

PLAISANCE DU GERS La Saint-Sylvestre en Vic-Bilh

La 25^e édition de l'ode au Pacherenc a Viella



PLAISANCE DU GERS La Saint-Sylvestre en Vic-Bilh

Le 31 décembre prochain, les vignerons de Plaimont Producteurs et de la Cave de Crouseilles célèbreront la Saint-Sylvestre au cœur de l'appellation du Pacherenc du Vic-Bilh, en organisant pour la 25^{ème} année consécutive, la vendange des toutes dernières grappes de l'année. Une édition spéciale est prévue pour fêter cet anniversaire : 25 vignerons accueilleront les visiteurs et proposeront une animation inoubliable qui brillera de mille feux ! La traditionnelle cuvée de la Saint-Sylvestre, dont l'étiquette était restée inchangée depuis sa naissance, se pare également d'un nouvel habillage, dévoilé à l'occasion des dégustations et des repas prévus pour le réveillon.

La tradition des vendanges de la Saint-Sylvestre Appellation confidentielle du Sud-Ouest, pépite gourmande au pied des Pyrénées, l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh a toujours été récoltée tardivement, pour parvenir à son moelleux caractéristique. Un édit de 1745 interdisait déjà de récolter avant le 4 novembre. Traditionnellement, la vendange avait lieu pendant l'été de la Saint-Martin, autour du 11 novembre, jusqu'au 15 novembre jour de la Saint Albert. En 1991, à la mi-novembre, les raisins n'étaient pas prêts à être vendangés suite à une gelée mémorable. Sur un pari, les vignerons de Plaimont Producteurs décidèrent d'attendre et de cueillir les toutes dernières grappes fin décembre, dans une ambiance de fête. La dégustation de cette récolte étonna par sa grande qualité : le Pacherenc de la Saint-Sylvestre était né. Depuis, Plaimont Producteurs et la Cave de Crouseilles perpétuent cette tradition dans toute l'appellation du Pacherenc. La célébration d'une cuvée d'exception

Les vignerons engagés cette année dans la production de cette cuvée disposent de parcelles allant de Viella jusqu'à Arricau-Bordes dans les 3 départements du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées. Véritable nectar aux arômes de miel, d'épices et de fruits exotiques, le Pacherenc de la Saint-Sylvestre est une cuvée rare. Avec un rendement de 5hl/ha, ce sont quelque 3.000 bouteilles de 50cl qui voient le jour, et illustrent ainsi la mobilisation d'un collectif de vignerons qui se démènent pour donner naissance à un vin unique. Communiqué de presse Décembre 2015 Cette année, l'appellation confidentielle du Sud-Ouest célébrera le 25^{ème} anniversaire des Vendanges nocturnes de la Saint-Sylvestre avec des animations spéciales et une toute nouvelle bouteille pour sa cuvée d'exception !

Pour clôturer cette dernière vendange de l'année, des réveillons sont proposés sur place, dans les villages de Viella (32) et de Crouseilles (64). Le public pourra aussi prolonger la soirée dans plusieurs établissements prestigieux du grand Sud-Ouest, de l'île de Ré jusqu'à Toulouse : les vignerons y offriront à chaque convive un verre de Pacherenc à l'occasion du passage à l'an 2016. 31 Décembre 2015 - Villages de Viella (32) et de Crouseilles (64) Un réveillon original au cœur du « Vic-Bilh », co-organisé par Plaimont Producteurs et la Cave de Crouseilles avec l'Association des Amis du Pacherenc à Viella, rendez-vous convivial avec les vignerons sous le signe du partage. 9h-12h Les Fêtes de la Saint-Sylvestre : découverte du vignoble, balades en calèche, exposition d'artisans d'art locaux, casse-croûte vigneron ; Jeux traditionnels (quilles et palet gascon) ; Expo photo 'Les 25 ans du Pacherenc de la St-Sylvestre'. 10h ; 11h ; 16h Séances pédagogiques d'initiation à la dégustation : les différentes tries du Pacherenc (gratuit - places limitées - sur inscription au 05 59 68 57 14) 12h30 Repas gascon à Viella. 15h Animation « spécial 25 ans » dans les vignes. 17h-18h30 Pastorale « La Gabare du Pacherenc » avec bénédiction des fruits du terroir en l'église Saint-Pierre. 19h Retraite aux flambeaux : munis de flambeaux, les participants traversent le village de Viella pour se rendre dans le vignoble du Pacherenc de la Saint-Sylvestre et y vendanger les dernières grappes sur-mûries... 19h30 Ban des Vendanges du Pacherenc de la Saint-Sylvestre : les précieuses grappes sont récoltées. 21h15 Repas de réveillon au cœur du village de Viella (Gers), et au Château de Crouseilles (Pyrénées Atlantiques), suivis de réveillons dansants.

Et de nombreux autres réveillons associatifs d'une grande typicité locale, dans la proche région (Garlin, Madiran, Saint-Mont, Gayon ...) et au-delà, à Pau, Toulouse, Bordeaux ... Infos et réservations : www.plaimont.com – Tel 05 62 69 62 87 Quelques chiffres Le Programme 2.000 personnes rassemblées pendant la pastorale, la retraite aux flambeaux, la vendange et les repas de réveillon. 3.000 bouteilles de 50 cl chaque année (si toutes les conditions sont réunies) 5 hl/ha, le rendement de cette cuvée confidentielle 15 parcelles, 7 ha au total, sélectionnées pour être amenées jusqu'à la fin décembre et être vinifiées dans la Cuvée Saint-Sylvestre 33 ares, c'est la superficie de la parcelle de Viella, sous les feux de la rampe pour cette récolte festive AOC Pacherenc du Vic-Bilh " Cuvée de la Saint-Sylvestre " 2012 A l'occasion des 25 ans des Vendanges de la Saint Sylvestre, les vignerons ont souhaité renouveler l'étiquette de leur cuvée d'exception. L'illustration célèbre une scène de cette vendange nocturne dans un univers onirique. Sous les étoiles, la dorure du flambeau vient réchauffer l'univers enneigé tout en évoquant le profil moelleux de cette cuvée confidentielle.

L'appellation Pacherenc du Vic-Bilh, l'origine du nom « Pacherenc » prend ses racines dans la dénomination de vignes "échalassées" ou en gascon "Bi de bits Pacherads", de la région du Vic-Bilh ou « Vieux Pays ». Les vignes plantées sur échaldas sont une particularité de cette appellation. Le climat typique de cette région proche des Pyrénées et l'exposition franche de ses pentes parfois abruptes aux rayons du soleil limitent les risques de pourriture, favorisant le passerillage sur souche et les récoltes les plus tardives. La vendange des grappes à maturité se fait à la main par tries successives. Les premières tries sont effectuées fin octobre et donnent des vins sur des notes d'agrumes mûrs. Les deuxièmes tries interviennent à partir de mi-novembre et dévoilent des arômes puissants de fruits confits.

Enfin, les troisièmes, voire quatrièmes tries sont réalisées à partir de la mi-décembre et ce jusqu'à la Saint Sylvestre, offrant ce Pacherenc particulièrement riche sur des arômes miellés et des notes de truffes. Vignoble : Les parcelles de vignes réservées à l'élaboration du Pacherenc de la Saint-Sylvestre sont conduites pour la plupart en haute densité (8.500 pieds/ha) depuis les années 2000. Elles sont composées de cépages autochtones du piémont pyrénéen, emblématiques du Pacherenc : le Petit Manseng et le Gros Manseng. Dégustation : Robe : jaune or intense. Nez : grande complexité aromatique, orange confite, pâtes de fruits d'agrumes, rhubarbe, notes de miel senteur acacia, puis légères notes de vanille, de boisé grillé et de fruits surmûris. Bouche : onctueuse, ample, avec une grande persistance aromatique. Ce vin riche et généreux présente un excellent potentiel de garde, qui révèle au fil du temps des notes de truffes. Accords : parfait en apéritif, sur un foie gras, les fromages à pâte persillée et les desserts. A servir frais, 10-12°. Distribution : en France chez les cavistes et en restaurants gastronomiques. Cette année, la cuvée du Pacherenc de la SaintSylvestre sera proposée lors de plusieurs réveillons festifs du grand Sud-Ouest, de l'île de Ré jusqu'à Toulouse en passant par Pau, Bordeaux ... Prix public conseillé : 35 € env. Conditionnement en bouteille de 50 cl et coffret bois.



Une nouvelle bouteille sera dévoilée le 31 décembre