

Le vin emblématique de l'appellation Pacherenc du Vic Bilh

La fête de la Saint Sylvestre



Le vin emblématique de l'appellation Pacherenc du Vic Bilh

La cuvée Saint Sylvestre illustre la maîtrise de l'Union de Vignerons Plaimont en matière de récolte tardive. Elle symbolise le potentiel exceptionnel des grands terroirs de Pacherenc du Vic-Bilh pour rivaliser avec les plus grands liquoreux. Cette cuvée est le fruit des ultimes vendanges de l'année, le 31 décembre, un temps fort unique de l'appellation. La cuvée de la Saint Sylvestre, une cuvée d'exception

L'histoire de ce vin : L'appellation Pacherenc du Vic-Bilh récolte plus tardivement que ses voisins. Un édit datant de 1745 interdisait même de vendanger avant le 4 novembre, jour de la Saint Albert. En 1991, en l'honneur d'une ancienne tradition à Vieilla, capitale du Pacherenc du Vic-Bilh, et parce que le vignoble avait subi d'importantes gelées, les vignerons ont décidé de récolter le dernier jour de l'année dans une ambiance festive. C'est ainsi qu'est né le Pacherenc de la Saint Sylvestre. Ainsi, le 31 décembre, les vignerons de Plaimont et de la Cave de Crouseilles partagent traditionnellement leur savoir-faire avec des amateurs à l'occasion d'un réveillon de la Saint Sylvestre inédit rythmé notamment par la récolte des toutes dernières grappes. Cette année, en raison du contexte sanitaire actuel, Plaimont et la Cave de Crouseilles ne pourront convier le Grand Public à participer à cette récolte tardive.

Le Pacherenc du Vic Bilh

Appellation d'Origine Contrôlée du Sud-Ouest située sur les mêmes territoires que l'appellation Madiran, entre Pau, Vic-en-Bigorre et Riscle (Gers, Pyrénées Atlantiques, et Hautes Pyrénées), le Pacherenc du Vic-Bilh offre quelques blancs secs mais surtout des blancs moelleux issus de vendanges tardives. Les cépages locaux sont le Gros Manseng, le Petit Manseng et le Petit Courbu.

Ils donnent rendez-vous aux amateurs curieux de (re)découvrir les richesses de cette appellation confidentielle du Sud-Ouest en 2021.

La dégustation... Vif et très aromatique, le Pacherenc du Vic-Bilh. La Saint Sylvestre est le compagnon idéal des repas de fêtes de fin d'année. Il se marie parfaitement avec des foies gras régionaux et des fromages à pâtes persillées (Roquefort).

Un accord subtil et digeste peut également se trouver dans la fin du repas autour de desserts peu sucrés comme une douceur au chocolat noir.