

Somptueuses enchères pour les Barriques d'or à Crouseilles

Alice et Paul Dabadie remportent la plus forte



Somptueuses enchères pour les Barriques d'or à Crouseilles

Lundi 5 novembre, c'est la fête d'un vin que Plaimont Producteurs et la Cave de Crouseilles ont ressuscité depuis les années 1970 : le Pacherenc du Vic-Bilh.

Ses raisins blancs, récoltés tardivement pour augmenter la concentration de sucre, appartiennent à trois cépages régionaux anciens qui apportent chacun leurs qualités :

puissance, finesse et rondeur pour le petit courbu,

corps, vivacité et charpente pour le gros manseng,

arômes floraux et fruités intenses et richesse en bouche pour le petit manseng, « cépage roi du Pacherenc ».

Le Pacherenc - « gourmandise gasconne » - met en valeur le foie gras et les fromages : on sait que l'accord vin blanc-fromage – pour les spécialistes - est bien meilleur que l'accord vin rouge-fromage.

Alors, pourquoi ne pas travailler à faire du Pacherenc un vin de collection en présentant des barriques exceptionnelles ? C'est ce que l'on fait à la Cave de Crouseilles. 14 barriques sont sélectionnées pour être vendues aux enchères, deux de Pacherenc sec et douze de Pacherenc. Chaque barrique contient 240 bouteilles. Pour les enchères, chaque barrique est divisée en 4 lots de 60 bouteilles.

La plus haute enchère est de 6 600 euros pour toute la barrique d'Alice et Paul Dabadie, ce qui marque une nette progression par rapport à 2017, où la plus forte enchère était de 5 600 euros.

Les barriques de Pacherenc sec

Le Pacherenc sec pousse sur des pentes exposées à l'est et au nord dans un terroir argilo-siliceux et il est vendangé manuellement au début d'octobre. La première barrique – « des arômes de fruits blancs » - est présentée par Pierre Lagarrue. Les lots obtiennent 1000-750-700 et 700 euros.

La deuxième barrique - « nez intense aux arômes de fleurs et de brioche vanillée - est de chez Anne et Fabrice Latapi. Elle est vendue à 600-600-600 et 750 euros.

Les barriques de Pacherenc

La première barrique - « nez fin aux notes de poire, de fleurs blanches et d'agrumes » - est de Joëlle Priam, Roland et Jean-Marc Dupouts. Elle obtient 950-900-900 et 900 euros.

La deuxième - « nez franc et intense aux notes d'agrumes de citron jaune confit et d'abricot » - présentée par Olivier Sansot, part à 850-850-800 et 800 euros.

La troisième - « nez franc et intense, des arômes de fruits exotiques et de fruits secs » - vient d'Annette et Henri Dejoux. Enchères à 1600 euros pour les 4 lots.

La plus haute enchère

La quatrième barrique - « nez intense et expressif sur les fruits exotiques et les notes d'épices, agréable mariage très olfactif » - est présentée par Alice et Paul Dabadie, des habitués du podium (ils étaient en tête en 2016 et seconds en 2017). Elle obtient la plus haute enchère : 1 650 euros pour chaque lot.

La cinquième barrique - « nez franc, complexe et riche sur des arômes de fleurs, d'agrumes et d'ananas frais » - vient de Benoît, Thierry et Sylvie Aubert-Duthen. Deux lots partent à 1 100 euros, un à 1 050 et un à 900.

La sixième barrique - « nez très expressif aux notes de fleurs d'acacia, d'arômes d'eucalyptus » - présentée par Sabine Laborde, obtient 1500 euros et trois fois 1 250.

La septième barrique - « nez très intense qui dévoile des notes de fruits blancs, de menthol et de basilic » - vient de chez Roland Podenas, le président de la Cave de Crouseilles. Les 4 lots partent à 1 150 euros chacun.

La huitième barrique - « richesse et élégance sur des arômes de fruits à noyau (mirabelle, reine-claude), mangue, passion » - est d'André Micás. Les lots obtiennent 1 250-1 100-1 100 et 1 050 euros.

La neuvième barrique - « nez subtil sur des notes végétales (aneth, basilic, foin frais) mêlés aux fruits à chair blanche » - est présentée par Véronique et Didier Terrade. Les lots sont achetés à 950-1 100-1 100 et 950 euros.

La dixième barrique - « nez franc et expressif sur des arômes de fruits exotiques, de pêche de vigne et de mirabelle » - de Xavier Lagrave, part tout entière à raison de 1 000 euros le lot.

La onzième barrique - « nez fin aux arômes de fruits de la passion, fruits exotiques et vanille » - d'Alexandre Prudence, part ainsi : 2 lots à 1 000 euros et 2 lots à 900.

La douzième et dernière barrique - « 1er nez discret, puis, après aération, des notes florales, d'orange, de melon jaune et de fenouil » - est de Joséphina, Sylvain et Joël Latapi. Les lots partent à 950-850-800 et 850 euros.

Solidarité

Joël Bouilh, président de Plaimont Producteurs, remarque que 5 des 14 barriques sélectionnées viennent de Viella. Puis il remet un chèque au comité des fêtes de Crouseilles et un à une association du village de Menditte. Le total est la somme obtenue par la plus forte enchère des Barriques d'or de 2017. De plus, un chèque de la plus forte enchère 2018 sera adressé aux viticulteurs sinistrés de l'Aude.

N.B. - La photo du haut de page montre Alice et Paul Dabadie et Joël Boueilh, président de Plaimont Producteurs.



Une partie des 14 barriques d'or mises aux enchères à Crouseilles



Grands millésimes de Pacherenc



Idem



Dans la salle des enchères



Olivier Bourdet-Pees (directeur général de Plaimont Producteurs) et Roland Podenas (président de la Cave), présentent l'événement



Emmanuel Bru (courtier) et Antoine Briscadieu (commissaire priseur) dirigent les enchères



La plus grosse enchère pour Alice et Paul Dabadie



Un couple d'enchérisseurs



Remise de chèques aux associations



Les chanteurs vignerons du Vic Bilh ont animé le casse-croûte vigneron