

PACHERENC DU VIC-BILH SEC AOC

SEIGNEURIE DE CROUSEILLES

BLANC SEC



MILLESIME 2017 : Médaille argent CGA 2018

Crouseilles

Situé en plein coeur de l'AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Crouseilles et son vignoble né en 1737 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.

Aujourd'hui, la surface cultivée avoisine 300 hectares, et produit des vins moelleux et secs.

L'histoire du vin

La Seigneurie de Crouseilles délimitée au XV^e siècle par ses murailles occupait l'emplacement de l'actuel village, ses vestiges sont aujourd'hui visibles sur l'actuel pont du Château.

Ce vin est issu des plus belles parcelles de l'appellation travaillées par une poignée de vignerons orfèvres qui ont à coeur de sublimer les cépages Gros Manseng et Petit Courbu, plantés en exposition fraîche.

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.

Dégustation

Ce vin à la robe jaune aux reflets argentés offre un nez complexe et minéral et délivre une bouche florale, rafraîchissante, élégante.

Accords mets/vin

Il appelle a de délicieux accords, apéritif, viandes blanches, 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 Pacherenc du Vic-Bilh depuis 1999.

" Seigneurie de Crouseilles est un vin qui rend hommage aux origines du 14ème siècle du vignoble de Crouseilles. Ce vin permet de découvrir l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh en sec.