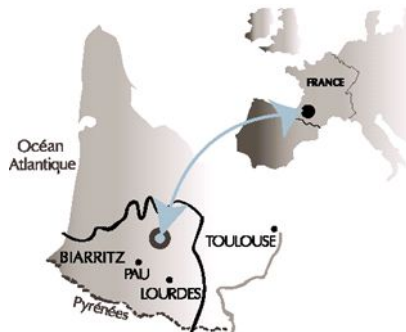


## PACHERENC DU VIC-BILH AOC

## PERLE DE GIVRE

## BLANC DOUX 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 que l'AOC Madiran, à 40 kms de Pau, face aux Pyrénées.

Le plus ancien document concernant le Pacherenc date de 1745. Il s'agit d'un édit qui en interdisait la récolte 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 plus ou moins les mêmes.

Le Pacherenc du Vic-Bilh tire son nom du vieux patois béarnais : les "pachets" étaient les échelas, les piquets en somme. "Renc" signifiait alignés et "vic-bilh" 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 : un piquet en châtaignier par cep de vigne servait de tuteur.

Altitude des côteaux 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.

Surface cultivée : 300 hectares.

### L'histoire du vin

Le Pacherenc Perle de Givre est un Grand Vin dont la douceur nous transporte dans sa région d'origine : le Vic-Bilh, au nord-est de Pau.

### Le terroir

Sélection des plus belles parcelles de l'appellation, situées sur les côteaux escarpés orientés Est à Sud-Est qui profitent des premiers rayons matinaux en évitant ceux plus violents de fin d'après midi. Les pentes importantes permettent un drainage parfait des argiles de la zone qui ont, elles-mêmes, un rôle déterminant dans la régulation hydrique indispensable à l'expression optimale des vins de vendanges tardives issus de Petit Manseng.

### 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, 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 deux récoltes fin octobre et début novembre, c'est une troisième trie de mi-novembre fortement passerillée qui donne cette cuvée d'exception.

### Vinification

Les raisins noblement passerillés sont récoltés dans la fraîcheur matinale de 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 débouillage, la fermentation alcoolique se déroule en barriques de chêne (50% neuves et 50% de 1 vin) 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 batonnage. 8 à 10 mois sont nécessaires pour obtenir l'ouverture aromatique des cépages Manseng et une intégration optimale de la liqueur dans le vin.

### Potentiel de garde

10 ans



## Dégustation

---

La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (cedrat, écorces de citron), d'épices douces et de coing. La bouche à la fois suave et riche se développe sur un squelette acide tonique qui signe les plus beaux vins de Pacherenc.

Au vieillissement, ce vin développe des arômes typiques de truffes blanches qui soulignent la fraîcheur et la noblesse naturelles de ce vin qui tient une place privilégiée dans l'univers des grands vins liquoreux du monde.

## Accords mets/vin

---

Une noble expression aromatique et une vivacité naturelle font de cette cuvée le compagnon idéal des foies gras régionaux et des fromages à pâtes persillées (Roquefort). Un accord subtil et digeste peut également se trouver dans la fin du repas autour de desserts peu sucrés (tarte au citron). Mais, paradoxe ultime de ce vin d'exception, cette cuvée qui invite aux débats et que l'on partage entre amis peut s'apprécier seule, pour elle-même, dans un grand élan de plaisir égoïste.

## 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 Pacherenc du Vic-Bilh depuis 1999.

