

À Crouseilles : le prestige des Pacherenc d'Or

14 barriques d'exception vendues aux enchères



À Crouseilles : le prestige des Pacherenc d'Or

Ci-dessus, de g. à dr.: Paul Dabadie (président de la Cave de Crouseilles), Olivier Dabadie (président de Producteurs Plaimont), Denis Degache (2e au palmarès), Hervé, Robin et Francis Cazenave (1er au palmarès), Jean-François Gieusse (3e au palmarès) et Olivier Bourdet-Pees (Directeur général de Producteurs Plaimont)

Le 17 novembre 2025, de nombreux professionnels viennent au superbe château de Crouseilles pour déguster - comme chaque année depuis 2002 - les Pacherenc d'Or, des vins proposés par quatorze vigneron du Pacherenc du Vic-Bilh. Des vins d'exception, tous différents, que ces vigneron ont créés avec tout leur savoir-faire, toute leur expérience et toute leur passion.

Sur les quatorze barriques sélectionnées, il y en a quatre de Pacherenc sec et cinq de vin doux bio.

La journée commence par la dégustation des quatorze vins dans la grande salle du château. Les quatorze vigneron, installés tout autour de la salle, font déguster leurs créations.



Hervé et Robin Cazenave font déguster



Denis Degache fait déguster



Jean-François Gieusse fait déguster



Marie-Pierre Cassifour fait déguster



Éric Labat fait déguster

Puis un casse-croûte, offert à l'extérieur, permet d'aménager la salle pour les enchères qui suivent.



Le casse-croûte animé par Les Chanteurs vignerons du Vic-Bilh

Les quatorze barriques sont vendues aux enchères par Antoine Briscadieu (voir ci-dessous).

Quelques données sur le Pacherenc du Vic-Bilh

« Les parcelles destinées au Pacherenc sec sont implantées sur un territoire argilo-siliceux aux sols profonds qui permettent un meilleur développement des racines, ce qui permet d'éviter tout stress hydrique durant l'été ».

Pour les vins doux, « la conservation des raisins sur pied permet de réaliser une cueillette par tries successives : ainsi Plaimont et Crouseilles proposent trois qualités de Pacherenc du Vic-Bilh :

le Pacherenc de la fin octobre

le Pacherenc de la mi-novembre : Saint-Albert, Prélude à l'Hivernal, dans le circuit traditionnel, Saint-Martin et Soum en grande distribution

le Pacherenc de décembre, quand le millésime le permet : Saint Sylvestre et Bonificat l'Hivernal ».

Les enchères

Comme les années précédentes, la vente est organisée par Briscadieu Bordeaux, maison de vente aux enchères représentée par Antoine Briscadieu (assisté d'Emmanuel Brun, courtier assermenté).



Antoine Briscadieu et Emmanuel Brun

Les quatorze barriques contiennent chacune le volume de vin de 240 bouteilles. Chaque barrique est vendue en quatre lots de 60 bouteilles chacun.

Les acheteurs sont libres de prendre un, deux, trois ou quatre lots.

À noter que le prix des enchères est hors taxes.



Une partie des enchérisseurs

Les résultats



Hervé, Robin et Francis Cazenave remportent le Pacherenc d'Or

1er Prix (Pacherenc d'Or). Le prix le plus élevé (6 300 euros) est atteint par la barrique de Pacherenc doux d'Hervé Cazenave, qui travaille avec son père, Francis et son fils, Robin, au lieu-dit Sigai à Arrosès.

À noter qu'Hervé Cazenave a déjà remporté la plus forte enchère aux Pacherenc d'Or 2022.

« Sigail, plus qu'un lieu, c'est une source d'inspiration. Chaque vendange révèle un peu plus la personnalité de ce terroir d'argiles graveleuses, singulier et exigeant. Travailler ce Petit Manseng ici, c'est une aventure de chaque instant – entre patience, observation et intuition. (...) Une matière dense et pure, une énergie vibrante, une expression aromatique d'une précision rare. Fruits jaunes éclatants, fines notes d'agrumes confits et cette touche miellée qui signe les plus grands Pacherenc ».

2e Prix. C'est une barrique de vin doux bio qui remporte le deuxième prix (5 800 euros). C'est la création de Denis Degache, qui a dirigé la Cave de Crouseilles il y a six ans. Il rêvait de devenir vigneron : la réussite est là. Sa parcelle du Luc, à Saint-Lanne, est située sur un terroir argilo-calcaire. Elle a été récoltée le 19 octobre. On note « une concentration élevée et une structure soutenue, traduisant le potentiel de garde propre aux grands terroirs du Vic-Bilh ». L'équilibre entre puissance et finesse s'appuie sur une légère amertume et des tanins subtils apportant complexité et tension. Cette cuvée témoigne de la transition désormais établie vers une viticulture biologique (...). C'est « une expression authentique et précise du terroir, à la fois dense, élégante et prometteuse pour les années à venir ».

3e prix. Jean-François et Benjamin Gieusse s'adjugent le troisième prix (5 500 euros). C'est la deuxième année consécutive qu'une barrique de Pacherenc sec accède au podium. La parcelle est au lieu-dit Sarran à Soublecause. Elle est constituée de terres argilo-graveleuses.

Cette cuvée est à 100 % de Petit Courbu. Elle donne « un Pacherenc sec à notre image : franc, lumineux et profondément vivant ».

« Au nez, les arômes se montrent généreux – poire croquante, fruits à noyaux, touche d'agrumes – tandis qu'en bouche, la matière est portée par une belle tension, qui prolonge le plaisir, celui des grands moments de dégustation ».

Autres enchères

Marie-Laure Plumejeaud & Roland Podenas (Barrique d'Or en 2003) : Pacherenc doux bio (5 100 euros)

Christian Labat : Pacherenc doux (5 000 euros)

Alice & Paul Dabadie : Pacherenc doux bio (4 800 euros)

Grégory & Xavier Lagrave : Pacherenc doux (4 750 euros)

Éric Labat : Pacherenc doux bio (4 750 euros)

Annette & Henri Dejoux : Pacherenc doux (4 500 euros)

Pierre Lagarrue : Pacherenc sec (4 250 euros)

Christophe Lahore : Pacherenc doux bio (4 200 euros)

Guy Sempé : Pacherenc doux (4 200 euros)

Marie-Pierre Cassifour (Pacherenc d'Or en 2021) : Pacherenc sec (3 700 euros)

Sylvain Lesbats et Charles Malabirade : Pacherenc sec (3 100 euros).

Le représentant de la Compagnie de croisières Cunard Line est reparti avec trois barriques !

Don à une association

Chaque année, les fonds provenant de la vente de la barrique d'or sont donnés à une association de mise en valeur du patrimoine. Cette année, la somme va aux Amis de Mazères, association qui restaure l'église Saint-Jean-Baptiste-de-Mazères (Mazères est un hameau de Castelnau-Rivière-Basse - Hautes Pyrénées).



Le représentant des Amis de Mazères remercie Paul Dabadie pour le don ; à droite, Sandra Ducès (mairie de Castelnau-Rivière-Basse)

N.B. – Depuis 2011, Plaimont et Crouseilles ont un partenariat avec le Lycée de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse. D'où l'accord suivant lequel les élèves de la mention « sommellerie » rédigent les commentaires de dégustation (cités ci-dessus), ainsi que les accords mets-vins.



De g. à dr.: Denis Degache, Hervé Cazenave, Robin Cazenave, Francis Cazenave et Jean-François Gieusse

Conclusion

« Les vigneron (...) prouvent que les raisins de Petit Manseng et de Petit Courbu, blettis par le froid et le soleil, donnent naissance à des vins qui offrent une alliance subtile entre douceur, fraîcheur, complexité et vivacité. Une émotion ».