



Information presse
Novembre 2022

LES PACHERENC D'OR 2022 RÉCOMPENSENT LEUR 21^E LAURÉAT : HERVÉ CAZENAVE

Aux prémices de l'hiver, comme chaque année, la vente aux enchères des Pacherenc d'Or s'est tenue ce lundi 21 novembre dans l'un des plus beaux châteaux du Vic-Bilh, au Château de Crouseilles. Cette 21^{ème} édition a réuni une centaine de cavistes, restaurateurs et acheteurs venus du monde entier. 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. A cette occasion, 14 barriques, fruits d'une sélection exigeante, ont été vendues aux professionnels. Ces grands vins blancs offrent une alliance subtile entre fraîcheur, complexité et vivacité. Une émotion.

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

Depuis la première édition de l'événement en 2002, les vigneronnes de Plaimont et de la cave de Crouseilles ont pour ambition de révéler l'originalité et l'excellence des vins blancs du Pacherenc du Vic-Bilh. **Cette année, quatorze barriques dont trois de Pacherenc sec et deux de Pacherenc doux bio 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 vigneronnes illustrent toute l'originalité de leur Appellation.

LE PALMARÈS DE LA VENTE AUX ENCHÈRES

1^{er} prix - Cette année, Hervé Cazenave, vigneron à Arroses, a reçu le premier prix pour sa création. Son nom sera inscrit au palmarès en tant que 21^e gagnant. Une très belle récompense pour ce vigneron investi et pour la première fois grand gagnant, avec une barrique adjugée à 5 700 euros.

« J'en suis conscient évidemment, en prenant autant de risques et en allant vendanger des raisins aussi tard dans une année aussi particulière, on ne gagne pas toujours. J'ai vendangé le 19 novembre pour capter toute la force tendue de ce millésime et ne pas user son énergie. Une première de ma vie de vigneron... cette découverte de jus extrêmement riches, formidablement nerveux et légèrement amers. Je n'ai pas souvenir de m'être rapproché autant du zeste de pamplemousse confit, LA signature du millésime ! »

2^{eme} prix – Alice et Paul Dabadie remportent la deuxième place de cette vente aux enchères avec une barrique de Pacherenc Bio vendue au prix de 5 550 euros. Ce prix souligne l'engagement des vigneronnes de l'appellation dans la viticulture biologique.

3^{eme} prix – Sylvie Louit, Benjamin et Jean-François Gieusse ont réalisé une première dans l'histoire des Pacherenc d'Or : deux de leurs barriques étaient sélectionnées, une en sec et une en récolte tardive. Ils se placent en troisième position avec une enchère à 5 400 euros pour leur Pacherenc doux.



Hervé CAZENAVE

LES PROFITS DES PACHERENC D'OR REVERSÉS À UNE ŒUVRE CARITATIVE

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.

Cette année, les profits seront reversés à l'Association Patrimoine Dolérès, Territoire d'Avenir, qui œuvre pour la réhabilitation du chai Dolérès, bâtie du début du XXe siècle. L'objectif : faire vivre ce lieu d'exception au travers d'actions culturelles, économiques, oenotouristiques et sociales.

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.