

Toute la richesse de nos grands terroirs



Bonificat « L'hivernal » AOC Pacherenc du Vic-Bilh Vignobles Marie Maria

Cuvée d'exception, issue d'un passerillage tardif. Ce vin révèle un superbe nez aux arômes intenses de fruits confits et de truffe blanche.

La bouche présente une vivacité naturelle qui équilibre une longueur d'exception, sur les agrumes confits et la gelée de coing.



Plénitude AOC Madiran Plaimont Terroirs & Châteaux

Une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs de Viella permet aux vignerons de présenter ce grand vin de caractère. Une expression typique de nos Madiran, aux arômes de fruits rouges bien mûrs nuancés de réglisse et d'épices.



Château de Crouseilles AOC Madiran

Les vignes du Château de Crouseilles sont situées face aux Pyrénées, sur un coteau à forte pente, où le tannat et le cabernet sauvignon y ont trouvé un grand terroir.

La vendange est manuelle. La vinification et l'élevage (en fût de chêne) sont très soignés. Ce vin est le fleuron de notre travail.

La Belle Histoire du Pacherenc de la Saint Sylvestre

De tous temps on a su vendanger tard le Pacherenc : un édit de 1745 interdisait de le récolter avant le 04 novembre !

La cueillette s'effectuait traditionnellement à la Saint-Martin et prenait fin avec «l'escoubasso» de la foire de Viella au 15 novembre, jour de la Saint-Albert.

Mais en 1991, il a gelé, et les raisins étaient encore verts à la mi-novembre. Les vignerons ont donc attendu jusque début décembre qu'ils mûrissent, puis finalement jusqu'au 31 décembre. **C'est après cette expérience qu'est né le Pacherenc de la Saint-Sylvestre.**

Aujourd'hui, la vendange s'effectue par tries successives : le Pacherenc de la Saint Sylvestre est issu de la dernière trie. Les vignerons de Plaimont assurent la protection des grappes confites à l'aide de systèmes de filets tendus au dessus de la vigne tandis que des messages sonores repoussent les oiseaux dont on comprend aisément l'attrance !

L'altitude et la situation proche des Pyrénées avec des journées d'automne très chaudes et des nuits fraîches, sans brouillard et donc sans pourriture ont permis la conservation de raisins passerillés et confits sur pied.

Ces raisins produisent seulement 5hl/hectare de ce vin rare aux arômes de miel, d'épices, de fruits exotiques, avec toujours une grande fraîcheur. Il fera des merveilles sur un foie gras, un roquefort ou encore un dessert acidulé.



la saint sylvestre

AOC PACHERENC DU VIC-BILH

Chaque 31 décembre,

lors du réveillon à Viella, nos vignerons aidés du public récoltent précieusement, à la lueur des flambeaux, les dernières grappes sur-mûries de Pacherenc du Vic-Bilh, dans la magie de la dernière nuit de l'année.



32400 Viella - Tél. 05 59 68 57 14
www.plaimont.com • www.crouseilles.com

RÉVEILLON 2021 PROGRAMME



Au cœur du village de Viella
~ Gers, Sud-Ouest ~
30 - 31 décembre 2021

Les Amis du Pacherenc de la Saint Sylvestre

&



PLAIMONT
VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMENT PYRÉNÉEN



Crouseilles
MADRAN & PACHERENC DU VIC-BILH
PIÉMENT PYRÉNÉEN



JEUDI 30 DÉCEMBRE

Toute la journée DÉGUSTATION DES VINS

- boutiques de Crouseilles et Saint-Mont

15h VISITE GUIDÉE

« Crouseilles signature » au Château de Crouseilles

Réservation T. 05 59 68 57 14 - 10 €

15h BALADE CONFÉRENCE

« Le terroir de Viella, une passionnante histoire géologique »

Animée par Michel Marthaler,
Professeur honoraire à l'Université de Lausanne (Suisse)

- au départ de la mairie de Viella
- Réservation T. 05 59 68 57 14 - Gratuit

VENDREDI 31 DÉCEMBRE

9h OUVERTURE des Fêtes de la Saint Sylvestre

avec casse-croûte vigneron au village de Viella
dans les vignes de Sabine Laborde, vigneronne à Plaimont

Toute la journée

DÉGUSTATION DES VINS

AOC Madiran & AOC Pacherenc du Vic-Bilh

- à la maison du Pacherenc à Viella

Marché gourmand • Jeux traditionnels de quilles
et lancer de bérêts • Spectacles de fauconnerie
Exposition d'artistes locaux

Informations complémentaires sur nos sites
www.crouseilles.com • www.plaimont.com

VENDREDI 31 DÉCEMBRE

10h CIRCUIT DÉCOUVERTE

« Voyage au cœur de l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh »

Visite du vignoble, découverte des chais de vinification et
dégustation au Château de Crouseilles (durée 2h30)

- au départ du foyer de Viella

Réservation T. 05 59 68 57 14 - 15 €/pers.

12h30 DÉJEUNER VIGNERON

animé par les chanteurs vignerons du Vic-Bilh

- au départ du foyer de Viella

Réservation T. 05 59 68 57 14 - 25 €/pers.

16h30 PASTORALE « LES PLAISIRS DU VIN »

- en l'Eglise Saint-Pierre

Réservation T. 05 59 68 57 14 - 10 €/pers.

18h30 RETRAITE AUX FLAMBEAUX

en direction des vignes

Vin chaud offert par les vignerons

19h VENDANGES

des derniers raisins de Pacherenc
suivi d'un FEU D'ARTIFICE

21h GRANDS RÉVEILLONS DE LA SAINT SYLVESTRE

au Château de Crouseilles

Réservation T. 05 59 68 57 14 • 140 €/pers.

au Monastère de Saint-Mont

Réservation T. 06 32 86 46 11

LES PLAISIRS DU VIN

comédie gourmande de Gérard Levoyer

Un spectacle qui loue les plaisirs de la table et du vin de façon ludique et chaleureuse, et valorise ces épicuriens des XVIIe et XVIIIe siècles qui écrivirent et chantèrent les plaisirs de la chair. À la fois léger par son ambiance XVIIIe et par ses chants et textes un peu coquins, cette comédie ravira le plus grand nombre.



Toute la journée

VILLAGE FAUCONNIER

Animé par le Parc aux Rapaces de Madiran

- au village de Viella

10h

Démonstration et vols d'oiseaux

- dans les vignes de Pacherenc

11h & 15h30

Défilé de fauconnerie médiévale