



## LES PACHERENC D'OR 2022

UN ÉVÉNEMENT UNIQUE POUR PROMOUVOIR LA RICHESSE D'UNE APPELLATION EXCEPTIONNELLE  
LUNDI 21 NOVEMBRE 2022

Depuis plus de 20 ans, les vignerons de Plaimont et de Crouseilles s'associent pour mettre en avant l'originalité et l'excellence des vins blancs du Pacherenc du Vic-Bilh ! C'est l'occasion pour tous les professionnels et grands amateurs de redécouvrir les subtilités de ce vin liquoreux à l'occasion de l'emblématique vente aux enchères. Au sein du Château de Crouseilles, ces derniers pourront acquérir des lots de ces cuvées exceptionnelles et découvrir le travail sur-mesure des vignerons.

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

Depuis la première édition de l'événement en 2002, les vignerons de Plaimont et de Crouseilles ont pour ambition de révéler l'originalité et l'excellence des vins blancs du Pacherenc du Vic-Bilh. Chaque année, aux prémices de l'hiver, des professionnels issus du monde entier tentent d'acquérir, lors de l'incontournable vente aux enchères, des lots de la quinzaine de barriques présentées. Celles-ci sont élaborées individuellement par chaque vigneron qui y investit son style, sa vision et son expérience. Créations exclusives pour l'occasion, ces barriques démontrent tout le savoir-faire des vignerons de la région. Les vins issus de leur travail sont marqués à la fois par la douceur et la fraîcheur et surprennent par leur complexité et leur vivacité. **Cette année, 14 barriques dont trois de Pacherenc sec et deux de Pacherenc doux bio seront proposées aux professionnels à la vente aux enchères.**



### LES VIGNERONS LAUREATS CETTE ANNÉE

- Sylvie LOUIT Benjamin & Jean-François GIEUSSE – Madiran (65), Soublecause (65)
- Denis DEGACHE- Saint-Lanne (65)
- Sylvain LESBATS & Charles MALABIRADE – Portet (31)
- André MICAS – Maumusson-Laguian (32), Viella (32)
- Bernard & Alexandre PRUDENCE – Tadousse Ussau (64)
- Alice & Paul DABADIE – Viella (32)
- Annette & Henri DEJOUX – Viella (32)
- Roland PODENAS - Aydie (64)
- Véronique & Didier TERRADE - Maumusson-Laguian (32)
- Hervé CAZENAVE – Arrosès (64)
- Sébastien LABORDE – Viella (32)
- Xavier & Gregory LAGRAVE – Viella (32)
- Guy SEMPÉ – Lascazères (65)



## RETOUR SUR LE MILLESIME 2021

C'est encore une météo hors norme qui a signé ce millésime, à l'antithèse de celle de 2020 (pour mémoire, millésime solaire s'il en est). Ainsi, après un début d'année pluvieux et frais, la fin de l'hiver s'adoucit et les premiers bourgeons font leur apparition sur la dernière semaine de mars... extrêmement tôt, faisant peser de gros risques de gel de printemps tout au long du mois d'avril. Bien heureusement, l'exposition exceptionnelle des vignes de Pacherenc du Vic-Bilh va permettre d'éviter les conséquences du gel nocturne. Après les premiers travaux de relevage, la floraison a démarré fin mai-début juin... aussi précocement que l'an passé mais elle s'est étalée dans le temps du fait des conditions de température devenues froides. Les mois de juin et juillet sont ensuite très pluvieux entraînant une gestion délicate de la pousse de la vigne et une surveillance constante des maladies. La faible sensibilité naturelle des Mansengs au mildiou (notamment le Petit Manseng) est, plus que jamais, un atout considérable en 2021. Les températures estivales plus basses que les normales de saison entraînent une maturation lente des raisins et un stress hydrique quasiment absent. La fraîcheur et la vivacité habituelles des Petit et Gros Manseng sont renforcées par la météo du millésime. Le mois de septembre et début octobre, toujours frais et humides, vont préserver ce potentiel de vivacité des raisins et permettre d'attendre un démarrage de vendanges dans des conditions idéales avec des jus aériens et aromatiques, à la fois nerveux et de juste maturité. Les grands terroirs du Piémont pyrénéen ont encore parlé en permettant l'installation d'une arrière-saison qui favorise le passerillage des baies !

Plus difficile sera la suite... les tries de novembre sont perturbées par des épisodes pluvieux qui nécessitent de précipiter certaines vendanges et obligent à en reporter d'autres... Au final, le froid affirmé et un soleil encore timide ont permis de reconcentrer les plus belles baies pour construire des tries exceptionnelles, marquées par la trame acidulée du millésime... promesses de grands vins et de grandes évolutions en bouteilles.

## LE PALMARÈS DES ANNÉES PRÉCÉDENTES

- 2021** - Marie-Pierre CASSIFOUR - Diusse (64)
- 2020** - Anne et Fabrice LATAPI - Madiran (65)
- 2019** – Véronique et Didier TERRADE - Maumusson-Laguian (32)
- 2018** – Alice et Paul DABADIE - Viella (32)
- 2017** – Christian LABAT - Arrosès (64)
- 2016** – Alice et Paul DABADIE - Viella (32)
- 2015** – Sabine LABORDE - Viella (32)
- 2014** – Francis et Yannick DUTOIR - Madiran (65)
- 2013** – Éric LABAT - Aurions Idernes (64)
- 2012** – Nicolas TORTIGUE - Madiran (65)
- 2011** – Didier VINAZZA - Madiran (65)

