

Les Pacherenc d'Or 2020



Les Pacherenc d'Or 2020

La prestigieuse vente des cuvées d'exception de Pacherenc du Vic-Bilh est maintenue et proposée sous un format adapté.

La 19ème vente aux enchères « Les Pacherenc d'Or » qui devait se dérouler le lundi 16 novembre 2020 au Château de Crouseilles (Pyrénées Atlantiques) se tiendra sous un format revisité. Les professionnels, grands amateurs des vins blancs du Pacherenc du Vic-Bilh, pourront donc, malgré le contexte actuel, acquérir des lots de ces cuvées exceptionnelles et découvrir le travail sur-mesure des vigneron.

Les Pacherenc d'Or accessibles en vente directe

Créés en 2002, les Pacherenc d'Or ont pour ambition de révéler l'originalité et l'excellence des vins blancs du Pacherenc du Vic-Bilh. Chaque année, des professionnels issus du monde entier tentent d'acquérir, lors de l'incontournable vente aux enchères, des lots de la quinzaine de barriques présentées. Devenu un rendez-vous incontournable pour les grands amateurs de cette pépite du Piémont Pyrénéen, les Pacherenc d'Or se tiendront, cette année, sous un format adapté en raison des recommandations sanitaires en vigueur. En effet, il tient à cœur à Plaimont et la Cave de Crouseilles de valoriser le millésime 2019 des Pacherenc d'Or et le travail des différents vigneron qui ont investi leur style, leur vision et leur expérience pour illustrer tout le potentiel de leur Appellation.

Une quinzaine de barriques dont 4 barriques de Pacherenc sec seront donc proposées aux professionnels en vente directe à distance sur les mois de Novembre et Décembre 2020.

Retour sur l'année viticole 2019

Plusieurs temps forts sont à noter lorsque l'on aborde l'année viticole 2019. Jamais la vigne ne s'était montrée aussi empressée de lancer son cycle en Pacherenc du Vic-Bilh.

Ainsi, dès le début du mois d'avril, les Manseng ont dévoilé leurs premières feuilles, faisant naître chez les vigneron l'inquiétude de voir leur future récolte touchée par des gelées blanches. La météo froide et humide des mois d'avril et mai a, ensuite, fait perdre une grande partie de l'avance acquise jusqu'alors. Les mois suivants se sont, quant à eux, montrés plus cléments permettant à la vigne d'entrer en phase de maturation dans des conditions optimales.

La maturité des Manseng exceptionnelle fera d'ailleurs entrer les Pacherenc secs dans l'histoire. Cependant, une pluie continue s'est abattue sur le Piémont Pyrénéen à partir de la seconde quinzaine de novembre ne rendant pas possible la récolte des dernières grappes restantes.

Jamais comme en 2019, la nature n'est venue rappeler aux vigneron sa capacité à tout donner ou à tout reprendre. Toutefois, le millésime 2019 est très qualitatif.

Les Pacherenc d'Or 2020, proposés cette année en vente directe, offrent une alliance subtile entre douceur, fraîcheur, complexité et vivacité. Le meilleur de l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh à travers des cuvées d'exception.



Une quinzaine de barriques dont 4 barriques de Pacherenc sec seront donc proposées aux professionnels en vente directe à distance sur les mois de Novembre et Décembre 2020. © Crédit photo d'illustration archives Lionel Lemaire