

Un réveillon insolite au cœur des vignes de Pacherenc du Vic-Bilh

Chaque année, l'appellation gourmande du Sud-Ouest organise pour la Saint-Sylvestre une vendange exceptionnelle ouverte au public, à la tombée de la nuit.



Le 31 décembre prochain, les vignerons de Plaimont Producteurs et de la Cave de Crouseilles célèbreront la Saint-Sylvestre au cœur de l'appellation du Pacherenc du Vic Bilh, en organisant **la toute dernière vendange de l'année.**

La tradition des vendanges de la Saint-Sylvestre

Appellation confidentielle de notre vignoble du Sud-Ouest, pépite gourmande au pied des Pyrénées, l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh a toujours été récoltée tardivement, pour parvenir à son moelleux caractéristique. Un édit de 1745 interdisait déjà de récolter avant le 4 novembre. Traditionnellement, la vendange avait lieu pendant l'été de la Saint-Martin, autour du 11 novembre, jusqu'au 15 novembre jour à la Saint Albert.

En 1991, à la mi-novembre, les raisins n'étaient pas prêts, suite à une gelée mémorable. Les vignerons de Plaimont Producteurs durent attendre avant de vendanger. Sur un pari, ils décidèrent d'aller plus loin et de cueillir les dernières grappes fin décembre, dans une ambiance de fête. La dégustation de cette récolte étonna par sa grande qualité : **le Pacherenc de la Saint-Sylvestre était né.** Depuis, Plaimont Producteurs et la Cave de Crouseilles perpétuent cette tradition dans toute l'appellation du Pacherenc.

La célébration d'une cuvée d'exception

Véritable nectar aux arômes de miel, d'épices et de fruits exotiques, le Pacherenc de la Saint-Sylvestre est une cuvée confidentielle. Avec un rendement de 5hl/ha, soit 3 à 4.000 bouteilles de 50cl qui voient le jour, la cuvée de la Saint-Sylvestre est l'illustration d'une belle mobilisation d'un collectif de vignerons qui se démènent pour donner naissance à un vin rare.

16 vignerons sont cette année engagés dans la production de cette cuvée, de Viella jusqu'à Arricau-Bordes dans les 3 départements du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées. Leurs parcelles montrent une aptitude particulière à produire des raisins sur-mûris.

La nuit du 31 décembre, les vignerons accueilleront le public dans leurs vignes de Pacherenc pour partager cette dernière vendange dans une ambiance typique et festive.

Le Pacherenc de la Saint-Sylvestre est distribué en France chez les cavistes (notamment Nicolas) et en restaurants gastronomiques.

Cette année, le Pacherenc de la Saint-Sylvestre, qui séduit de plus en plus d'amateurs, sera proposée lors de plusieurs réveillons festifs dans la région, à Pau, Toulouse, Bordeaux ...

Contact Presse