

Aux enchères à Crouseilles, la fête du Pacherenc

Le rendez-vous avec l'excellence de ces vins blancs



Aux enchères à Crouseilles, la fête du Pacherenc

Lundi 21 novembre 2022, c'est la fête au château de Crouseilles. Trois barriques de Pacherenc du Vic-Bilh sec et onze barriques de Pacherenc du Vic-Bilh doux vont être vendues aux enchères. Comme chaque année depuis 21 ans, ces barriques ont été créées par des vigneron qui sont là, dès 9 heures du matin pour faire découvrir et déguster le fruit de leur travail, qui a été sélectionné parmi l'ensemble de la production.

Et chaque année, chacun de ces vigneron et vigneronnes s'est efforcé de réaliser le Pacherenc parfait, sec ou doux. Jusqu'à présent, le sec était moins connu, mais, cette année, il prend son essor...



Olivier Bourdet-Pees (directeur général) et Olivier Dabadie (président de Plaimont roducteurs)

Jusqu'à 11 heures, la dégustation bat son plein, dans la joie et la bonne humeur : comment pourrait-il en être autrement, quand on peut déguster à loisir un des meilleurs vins qui soit ?

Les enchères

Une centaine de cavistes, de restaurateurs et d'acheteurs du monde entier prend place sur les chaises rapidement installées dans la salle de dégustation. Le commissaire priseur Antoine Briscadieu, de Bordeaux et le courtier expert Emmanuel Brun sont des habitués de ces enchères et tout se déroule parfaitement. Les barriques ont le contenant de 240 bouteilles et chacune est divisée en 4 lots : le dernier enchérisseur peut choisir le nombre de lots, de 1 à 4, selon ce qui n'est pas encore pris. Il y a 3 barriques de sec et 11 barriques de doux proposés aux enchères

Le sec monte en puissance par rapport à l'année dernière : les 3 barriques partent de 3 500 à 4 600 euros, alors qu'en 2021, c'était 2 barriques à 3 000 et 3 700 euros.

Les barriques de doux partent à un bon prix, mais sans atteindre les sommets de 2021 : de 4 150 à 5 700 euros, contre de 5 150 à 7 000 euros en 2021.

La cause de cette différence est peut-être que les acheteurs ont été influencés par le fait que la météo de 2021 a été très chahutée. À moins que les restaurateurs, qui souffrent de la crise, se soient montrés plus réservés.



Hervé Cazenave

Les gagnants

Le 1er Prix (barrique d'or) : la barrique de doux d'Hervé Cazenave, vigneron à Arrosès, obtient la plus forte enchère pour son Pacherenc doux : 5 700 euros. Il explique qu'il a pris des risques en vendangeant très tard, le 16 novembre, « on ne gagne pas toujours, dès que les pluies ont cessé, il fallait être hyper-réactif pour capter toute la force tendue de ce millésime ». À la clé « cette découverte de jus extrêmement riches, formidablement nerveux et un peu amers ».



Alice et Paul Dabadie

Le 2e Prix: la barrique de doux bio d'Alice et Paul Dabadie, vigneron à Viella, a obtenu 5 550 euros. Un résultat qui montre que l'engagement biologique, ça paye !



Jean-François Gieusse

Le 3e Prix : la barrique de doux de Sylvie Louit, Benjamin et Jean-François Gieusse, vigneron à Madiran, part à 5 400 euros. Non contents de cela, ils ont aussi présenté une barrique de Pacherenc du Vic-Bilh sec sélectionnée, qui est partie à 3 500 euros.

Comme chaque année, le prix de la barrique d'or sera remis à une association qui œuvre pour la rénovation du patrimoine de la région du Vic-Bilh. Cette année la bénéficiaire sera à l'Association Patrimoine Doléris territoire d'avenir, qui vise à faire revivre le chai Doléris (exploité par la Cave de Crouseilles), qui date du début du XIXe siècle, et à y organiser des manifestations culturelles.

N.B. - Sur la photo du haut de page : de g. à dr., Paul et Alice Dabadie, Hervé Cazenave, un ami, Jean-François Gieusse, Sylvie Louit et Benjamin Gieusse.



2 Annette et Henri Dejoux 1bis 211122.jpg



Bernard et Alexandre Prudence



Grégory Lagrave



Guy Sempé



André Micas



Véronique Terrade



Sylvain Lesbats



Denis Degache



Sylvie Louit avec des amateurs asiatiques



Les Chanteurs vigneron du Vic-Bilh dans le chateau du casse-croûte