



Les Pacherenc d'Or

LES PACHERENC D'OR 2024 RÉCOMPENSENT LEUR 23^E LAURÉAT :

Le Pacherenc du Vic-Bilh dit « Pacherenc d'Or » est une pépite adorée du Piémont Pyrénéen, issue d'un savoir-faire ancestral et d'une intimité magique entre l'homme et la nature. Chaque année, depuis 2002, aux prémices de l'hiver, une quinzaine de barriques sont vendues aux enchères dans l'un des plus beaux châteaux du Vic-Bilh, le Château de Crouseilles. Ce lundi 18 novembre, la 23^{ème} édition a réuni une centaine de cavistes, restaurateurs et acheteurs du monde entier dont des chinois et belges.

Ces grands vins blancs, vendus aux professionnels, offrent une alliance subtile entre fraîcheur, complexité et vivacité. Une émotion.

LES PACHERENC D'OR, LA CÉLÉBRATION DU SAVOIR-FAIRE DES VIGNERONS

Les vignerons de Plaimont et de Crouseilles ont pour ambition de révéler l'originalité et l'excellence des vins blancs de l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh. **Cette année, quinze barriques dont quatre de Pacherenc du Vic-Bilh sec et quatre issues de l'agriculture biologique ont été proposées aux professionnels au cours de la vente aux enchères.** Chaque barrique est élaborée par les soins méticuleux d'un vigneron qui y investit son style, sa vision et son expérience. En proposant ces folles créations, les vignerons illustrent toute l'originalité et la diversité de leur Appellation.

LE PALMARÈS DE LA VENTE AUX ENCHÈRES

1^{er} prix – Olivier Dabadie et Sébastien Faure, tous deux habitués du podium ont reçu le premier prix pour leur création. Leurs noms seront inscrits au 23^{ième} palmarès. Une très belle récompense remise pour la première fois à un Pacherenc du Vic-Bilh, issu de parcelles soigneusement sélectionnées sur la commune de Viella et travaillées en viticulture biologique, adjugée à 5 400 €. *« Ce vin est pour nous un reflet fidèle de notre engagement à respecter la terre qui nous porte. Il a été conçu avec le souci constant de préserver l'équilibre de notre environnement, tout en capturant l'essence de ce terroir unique ».* Ce vin a été acquis par une acheteuse fidèle des vins Plaimont, Chai n°5 à Saint-Quentin, dans l'Aisne.

2^{eme} prix – Véronique et Didier Terrade, déjà vainqueurs en 2019 remportent la deuxième place de cette vente aux enchères avec une barrique vendue au prix de 5 100 €. Ce Pacherenc, 100% Petit Manseng est issu des terres argileuses de Maumusson Laguian.

« Ce que nous aimons surtout, c'est cette fraîcheur presque insolente qui vient contrebalancer la densité du vin. Le résultat, c'est une véritable explosion d'arômes, riches et complexes, qui font vibrer les sens avec une liqueur digeste. »

3^{eme} prix – Sylvain Lesbats et Charles Malabirade, gagnent ensemble la troisième place. C'est une première dans l'histoire de la vente aux enchères de retrouver sur le podium un Pacherenc du Vic-Bilh sec, vendu à 5 000 €.

« Ce n'est pas juste un vin, c'est l'expression de la diversité et de la richesse de notre vignoble que nous présentons ici. »



Olivier Dabadie et
Sébastien Faure



Les Pacherenc d'Or

LES PROFITS DES PACHERENC D'OR REVERSÉS À UNE ASSOCIATION

Chaque année, la somme recueillie par la barrique d'or est versée à une œuvre de mise en valeur du patrimoine de la région du Vic-Bilh. Les projets déposés doivent relever de la rénovation, de la réhabilitation ou de l'aménagement de sites situés sur les communes viticoles de l'appellation Pacherenc.

L'appel à projets est lancé et les candidatures sont à adresser avant le 31/03/2025 à Commission des Pacherenc d'Or, Château de Crouseilles 64 350 Crouseilles.

UNE COLLABORATION TOURNÉE VERS L'AVENIR

Plaimont et Crouseilles s'associent au Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse. Les élèves de la « mention sommellerie » rédigent les commentaires de dégustation et les accords mets-vins. Cette collaboration est une continuité du partenariat mis en place depuis 2011 avec cet établissement. L'occasion à chaque fois de faire découvrir à la future génération de sommeliers, l'incroyable diversité des Pacherenc



Les vignerons dont les enchères ont été les plus élevées lors de la vente des Pacherenc d'Or 2024

Contact Presse Pain Vin Company

Marion Oberlin – 01 55 35 81 89 – moberlin@painvincompany.com

Contact Plaimont

Laure Mène-Castillou – 05 62 69 62 87 – l.mene-castillou@plaimont.fr

