CHÂTEAU
VIELLA
ALAIN BORTOLUSSI VIGNERON
MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH

Pacherenc du Vic Bilh moelleux
Louise d'Aure

Le Château de Viella et son terroir

Il est situé aux confins du Gers, sur la commune de Viella. Depuis 1952, la famille BORTOLUSSI en est propriétaire. Actuellement, c'est Alain, représentant de la troisième génération de vignerons, qui exploite les 25 hectares de vignes classées principalement en AOP Madiran (20 ha) et Pacherenc du Vic Bilh (4 ha). Le vignoble est situé sur un terroir argilo caillouteux reconnu comme très qualitatif. Installé sur les pentes et les coteaux exposés au sud, il donne des vins à la fois concentrés et fins, au merveilleux toucher de bouche, dans un respect total du fruit. Et depuis quelques mois, ses deux filles Claire et Marion sont de retour sur la propriété familiale dans le but d'apprendre le métier de vigneronnes... Affaire à suivre!

L'appellation

L'AOP Pacherenc du Vic Bilh (250 ha) s'étend sur trois départements : les Pyrénées-Atlantiques (64), les Hautes-Pyrénées (65) et le Gers (32). Le vignoble très ancien, date de la civilisation Gallo-Romaine, a été classé en AOC en 1948. Elle se situe sur la même aire que le Madiran mais est destinée aux vins blancs. Ces derniers se déclinent en sec ou en moelleux. Les cépages utilisés sont les Petit et Gros Manseng, le Petit Courbu et l'Arrufiac. Les vins obtenus sont gras et puissants avec des arômes mariant la pêche blanche, la noisette et les fruits exotiques.

Les cépages

Le Petit Manseng (50%), cépage le plus noble de l'appellation, marié au Gros Manseng (50%), apporte de splendides arômes de fruits au nez et en bouche. L'équilibre acidité-sucre de cet assemblage donne un vin remarquable de fraîcheur.

La conduite de la vigne

Cette cuvée est issue de 2 ha de vignes de 20 ans d'âge moyen ; l'enherbement y est partiel et la lutte raisonnée. Ces parcelles sont vendangées à la main vers la mi-novembre.

La vinification et l'élevage

Nous procédons d'abord à l'égrappage et au foulage. La fermentation est lente et à basse température afin de préserver un maximum d'arômes. L'élevage se fait principalement en cuve, une petite partie gagnera en complexité grâce à un passage de 6 mois en barriques d'un à deux vins.

La dégustation

On observe une belle robe or avec des reflets verts. Le nez évoque les fruits exotiques et les agrumes, nuancés de fleurs et de miel. La bouche est fraîche, généreuse avec une charmante complexité aromatique. La finale, légèrement acidulée, donne une belle longueur à ce vin. L'ensemble est intense et harmonieux. Une vraie friandise.

Les accords mets et vin

À servir frais en apéritif ou avec du foie gras, mais aussi sur des crêpes ou un dessert aux noix.

CHATEAU DE VIELLA Route de Maumusson 32400 VIELLA - FRANCE
Tél. : 05 62 69 75 81 - Fax : 05 62 69 79 18 - Mail : contact@chateauviella.fr
Site : www.chateauviella.fr Facebook : ChateauDeViella