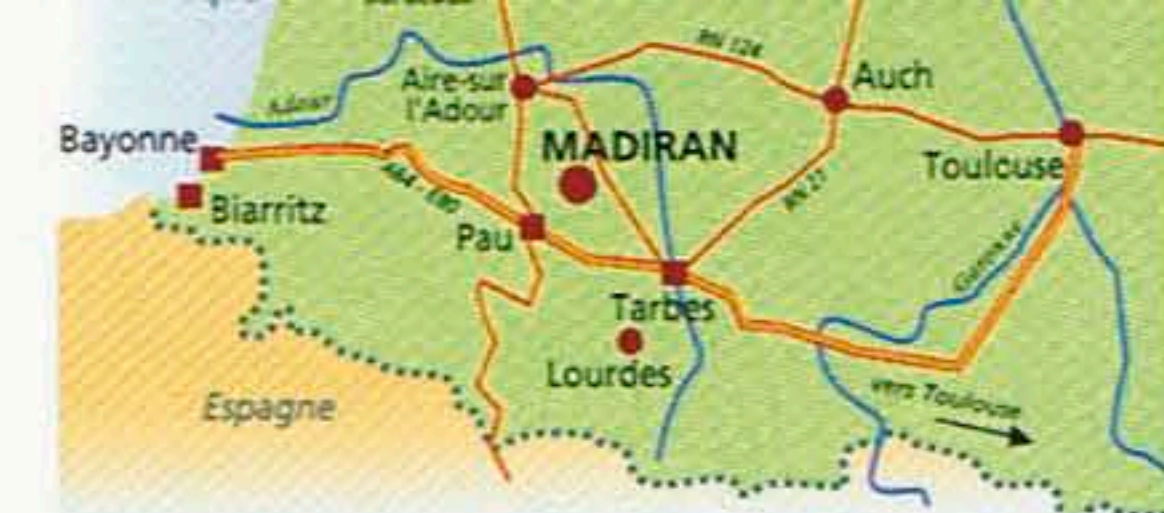




# A.O.C. PACHERENC DU VIC-BILH



## ■ Situation :

Aux confins des Hautes Pyrénées (65), du Gers (32) et des Pyrénées Atlantiques (64), l'aire A.O.C. se confond avec celle du Madiran et entre également dans l'aire AOC Béarn.

## ■ Historique :

Le vignoble présent dès le I<sup>er</sup> siècle avec les romains s'est développé avec l'installation de congrégations religieuses. Sa renommée s'est propagée avec les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle de passage à l'abbaye fondée en 1030. Largement exporté en Angleterre, sa réputation croît avec les siècles et devient le "Vin de seigneurs" sous François I<sup>er</sup>. La crise phylloxérique réorganise le vignoble et le Syndicat est créé en 1906. L'AOC est obtenue le 1 juillet 1948. Précurseur dans le contrôle de la qualité de la vigne à l'agrément, le Syndicat continue avec rigueur son travail pour faire progresser les Vins de Madiran.

## ■ Climat :

Situé dans un coude de l'Adour, le climat océanique et la proximité des Pyrénées donnent un hiver et un printemps doux et pluvieux, un été chaud ( $T^{\circ}\text{moy} > 20^{\circ}\text{C}$ ) et un superbe automne très ensoleillé et aux températures moyennes supérieures à  $15^{\circ}\text{C}$ .

## ■ Sols :

Quatre côtes orientées nord-sud présentent des sous-sols à base d'argiles plus ou moins calcaires. Les versants sud-est présentent des sols à grepps (alios), concrétion ferro-magnésifères surmontées de boubènes pauvres. Les versants sud-ouest sont composés de zones d'argiles à galets bien drainants. Les hauts-coteaux peuvent être argilo-calcaires ou argilo-siliceux favorables aux blancs de Pacherenc du Vic Bilh.

## ■ Les Cépages :

Petit manseng et petit courbu 60% minimum limités à 80% l'un. **Cépages complémentaires** : Gros manseng, arrufiac et sauvignon. Assemblage obligatoire avec au moins un cépage principal.

## ■ Les spécificités :

Récoltés par tries successives, les raisins passerillés sont pressurés puis débourbés à froid. Les vinifications se font souvent en fût pour les Pacherenc moelleux haut de gamme. Sucres résiduels supérieurs à 45g/l. Moins de 5 g/l pour les Secs. Assemblage final avant l'agrément constitué d'une analyse chimique et organoleptique par un jury d'experts.

## ■ Les chiffres :

Superficie en production = 250 ha  
Production = 9000 hl - densité  $\geq 4000$  pieds/ha  
Rendement de base = 60 hl/ha pour les secs - 40 hl/ha pour les moelleux.

## ■ Les producteurs :

Equivalence des surfaces exploitées par environ 300 viticulteurs coopérateurs pour 2 caves coopératives et une cinquantaine de vigneronniers particuliers.

## ■ Commentaire de l'œnologue :

Le Pacherenc sec est surprenant, nez très expressif de fleurs blanches, de nèfles et parfois d'agrumes. Une attaque franche et fraîche qui équilibre une richesse en alcool et en gras. Une longueur digne des plus grands blancs avec un volume extraordinaire.

Le Pacherenc moelleux, selon la trie, seront plus orientés :  
- Fruits blancs et légèrement confits. Attaque fraîche qui équilibre la sucrosité qui enrobe les arômes d'un raisin très mûr.

- Nez miellé, avec des notes de fruits secs. Une attaque étonnamment fraîche qui se transforme lentement en miel pour mieux emplir la bouche d'une douceur suave..

## ■ Avis du sommelier :

Le Pacherenc du Vic Bilh, pour se faire plaisir à toute heure du jour et de la nuit avec des vins jeunes ou jusqu'à 5 ans pour les secs, deux fois plus longtemps pour les moelleux. En sec, idéal de l'apéritif aux entrées de poissons, fruits de mer ou viandes blanches. En moelleux de l'apéritif, en passant par le foie gras, jusqu'aux fromages persillés, ou sur vos desserts aux chocolats.

## ■ Idée recette :

A l'apéritif avec un Pacherenc sec, de la mimolette vieille ou du fromage des Pyrénées, des morceaux d'abricot sec, le tout sur une brochette.

Un Pacherenc moelleux, des copeaux de foie gras, quelques grains de gros sel, un tour de moulin de poivre parfumé, des lamelles de poires très mûres et un brin d'aneth.

Bonne dégustation et bon appétit !



MAISON des VINS

Place de l'Eglise - 65700 Madiran  
Tel. 05.62.31.90.67 - Fax 05 62 31 90 79  
e-mail : madiran@civso.com

