

Un Pacherenc en Or

Château de Crouseilles



Un Pacherenc en Or

Les vigneron producteurs Plaimont de Saint-Mont et de la Cave de Crouseilles sélectionnés pour concourir à la vente aux enchères de la barrique d'Or, lundi 6 novembre, présenteront quatorze barriques de Pacherenc du millésime 2016, dont deux vinifiées en sec, seront présentées à cette vente aux enchères orchestrée par Maître Antoine Briscadieu, commissaire-priseur de Bordeaux assisté de Monsieur Bernard Brun et Emmanuel Brun courtier assermenté.

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, Alice et Paul Dabadie, vigneron, exerce leur activité sur une parcelle. au lieu-dit : Biau située au nord de l'appellation, sur la commune de Viella. Cette année, encore notre fameuse parcelle du Biau nous offre un superbe Pacherenc, sur des concentrations en sucre plus délicates que les millésimes précédents mais toujours aussi complexe ! Maintes fois lors des Barriques d'Or, ce terroir naturellement précoce et les vignes équilibrées nous ont permis de vendanger fin novembre après un effeuillage léger qui a longuement laissé mûrir les raisins par le soleil généreux de cette exceptionnelle arrière-saison.

Dégustation : Robe : jaune or belle brillance. Nez : subtil et bien équilibré mêlé à des notes beurrées à celle de la vanille du fût et des fruits à maturité (mangue, ananas, abricot et coin). Bouche : franche et riche qui dévoile un beau mariage entre le fruité et le bois avec une belle tension en finale.



Paul Dabadie, vigneron à Viella, fait parti des candidats sélectionnés au cours des barriques d'Or Photo archives Lionel Lemaire