

Les Pacherenc d'or crèvent le plafond des enchères

La barrique de Marie-Pierre Cassifour part à 7 000 euros



Les Pacherenc d'or crèvent le plafond des enchères

La quête du Pacherenc parfait, telle est l'obsession des vigneronns du Pacherenc.



Paul Dabadie, président de la Cave de Crouseilles et Olivier Dabadie, président de Plaimont Producteurs

Et les connaisseurs les suivent, car, pour sa 20e année, les professionnels du monde des cavistes, restaurateurs et exportateurs ont fait de la vente aux enchères des Pacherenc d'or au château de Crouseilles un grand succès. Et ce succès va croissant. Si, en 2020, il y a eu seulement une vente directe aux professionnels - et pas d'enchères en public - à cause de la crise sanitaire, les enchères publiques traditionnelles ont repris cette année, le lundi 22 novembre, avec plus de participants qu'en 2019.



Olivier Bourdet-Pees, directeur général de Plaimont Producteurs, et les commissaires priseurs en action

Cet événement festif est le clou de trois jours de fête : les portes ouvertes à Crouseilles, lors du week-end des samedi 20 et dimanche 21 novembre, marquée, le samedi 20 novembre, par la Nuit du Pacherenc (1).



Un enchérisseur

Dès 9 heures, ce lundi 22 novembre, les amateurs arrivent dans la grande salle du 1er étage du château, où les vignerons, dont les cuvées sélectionnées auparavant, les attendent pour leur faire goûter leur produit, quintessence de leur travail.



Les chanteurs vigneron du Vic-Bilh animent la pause casse-croûte

Mais déguster n'empêche pas de profiter d'une pause casse-croûte ! Celle-ci est animée par Les Chanteurs vigneron du Vic-Bilh.



Le coupeur de jambon

Il y a là les vigneron et vigneronnes qui ont réalisé quinze barriques précieuses, chacun et chacune debout devant son propre portrait en grand format et proposant de déguster son vin. Dans la joie et la bonne humeur, comme à l'accoutumée.



Une enchérisseuse

Parmi les quinze barriques et les quinze dégustations proposées, il y en a trois de Pacherenc sec et douze de Pacherenc doux. Et, parmi ces dernières, pour la première fois, une barrique de Pacherenc bio. Celle de Roland Podenas, président de la Cave de Crouseilles.



Roland Podenas propose son Pacherenc bio

La vente proprement dite

Comme les autres années, ce sont les commissaires priseurs bordelais Bernard et Emmanuel Brun, de Briscadieu Bordeaux, qui animent les enchères.

Les barriques de Pacherenc sec obtiennent des enchères moins élevées que celles de Pacherenc doux, peut-être parce que le sec n'est pas encore aussi connu que le doux : elles obtiennent de 3 000 à 3 700 euros.



Christian Labat

Les barriques de doux obtiennent de 5 150 euros à 6 800 euros. Noter que la barrique de bio part à 5 600 euros. En outre, la plus forte enchère s'applique à la barrique de Marie-Pierre Cassifour, pour 7 000 euros ! L'enchérisseur est une entreprise commerciale française.



Guy Sempé

C'est toujours palpitant d'assister à une vente aux enchères, même quand on n'enchérit pas soi-même. Chaque barrique contient 240 bouteilles, et elle est divisée en quatre lots de 60 bouteilles. Le gagnant d'une enchère choisit d'acheter un, deux, trois ou quatre lots. Les enchérisseurs malheureux peuvent espérer que l'enchérisseur gagnant ne prenne pas tous les lots et que les lots restants partiront à des prix inférieurs !

Marie-Pierre Cassifour

Marie-Pierre Cassifour présente une barrique d'exception de la dernière trie de son petit manseng, qui pousse sur des argiles graveleuses dans le village de Diusse. C'est avec des équipes d'handicapés de l'association Gravir de l'ESAT de Diusse, qu'elle a obtenu le meilleur de son terroir et du cépage. Un véritable défi, d'autant plus que les ébourgeonnages, palissages et effeuillages, ainsi que la récolte par trie ont été effectués en période de covid-19. Seule la taille avait pu être effectuée en période normale. Bravo !

Les suivants

La barrique de Véronique et Didier Terrade part à 6 800 euros. Ce petit manseng est cultivé à Maumusson-Laguian sur des colluvions sur grep (2). Ces vigneron ont le sentiment de s'approcher de plus en plus du « grand » Pacherenc.

Trois ex aequo se partagent la troisième marche du podium : leurs barriques obtiennent 6 400 euros. Ce sont André Micas, Guy Sempé et Christian Labat.

Vignerons solidaires

La somme recueillie par la barrique lauréate de l'an passé (de Anne et Fabrice Latapi), soit 4 324 euros, est versée à l'association Ahr – A Wine Region needs help for Rebuilding. Elle la distribuera aux vignerons indépendants et aux coopératives allemandes de la vallée de l'Ahr (affluent du Rhin qui passe près de Bonn et Cologne), dont le vignoble et les chais ont été détruits lors de la crue cataclysmique du mois d'août 2021.



Secours aux vignerons de la vallée de l'Ahr

(1) (<https://lejournaldugers.fr/article/53401-son-et-lumiere-a-crouseilles-pour-la-nuit-du-pacherenc>). (2) Les colluvions sont des barrages constitués des grains les plus fins de limon et de sable issus de l'érosion sédimentaire. Le grep est un conglomérat de galets de diverses tailles, enrobé dans un liant silico-argileux très résistant (Wikipedia).

N.B. - Sur la photo du haut de page : Marie-Pierre Cassifour obtient la plus forte enchère pour sa barrique.



Mathias Lasserre



Roland et Jean-Marc Dupouts



Hervé Cazenave



Thierry et Benoît Aubert Duthen



Sylvie Louit et Jean-François Gieusse



Eric Labat



Alexandre Prudence



Christophe Lahore



Annette et Henri Dejoux