CROUSEILLES
UN VIGNOBLE SUR LES PYRÉNÉES

PACHERENC DU VIC-BILH AOC

FOLIE DE ROI

BLANC DOUX 75cl

Crouseilles

Situé en plein coeur 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 échalas, 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

Folie de Roi est un hommage à Henry IV le célèbre Roi de Navarre qui régna durant le XVIème siècle, et qui fut fort connu pour son amour de la bonne chère et des vins de notre région.

Le terroir

Les parcelles de cette cuvée profitent pleinement du soleil levant depuis les pentes Est. La topographie facilite le drainage des eaux afin d'assurer une alimentation hydrique régulière et peu contraignante à la vigne. Les argiles à gravettes jouent un rôle primordial dans cette régulation. Le microclimat de la zone autorise une maturation longue et une récolte tardive. Jusqu'en novembre, les baies concentrent les sucres et les arômes typiques des sols d'argiles à gravettes.

Les cépages

Petit Manseng
Gros Manseng
Petit Courbu

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille d'hiver sévère, ébourgeonnage rigoureux pour favoriser l'aération des grappes, 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 se déroulent par tries successives manuelles. Après une première récolte fin octobre, c'est une deuxième trie de début novembre déjà subtilement passerillée qui donne cette cuvée noble de Pacherenc.

Vinification

Les raisins noblement passerillés sont récoltés dans la fraicheur matinale de début à mi-novembre et apportés au chai en cagettes ajourées.
L'extraction des meilleurs moûts se réalise en pressoir pneumatique avec un cycle long et doux avant mise à l'écart des jus de presses.
Après un très léger débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en barriques de chêne (40% neuves, 30% de 1 vin et 30% de 2 vins) pendant de longues semaines.
Dès l'équilibre acidité-liqueur obtenu, la fermentation est arrêtée en abaissant la température pour laisser place à un élevage patient.

Elevage

L'élevage se déroule dans la barrique de vinification, sur lies fines remises régulièrement en suspension par bâtonnage. 8 à 10 mois sont nécessaires pour obtenir l'ouverture aromatique des Manseng et une intégration optimale de la liqueur dans le vin.

Potentiel de garde

8 ans

Dégustation

La robe est d'un jaune doré aux reflets brillants. Le nez révèle les arômes de confiture de pêche ou d'orange. En bouche, l'équilibre entre sucrosité et fraîcheur laisse un voile suave et vif pour une finale toute en longueur.

Accords mets/vin

Une expression aromatique d'une grande finesse accompagnera les mets délicats tels qu'un chapon rôti au Pacherenc. L'équilibre précis de sucrosité et de fraîcheur accompagnera les fromages à pâtes persillés ou les desserts peu sucrés (tarte au citron meringuée). En plaisir égoïste, un verre de ce Pacherenc est un véritable concentré de douceur exquise.

Température de service

8/10°C

Le maître de chai

Loic Dubourdieu

Pris de fascination par les cépages pyrénéens, Loïc est l'œnologue privilégié des Pacherenc du Vic-Bilh de Crouseilles.
« L'élaboration de ce vin aux arômes complexes, un pur plaisir ! ».
Son faible, un grand Pacherenc moelleux accompagné de Roquefort.

CROUSEILLES
UN VIGNOBLE SUR LES PYRÉNÉES
Madiran - Pacherenc du Vic-Bilh