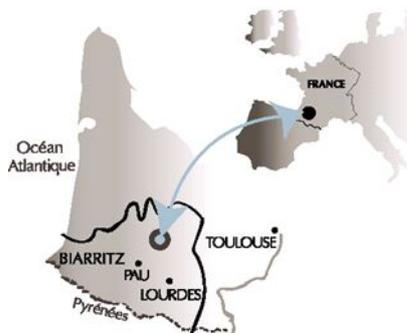


PACHERENC DU VIC-BILH AOC

GRAINS DE ROY SEC

BLANC 75cl



Crouseilles

Situé en plein cœur de l'AOC Madiran / Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Son vignoble remonte à 1737 lorsque Dombidau de Crouseilles racheta au Seigneur de Sadirac une seigneurie composée de l'actuel vignoble du Château de Crouseilles. Crouseilles et son vignoble sur les Pyrénées sont aujourd'hui un haut lieu des vins du Sud-Ouest.

L'appellation

L'Appellation d'Origine Contrôlée Pacherenc du Vic-Bilh s'étend sur la même aire géographique que l'AOP Madiran, à 40 km de Pau, face aux Pyrénées.

Le plus ancien document concernant le Pacherenc date de 1745. Il s'agit d'un édit qui interdisait la récolte des raisins avant le 4 novembre. Les vendanges se déroulaient alors durant l'été de la Saint-Martin, le 15 novembre, jour de la foire de Viella et de la Saint Albert. Aujourd'hui encore, les dates sont sensiblement identiques. Le Pacherenc du Vic-Bilh tire son nom du vieux patois béarnais : les "pachets" qui étaient des échelas, des piquets en somme. "Renc" signifiait alignés et "vic-bilh" désignait le vieux pays. Ce mode de conduite de la vigne était caractéristique des débuts de l'appellation. En effet, de nombreuses châtaigneraies étaient présentes à l'époque sur la zone : sur chaque cep de vigne, un piquet en châtaignier servait de tuteur. Altitude des coteaux et proximité des Pyrénées, succession de journées chaudes et nuits fraîches sans brouillard - et donc sans départ de pourriture - favorisent la conservation de raisins passerillés et confits sur pied.

Aujourd'hui, la surface cultivée avoisine 300 hectares.

L'histoire du vin

"Une cuvée très aromatique tant au nez (coing, fleurs blanches) qu'en bouche. La fraîcheur bien maîtrisée cisèle cette dernière, souligne ses saveurs d'agrumes et allonge la finale. Un vin bien en place" Extrait du Guide Hachette 2016

Le terroir

Sélection des plus belles parcelles de l'appellation, situées sur les coteaux escarpés orientés Est à Sud-Est qui profitent des premiers rayons matinaux en évitant ceux plus violents de fin d'après midi. Les sols profonds favorisent une bonne alimentation hydrique et azotée participant à la synthèse des arômes frais et fruités (typé thiol agrume). Le climat tempéré à forte influence océanique, conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

Les cépages

Gros Manseng
Petit Courbu

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille en guyot ébourgeonnage rigoureux pour favoriser l'aération des grappes début mai, effeuillage précoce et palissage soigné (évidemment manuels...) et vendanges en vert pour réguler la récolte par pied.

Le sol est travaillé un rang sur deux pour éviter un stress hydrique prématuré.

La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération. Les vendanges manuelles ont lieu mi octobre.

Vinification

50% fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée pour capter tout le potentiel aromatique et conserver la fraîcheur.

50% fermentation alcoolique en barriques (225l) avec batonnage sur lies totales pour le volume en bouche, le gras et la complexité aromatique; les fûts sont sélectionnés pour avoir un boisé fondu.

Elevage

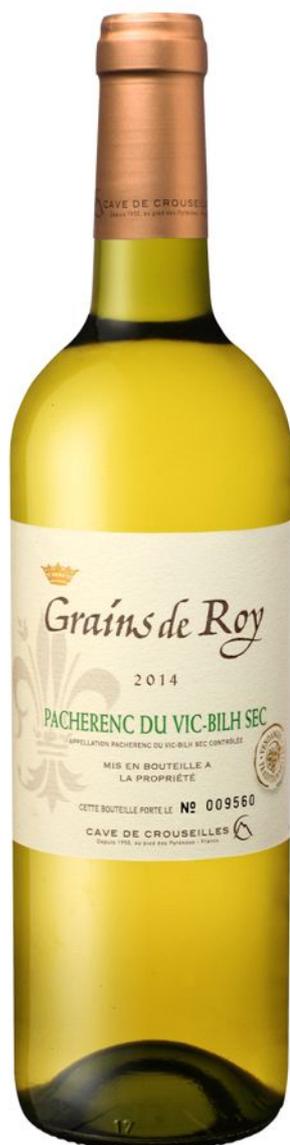
6 mois d'élevage sur lies pour le gras, la complexité aromatique et la persistance.

Potentiel de garde

5 ans

Dégustation

Le nez est complexe et élégant avec une pointe de minéralité et des notes de fruits à chair blanche. La bouche



florale ets rafraîchissante et harmonieuse. Ce vin blanc sec d'une grande finesse développe des arômes de fruits exotiques et appelle à de délicieux accords.

Accords mets/vin

Une noble expression aromatique et une vivacité naturelle font de cette cuvée le compagnon idéal des viandes blanche tel que le quasi de veau. Un accord subtil peut également se trouver avec des fromages de chèvre frais.

Température de service

8/10°C

Le maître de chai

Denis Degache



Denis, oenologue de formation est en charge de la vinification de vins de Madiran et de Pacherenc du Vic-Bilh depuis 1999. Les cépages Tannat et Mansengs n'ont désormais plus de secrets pour lui.