

PACHERENC DU VIC-BILH AOC

Carte d'or Pacherenc du Vic-Bilh Sec

BLANC 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 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

La légende raconte qu'à la naissance d'Henri IV à Pau, du vin fût porté à ses lèvres afin de le fortifier. C'est à ce Roi de France, épicurien, ardent défenseur de la gastronomie locale, que les vigneron de la Cave de Crouseilles, dont les vignobles sont situés au pied des Pyrénées, ont voulu rendre hommage

Le terroir

Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition plus fraîche (est) pour bénéficier du soleil levant, plus doux, en évitant le soleil plus violent de fin d'après-midi.

Sol plus profond pour une bonne alimentation hydrique et azotée participant à la synthèse des arômes frais et fruités (typé thiol agrume).

Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

Les cépages

Petit Courbu

Gros Manseng

Conduite du vignoble

Seules 20% des parcelles totales dédiées au Pacherenc du Vic-Bilh sont sélectionnées pour produire du blanc sec.

A Crouseilles, un même pied de vigne ne pourra pas produire à la fois blanc sec et blanc doux car l'équilibre végétatif recherché pour la plante n'est pas le même. Si en doux la conduite s'apparente à celle de nos cépages rouges Madiran, en Pacherenc du Vic-Bilh Sec on recherche des vignes plus vigoureuses où un effeuillage léger permettra de laisser le raisin à l'ombre sous les feuilles. Cette précaution du vigneron permettra de préserver les composés aromatiques concentrés dans la peau du raisin.

Vinification

La vendange s'effectue très tôt le matin permettant de rentrer des grappes fraîches. Le potentiel aromatique des cépages est ainsi conservé tout en minimisant l'impact environnemental d'un refroidissement technique. Après égrappage, la macération pelliculaire est utilisée dans des



pressoirs pneumatiques afin de faciliter l'extraction des arômes. Après pressurage, les jus sont débourbés à 10°C durant 24 heures. La température de fermentation n'excède jamais les 18°C.

Elevage

Après soutirage, les vins sont élevés sur lies fines avec batonnage régulier durant 6 mois.

Potentiel de garde

2 ans

Dégustation

Sa robe est jaune aux reflets verts. Son nez évoque une certaine minéralité associée à des notes aromatiques de fleurs blanches. En bouche le cépage Petit Courbu apporte souplesse et rondeur alors que le Gros Manseng lui confère de la vivacité et de la longueur.

Accords mets/vin

Idéal sur des fruits de mer, salades, fromage de chèvre et poisson.

Température de service

Le maître de chai

Loïc Dubourdieu



Pris de fascination par les cépages pyrénéens, Loïc est l'oenologue 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.

