

Pacherenc du Vic-Bilh : Les vendanges de la Saint-Sylvestre

Un réveillon insolite au cœur des vignes de l'appellation



Pacherenc du Vic-Bilh : Les vendanges de la Saint-Sylvestre

Comme chaque 31 décembre, les vigneron de Plaimont Producteurs et de la cave de Crouseilles célèbrent la Saint-Sylvestre. A cette occasion, amateurs et passionnés sont invités autour des dernières grappes de l'année pour des vendanges exceptionnelles à la tombée de la nuit. **LES DERNIÈRES VENDANGES DE L'ANNÉE...** Pépite gourmande au pied des Pyrénées, l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh a toujours exigé une récolte plus tardive que ses voisines, pour parvenir à un profil de vin doux si caractéristique. Un édit de 1745 interdisait déjà de récolter avant le 4 novembre. Traditionnellement, la vendange avait lieu pendant l'été de la Saint-Martin, vers le 11 novembre, jusqu'au 15 novembre, jour de la Saint Albert. En 1991, à la minovembre, suite à une gelée précoce mémorable, les raisins n'étaient pas prêts. Les vigneron de Plaimont durent attendre avant de vendanger et firent un pari : cueillir les dernières grappes fin décembre. La dégustation qui s'ensuivit étonna œnologues et vigneron par sa grande qualité : le Pacherenc de la Saint-Sylvestre était né. Depuis, Plaimont Producteurs et la Cave de Crouseilles perpétuent cette tradition dans toute la zone d'appellation. **DES VENDANGES EXCEPTIONNELLES POUR UNE CUVÉE REMARQUABLE** Une 15aine de vigneron ont été sélectionnés cette année, à Viella jusqu'à ArricauBordes dans les 3 départements du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des HautesPyrénées. Leurs parcelles (5 ha environ), dévoilent une aptitude particulière à produire des raisins sur-mûris. Mais conserver ces raisins sur souches relève souvent de la prouesse... Tout l'automne, ces vigneron s'engagent dans une bataille de chaque jour, notamment contre les étourneaux qui dévastent volontiers les parcelles ! Il faut alors repousser les gourmands volatiles par l'utilisation de canons sonores et de filets de protection tendus au-dessus des parcelles. La nuit du 31 décembre, cette année encore, les vigneron feront partager leur vendange avec le public, pour un réveillon magique qui reste dans les mémoires... La climatologie typique de cette région proche des Pyrénées, ses automnes cléments (journées chaudes et nuits froides), l'absence de pourriture, et les coteaux escarpés du Vic-Bilh, permettent après une 3 ème voire une 4 ème trie, de récolter les grappes passerillées, confites sur pieds. Véritable nectar aux arômes de miel, d'épices et de fruits exotiques, le Pacherenc de la Saint-Sylvestre est une cuvée confidentielle. Avec un rendement de 5hl/ha, soit 3 000 bouteilles de 50cl qui voient le jour, la cuvée de la Saint-Sylvestre est l'illustration d'une belle mobilisation d'un collectif de vigneron qui se démènent pour donner naissance à un vin rare. **PROGRAMME DU 31 DÉCEMBRE 2016: VENDANGES ET RÉVEILLON** Un réveillon original au cœur du « Vic-Bilh », co-organisé par Plaimont Producteurs et la Cave de Crouseilles avec l'Association des Amis du Pacherenc. Cette année l'association « Saint Jean des Vignes, Pays de Joseph Peyré », qui a pour but de valoriser l'oeuvre de l'écrivain béarnais Joseph Peyré, s'associe à l'évènement de la pastorale en proposant une exposition consacrée à la vie et à l'oeuvre de cet auteur né à Aydie, où il repose (1892-1968). Joseph Peyré reçut de nombreux prix littéraires, notamment le prix Goncourt en 1935. Il fut, selon son ami Joseph Kessel, « un prodigieux voyageur sédentaire. » • Toute la journée: Découverte et dégustation des Pacherenc, animations dans le vignoble et dans le village, exposition d'artiste locaux et d'artisans d'art, balade en calèche, jeux traditionnels de quilles et de palet gascon... • 9h30-12h: Ouverture des Fêtes de la St-Sylvestre avec le casse-croûte vigneron à Viella. • 10h, 11h et 16h: Sessions de dégustation de 3 tries de Pacherenc animées par un œnologue de la Cave de Crouseilles. • 12h30: Déjeuner vigneron animé au foyer (réservation au 05 62 69 62 87). • 17h: Pastorale inédite : « Un puit dans le Pacherenc ». Cet pièce de théâtre est une adaptation du roman « Le Puits et la Maison », écrit par Joseph Peyré, paru en 1955. • 19h: Retraite aux flambeaux : munis de flambeaux, les participants traversent le village pour se rendre dans le vignoble du Pacherenc de la Saint-Sylvestre et y vendanger les dernières grappes sur-mûries ... • 19h30: Ban des Vendanges du Pacherenc de la Saint-Sylvestre : les précieuses grappes sont récoltées. • 21h15: Repas de réveillon à Viella (Gers), et au Château de Crouseilles animé par un orchestre (réservation au 05 62 69 62 87). Réveillons partenaires dans les foyers et restaurants alentours C'est le 31 décembre que les vigneron de Plaimont Producteurs cueillent les derniers raisins passerillés et confits du Petit et Gros Manseng. Vignoble : Les parcelles de vignes réservées à l'élaboration du Pacherenc de la Saint-Sylvestre sont conduites pour la plupart en haute densité (8.500 pieds/ha) depuis les années 2000. Elles sont composées de cépages autochtones du piémont pyrénéen, emblématiques du Pacherenc : le Petit Manseng et le Gros Manseng. Dégustation : Robe : jaune or intense. Nez : grande complexité aromatique, orange confite, pâtes de fruits d'agrumes, rhubarbe, notes de miel senteur acacia, puis légères notes de vanille, de boisé grillé et de fruits sur-mûris. Bouche : onctueuse, ample, avec une grande persistance aromatique. Ce vin riche et généreux présente un excellent potentiel de garde, qui révèle au fil du temps des notes de truffes. Accords : parfait en apéritif, sur un foie gras, les fromages à pâte persillée et les desserts. A servir frais, 10-12°. Distribution : en France chez les cavistes et en restaurants gastronomiques. Cette année, la cuvée du Pacherenc de la Saint-Sylvestre sera proposée lors de plusieurs réveillons festifs du grand Sud-Ouest, de l'île de Ré jusqu'à Toulouse en passant par Pau, Bordeaux ... Prix public conseillé : 35 € env. Conditionnement en bouteille de 50 cl et coffret bois. **QUELQUES CHIFFRES CLÉS** • 2 000 personnes rassemblées pendant la pastorale, la retraite aux flambeaux, la vendange et les repas de réveillon. • 3 000 bouteilles de 50 cl chaque année (si toutes les conditions sont réunies) • 5 hl/ha, le rendement de cette cuvée confidentielle • 15 parcelles, 7 ha au total, sélectionnées pour être amenées jusqu'à la fin décembre et être vinifiées dans la Cuvée Saint-Sylvestre • 33 ares, c'est la superficie de la parcelle de Viella, sous les feux de la rampe pour cette récolte festive. L'origine du nom « Pacherenc » prend ses racines dans la dénomination de vignes "échalassées" ou en gascon "Bi de bits Pacherads", de la région du Vic-Bilh ou « Vieux Pays ». Les vignes plantées sur échelas sont une particularité de cette appellation. • 1745: un édit interdit de récolter le Pacherenc avant le 4 novembre. • XVIII et XIXème siècle: le Pacherenc est un vin d'exception produit uniquement dans les années favorables. • 1948 : la reconnaissance de l'appellation « Pacherenc du Vic Bilh » et l'officialisation de sa dénomination. • 1980 : le renouveau de l'appellation : techniciens, vigneron et œnologues réimplantent les cépages avec l'objectif unique de produire des grands vins moelleux en assemblage. **UN CLIMAT PROPICE AUX VENDANGES TARDIVES** Une phase végétative fraîche et humide, associée à l'exposition franche des rayons du soleil est indispensable et déterminante. Grâce au froid et à la dormance des pieds on obtient une sur-maturation harmonieuse des raisins et une aptitude exceptionnelle au passerillage des raisins sans botrytis. **SON TERROIR** Installé sur les meilleurs terroirs Est à Sud-Est de l'appellation, le vignoble du Pacherenc bénéficie d'une exposition franche aux rayons matinaux du soleil, pour une maturité harmonieuse et une limitation des risques de pourriture grise favorisant le passerillage sur souche. Les pentes parfois abruptes jouent un rôle déterminant pour l'aptitude au passerillage vis-à-vis du drainage et de la limitation des apports hydriques sur la parcelle. **LES VENDANGES PAR TRIES SUCCESSIVES** Les premières tries sont effectuées fin octobre et donnent des vins sur des notes d'agrumes mûrs. Les deuxièmes tries interviennent à partir de mi-novembre et dévoilent des arômes puissants de fruits confits. Enfin, les troisièmes, voire quatrièmes tries sont réalisées à partir de la mi-décembre et ce jusqu'à la Saint Sylvestre, offrant ce Pacherenc particulièrement riche sur des arômes miellés et des notes de truffes.