



Les Pacherenc d'Or

LES PACHERENC D'OR 2023 RÉCOMPENSENT LEUR 22^E LAURÉAT :

Le Pacherenc du Vic-Bilh dit « Pacherenc d'Or » est une pépite adorée du Piémont Pyrénéen. 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 20 novembre, la 22^{ème} édition a réuni une centaine de cavistes, restaurateurs et acheteurs venus du monde entier dont des chinois, anglais et belges. Ces grands vins blancs, vendues 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 de Pacherenc du Vic-Bilh doux en 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 de leur Appellation.

LE PALMARÈS DE LA VENTE AUX ENCHÈRES

1^{er} prix – Cette année, Magalie et Sébastien Kadenbach, vignerons à Viella, ont reçu le premier prix pour leur création. Leurs noms seront inscrits au 22^{ème} palmarès. Une très belle récompense pour ces vignerons fraîchement installés et qui participent pour la première fois aux Pacherenc d'Or avec une barrique adjugée à 8 400 euros, montant historique. Ces Pacherenc voyageront dans le nouveau paquebot de croisière haut de gamme de la prestigieuse compagnie britannique Cunard, le Queen Anne.

2^{ème} prix – Olivier Dabadie et Sébastien Faure, tous deux grands habitués du podium remportent la deuxième place de cette vente aux enchères avec une barrique en agriculture biologique vendue au prix de 6 600 euros.

3^{ème} prix – Roland Podenas, nouvellement associé à Marie-Laure Plumejeaud gagnent ensemble la troisième place avec une barrique bio vendue à 6 250 euros. En viticulture biologique depuis plus de 6 ans, Roland Podenas a proposé un vin élégant, frais et soyeux.



La famille Kadenbach et Rebecca Palmer, des établissements Corney and Barrow (Royaume-Uni)



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.

Cette année, les profits sont reversés à l'Association Patrimoine Doléris, Territoire d'Avenir, qui œuvre pour la réhabilitation du Chai Doléris. L'objectif : faire vivre ce lieu d'exception au travers d'actions culturelles, économiques, oenotouristiques et sociales.

L'appel à projets est lancé et les candidatures sont à adresser avant le 31/03/2024 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.



Les vignerons dont les enchères ont été les plus élevées lors de la vente des Pacherenc d'Or 2023