembre, jour de la Saint-Albert. Mais en 1991, il a gelé et les raisins étaient encore verts à la mi-novembre. Les vigneronnes ont donc attendu jusqu'au début de décembre qu'ils mûrissent, puis finalement, jusqu'au 31 décembre.

C'est après cette expérience qu'est né le Pacherenc de la Saint-Sylvestre. Aujourd'hui, la vendange s'effectue par tries successives : le Pacherenc de la saint-Sylvestre est issu des 3e et 4e tries. Les vigneronnes de Plaimont Producteurs assurent la protection des grappes confites à l'aide de systèmes de filets tendus au-dessus de la vigne, tandis que des messages sonores repoussent grives, étourneaux, merles, vanneaux et autres oiseaux dont on comprend aisément l'attrance ! ».

(2) « Les Folles vendanges d'Augusta de Jean-louis Le Breton » (<https://lejournaldugers.fr/article/24472-viella-une-belle-histoire-de-femmes-et-de-pacherenc>).



La confrérie du Pacherenc du Vic-Bilh



Les enfants pressent le raisin



Le jus est bon : le ban est levé



La vigne attend



Le matériel est prêt



Le chercheur d'or



Un autre vendangeur



La caisse se remplit



Une des 3 200 bouteilles de Pacherenc de la Saint-Sylvestre 2012