



BARRIQUES D'OR

VENTE AUX ENCHÈRES DE GRANDS PACHERENC

AUCTION OF FINEST PACHERENC

SUD-OUEST FRANCE

Lundi 5 novembre 2018
CHÂTEAU DE CROUSEILLES

avec le concours de / with the participation of



BRISCADIEU BORDEAUX
— MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES —



DÉROULEMENT DE LA VENTE
PUBLIC AUCTION



Organisée par



BRISCADIEU BORDEAUX
— MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES —

Hôtel des Ventes Bordeaux Sainte-Croix

12-14, rue Peyronet / 33800 Bordeaux

Tél. : +33 (0)5 56 31 32 33

Fax : +33 (0)5 56 31 32 00

www.briscadieu-bordeaux.com

www.interencheres.com

Société de ventes publiques A.B.B SARL · Agrément n°2002-304

Assistée par

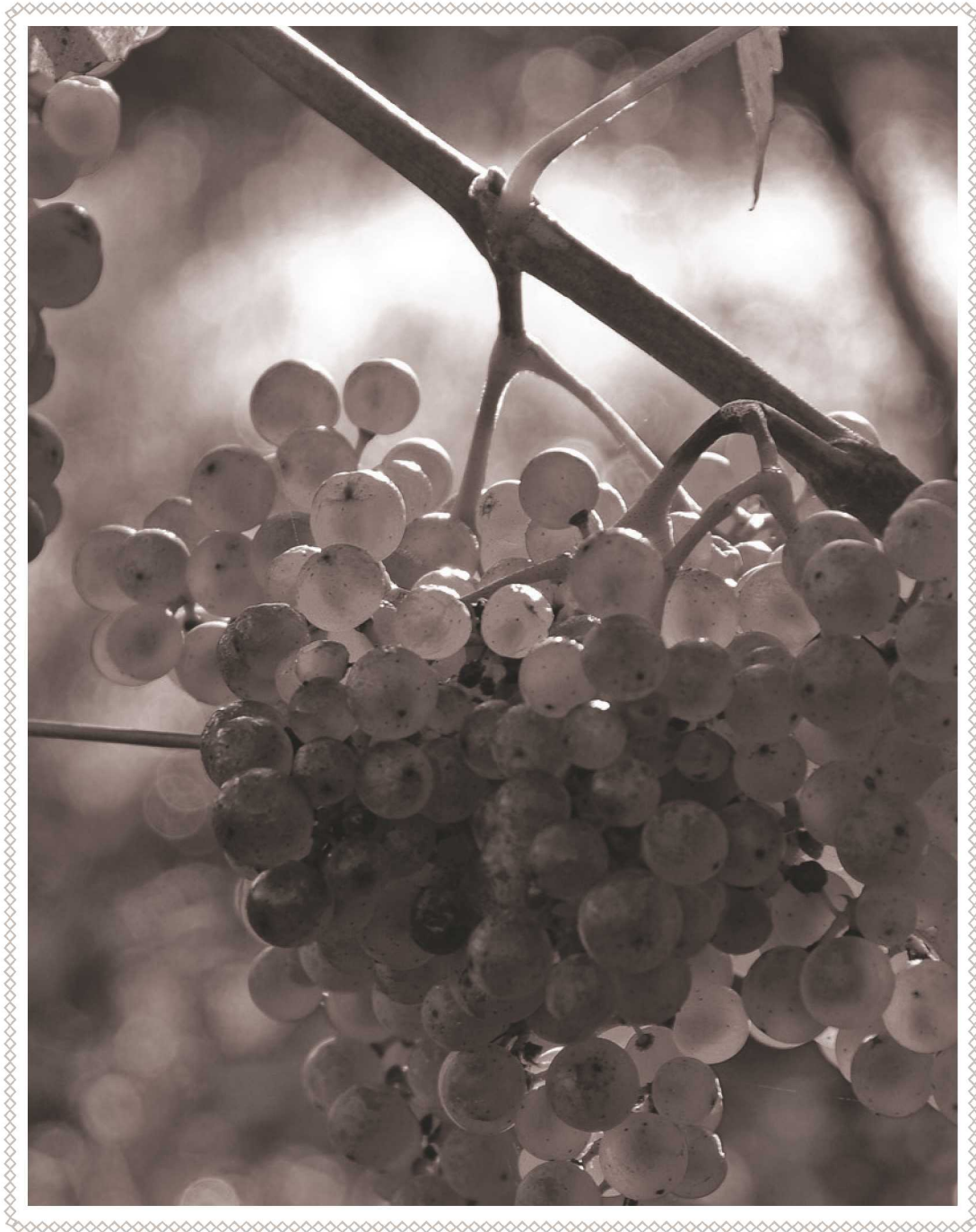
Monsieur Bernard Brun
Monsieur Emmanuel Brun

Courtiers Assermentés

Tél. : +33 (0)8 85 53 31 36

Fax : +33 (0)5 56 02 41 26

Email : brunbernard@voila.fr





PROGRAMME



- 8h 30** Inscription à la vente aux enchères
Registration for the auction
- 9h 00** Dégustation et présentation des 2 barriques de Pacherenc du Vic-Bilh sec et des douze barriques de Pacherenc du Vic-Bilh
Tasting and presentation by the winegrowers of the two barrels of Pacherenc du Vic-Bilh sec and twelve barrels of Pacherenc du Vic-Bilh
- 10h 00** Casse-croûte vigneron
Winegrower's snack
- 11h 00** Vente aux enchères publiques des Barriques d'Or du Pacherenc du Vic-Bilh
Public auction of Pacherenc du Vic-Bilh
- 12h 30** Annonce de la Barrique d'Or dont l'enchère aura été la plus élevée
Announcement of the «Barrique d'Or» i.e. the barrel which has reached the highest price
- 12h 45** Edition des factures d'achat auprès de Maître Briscadiou
Remise de vos souhaits pour la personnalisation de l'étiquette
Registering of the orders.
Confirmation of labeling specifications
- 14h 00** Déjeuner sur invitation ou réservation auprès de Plaimont
au 05 62 69 62 87 (places limitées)
Lunch by invitation or reservation

avec le concours de / with the participation of



The excellence of Pacherenc

Our forefathers (were people who) had good taste and loved good food. For centuries, they cultivated flavoursome, aromatic grapes that they harvested in successive pickings throughout the autumn to obtain a truly outstanding wine: the Pacherenc du Vic-Bilh.

Today, this wine has become an essential hallmark of South-West France's finest cuisine, accompanying like no other delicacies such as foie gras, Pyrenean cheeses... Pacherenc du Vic-Bilh is an authentic gourmet treat from Gascony.

The winegrowers at Plaimont and the Cave de Crouseilles have achieved wines that are unique and that you can count among the rare and exceptional gems in the world.

This collection counts a limited quantity of barrels. Each winegrower, while meeting the requirements of the charter they all collectively adhere to, can each, in his or her own particular way of working the wine, bring a personal touch to the barrel of Pacherenc.

In the course of this morning's event, these exceptional barriques of Pacherenc will be tasted and then put up for auction.

Each year, thanks to this initiative, the splendours of the Pacherenc « Saint-Albert » and « Prélude à l'Hivernal », which are sold to the traditional wine trade, or the « Saint-Martin » and « Perle de Givre », distributed through the multiple retailer sector, proclaim their noble lineage that is enhanced by allying tradition to modern research.

Thus, by putting the wine they have created up for auction, the winegrowers clearly show their wish to share a unique pleasure with lovers of Pacherenc of Vic-Bilh.

On the fifth day of November, 2018, may we all enjoy ourselves together and share pleasure.

**President,
Plaimont,**
Joël Boueilh

**President,
Cave de Crouseilles,**
Roland Podenas

L'excellence du Pacherenc

Nos ancêtres amoureux du bon goût et des bonnes choses, ont, depuis des siècles, cultivé des raisins blancs savoureux et aromatiques, vendangés par tries successives, pour donner naissance à un vin d'exception : le Pacherenc du Vic-Bilh.

Aujourd'hui devenu un incontournable de la gastronomie du Sud-Ouest, et accompagnant à merveille des plats tels le foie gras, le fromage des Pyrénées..., le Pacherenc du Vic-Bilh est une véritable gourmandise gasconne.

Les Vignerons de Plaimont et de la Cave de Crouseilles, ont souhaité hisser cette gourmandise au rang des vins uniques, de collection, disponibles en quantité confidentielle. Dans le respect du cahier de production vignoble qui leur est imposé, chacun d'eux apportera sa vision personnelle du Pacherenc au travers d'une barrique élaborée par ses soins.

Au cours de la matinée, ces exceptionnelles barriques de Pacherenc seront dégustées puis mises aux enchères.

Grâce à cette démarche, la splendeur des Pacherenc « Saint-Albert » et « Prélude à l'Hivernal », vendus dans le circuit traditionnel ou « Saint-Martin » et « Perle de Givre » vendus en Grande Distribution, gagnent chaque année leurs lettres de noblesse en bénéficiant d'évolutions alliant tradition et recherche.

En mettant aux enchères leur création les vignerons décident ainsi de faire partager des plaisirs uniques aux amoureux du Pacherenc du Vic-Bilh.

En ce 5 novembre 2018, que le plaisir soit vôtre et nôtre.

**Le Président
de Plaimont,**
Joël Boueilh

**Le Président
de la Cave de
Crouseilles,**
Roland Podenas

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS



THE ORIGINS

The name of this appellation comes from the Gascon dialect: «Bi de bits Pacherads» means wine from vines on stilts and aligned in rows.

Vic-Bilh, in Gascon, is the Old Land.

By the beginning of the 1970s, these vineyards had practically disappeared but since then, the winegrowers at Producteurs and the Crouseilles Winery have devoted themselves to recovering the authentic Pacherenc of the past.

TERROIR AND CLIMATE

The vineyards stretch out over gentle hill country in the three départements of the Gers, Pyrénées-Atlantiques and Hautes-Pyrénées. The vines grow on clay and limestone or sandy clay and limestone soils known as «Peyrusquet» - stony places. The fairly high slopes, their location near to the Pyrenees and the sequence of warm days and cold nights free of mists, and thus free of rot, allows the growers to leave the grapes hanging on the vines to become concentrated naturally as they wrinkle and dry, attaining a sugar content equivalent to 19% of alcohol and more.

GRAPE VARIETIES

The vineyards are planted with rare and ancestral regional varieties

- **Petit Courbu**: Is an aromatic variety, bringing finesse and roundness.
- **Gros Manseng**: This grape is vigorous and resistant, and contributes to the structure of the wine.
- **Petit Manseng**: The King of Pacherenc grape varieties. It contributes to the complexity of the wine, and to its floral and fruity character.

L'ORIGINE

Cette appellation tient son nom du gascon «Bi de bits Pacherads». Le vignoble a la particularité d'avoir des vignes plantées sur échelas, en alignement de rangs. Vic-Bilh en gascon signifie Vieux Pays. Ce vignoble avait presque disparu au début des années 1970. Les vigneronnes de Plaimont et de la Cave de Crouseilles ont travaillé pendant de nombreuses années afin de retrouver le véritable Pacherenc d'Antan.

LE TERROIR & LE CLIMAT

Planté sur les coteaux escarpés du Gers, des Pyrénées Atlantiques et des Hautes Pyrénées, le vignoble repose sur des sols argilo-gravelo-silicieux dits «Peyrusquet» : lieux pierreux. L'altitude des coteaux, la situation proche des Pyrénées avec des journées chaudes et des nuits froides, sans brouillard, et donc sans pourriture, permettent la conservation des raisins passerillés et confits sur pieds, atteignant 19% d'alcool naturel et plus.

LES CÉPAGES

Le vignoble est planté de cépages régionaux anciens.

- **Petit Courbu** : aromatique, il apporte puissance, finesse et rondeur
- **Gros Manseng** : cépage vigoureux et résistant, il apporte corps, vivacité et charpente.
- **Petit Manseng** : cépage roi du Pacherenc présentant des caractères floraux et fruités intenses ainsi qu'une grande richesse de bouche.





CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS



SEC

Les parcelles destinées au Pacherenc du Vic-Bilh sec sont implantées sur un terroir argilo-silicieux aux sols profonds qui permettent un meilleur développement des racines afin d'éviter tout stress hydrique durant l'été.

Les pentes sont généralement exposées à l'Est et au Nord. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées d'automne contribuent au bon équilibre des vignes; les raisins, mûris à l'ombre des feuilles, donneront des vins frais, fruités et aromatiques. Les vendanges manuelles se déroulent début octobre, à un stade très précis de maturité optimale.

The vineyard plots of the Pacherenc du Vic-Bilh Sec (dry white), are located on deep, clay-siliceous soils which allow excellent root development, thus preventing water stress during the summer. The slopes are generally East and North facing. The cool nights and sunny autumn days help maintain a good balance in the vineyard; the grapes ripen in the shade of the leaves, giving fresh, fruity and aromatic wines. Hand harvesting takes place towards beginning of October when the grapes are judged to have reached optimal ripeness.

RÉCOLTE TARDIVE

La conservation des raisins sur pieds permet de réaliser une cueillette par tries successives : ainsi Plaimont et la Cave de Crouseilles proposent 3 qualités de Pacherenc du Vic-Bilh :

- le Pacherenc de la fin octobre.
- le Pacherenc de la mi-novembre :
Saint-Albert, Prélude à l'Hivernal, Bonificat l'Hivernal dans le circuit traditionnel ; Saint-Martin et Perle de Givre en grande distribution.
- le Pacherenc de décembre, quand le millésime le permet : Saint Sylvestre et Hivernal.

The Pacherenc grapes keep maturing on the vine in autumn. We select them successively at three different times giving us 3 different qualities of Pacherenc :

- End of October Pacherenc.
- Mid November Pacherenc :
Saint-Albert, Prélude à l'Hivernal, Bonificat l'Hivernal for the on trade; Saint-Martin and Grain de Givre for the off trade.
- End of December Pacherenc when the vintage allows it Saint-Sylvestre and Hivernal.

HABILLAGE 2018

Pour le millésime 2017, les vignerons proposent de mettre aux enchères deux barriques de Pacherenc du Vic-Bilh sec et douze barriques de Pacherenc du Vic-Bilh, chacune au style particulier. Seul point commun : des raisins issus des vendanges manuelles de 2^{ème} ou 3^{ème} tries.

Ces Pacherenc Barriques d'Or Saint-Albert, Saint-Martin, Prélude à l'Hivernal, Perle de Givre et Bonificat l'Hivernal seront ensuite mis en bouteille (240 bouteilles par barrique). Ils bénéficieront d'un habillage exclusif signé du vigneron, avec la possibilité d'une personnalisation.

LABELLING

For the 2017s vintage, the winegrowers are auctioning two barrels of the Pacherenc du Vic-Bilh sec and twelve barrels of the Pacherenc du Vic-Bilh, each one with its own particular style. The one thing they have in common is that they are all hand picked from the 2nd or 3rd harvest selection.

These Pacherenc wines, Saint-Albert, Martin, Prélude à l'Hivernal, Perle de Givre and Bonificat l'Hivernal Barriques d'Or, will then be bottled (240 bottles per barrel). They will carry an exclusive label signed by the winegrower with the possibility of adding the name of the purchaser if required.



2017, une exceptionnelle arrière-saison

Le froid de l'hiver 2016/2017 a permis à la vigne de profiter d'un repos végétatif déterminant pour la suite de son cycle végétatif. Le déficit de pluies hivernales est à souligner.

Les températures clémentes et les journées ensoleillées du printemps ont permis un débourrement précoce – avec une quinzaine de jours d'avance – qui se conservera jusqu'à la récolte. De fait, les travaux au vignoble se sont rapidement enchaînés : l'épamprage et les ébourgeonnages ont démarré fin avril, suivis par les premiers relevages.

La floraison s'est déroulée de manière homogène, profitant du beau temps. Début juin, les effeuillages précoces ont démarré. Cette intervention permet non seulement d'améliorer la maturation en permettant aux raisins de profiter du soleil mais aussi de limiter les maladies telles que le botrytis. Elle est complétée par des vendanges en vert qui permettent de bien étaler chaque grappe et éventuellement de réguler les rendements.

Malgré quelques orages plus ou moins importants selon les zones, ce début de campagne est historiquement précoce et sain. Le réseau d'observation de ravageurs et de parasites déployé par l'équipe technique permet d'aiguiller chaque vigneron sur la protection de son vignoble.

Les épisodes orageux et le rafraîchissement de la mi-juillet ont engendré une véraison hétérogène d'un secteur à l'autre. Les températures modérées de la fin de cycles ont été bénéfiques pour développer le potentiel aromatique des Manseng.

Les vendanges de Pacherenc ont démarré avec 10 jours d'avance par rapport à l'année précédente (tries sur Petit Courbu et Gros Manseng). Les premiers Petit Manseng ont été récoltés fin octobre et les tries suivantes ont profité de la belle arrière-saison !

2017, an exceptional late season

The cold winter of 2016/2017 allowed the vines to enjoy a vegetative rest which determined the rest of its vegetative cycle. It is important to note that there was very little rain over the winter.

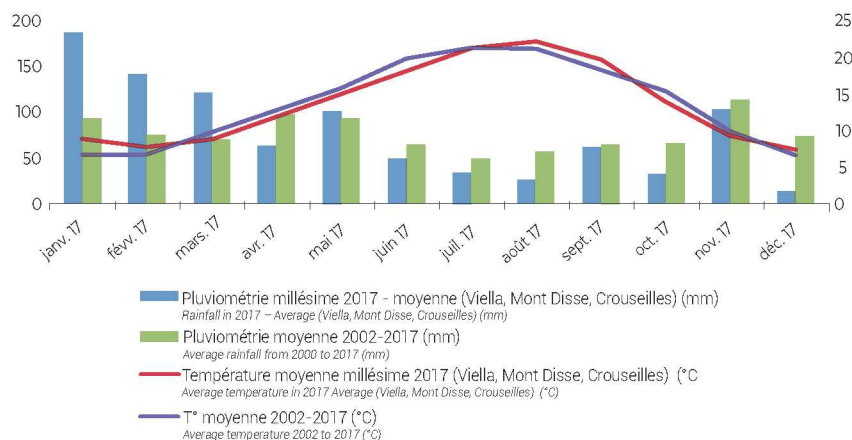
Springtime's mild temperatures and sunny weather encouraged early budbreak – at least two weeks early - which led to an advance of the entire cycle. Consequently, the tasks in the vineyard followed hot on the heels of each other: desuckering and bud-removal started at the end of April and were followed by the first lifting of the season.

Flowering took place in a uniform fashion thanks to the good weather. Leaf-removal started in early June, which not only allowed the grapes to mature more easily by freeing them to see the sun, but also limited the spread of diseases such as bunch rot. Crop-thinning completed the picture by ensuring the even spread of individual bunches of grapes while also regulating yields.

Despite several storms – some more severe than others depending on the geographical zone – this season got off to an unprecedentedly healthy and early start.

The observation tools used by the technical team to detect the presence of ravaging and parasitical insects means that each winemaker can be alerted to the type of treatment appropriate to his or her vines. The stormy periods, combined with a drop in temperature mid-July, lead to veraison occurring at different times in different sectors. Mild temperatures at the end of the cycle were beneficial to the development of Manseng's aromatic potential.

Harvest of Pacherenc took place ten days earlier than the year before (with selective pickings for Petit Courbu and Gros Manseng). The first Petit Manseng were harvested late October with subsequent selective pickings benefitting from the fine autumnal weather.!





PALATE
fruity
nez
robe
Bouche

A l'occasion de la vente aux enchères des Barriques d'Or, et pour la deuxième année, nous sollicitons les élèves du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse «mention sommellerie» pour l'écriture des commentaires de dégustation et des accords mets et vins. Cette collaboration est une continuité du partenariat mis en place depuis maintenant sept ans avec cet établissement. Riches de notre patrimoine viticole qui ne manque pas d'intéresser les élèves, nous avons la chance chaque année de participer au programme de formation sommellerie et ainsi de contribuer à la réussite de ces futurs professionnels.

On the occasion of this year's «Barriques d'Or» auction, and for the second time, we have called upon the students in the Sommelier section of the Toulouse Hotel and Catering School (Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse) to write tasting notes and food-pairing suggestions for our Pacherenc wines. This cooperation further strengthens the partnership in place with this establishment for the last seven years. Thanks to our remarkable viticultural heritage which never fails to interest the students, we are honoured to participate each year in the sommelier training programme and thus contribute to the success of these future professionals.

ARIAS Théo
BERNABEU Manon
BOCQUILLON Constance
CARAIL Laurent
CARRIE Florent
CURCIO Lucas
DESOBEAU Vincent
GAILLARD Emma
GONZALEZ Sergio
MOTTELET Timothée
RIVIERE Lea
SIVADIER Alison
LEFORT Clara
REVERSADE Pascal,
DESBUREAUX Robert

RESTAURANT LE PUIST ST JACQUES ★★ Pujaudran
AUBERGE DU VIEUX PUIST ★★★ Fonjoncouse
RESTAURANT DES SEPT PLACE ST SERVIN ★ Toulouse
RESTAURANT LE MICHEL GUERARD ★★★ Eugénie-Les Bains
HOTEL CRILLON LE BRAVE Relais et Château - Crillon Le Brave
HOTEL DU PALAIS - Biarritz
RESTAURANT LE PRE CATELAN - LENOTRE SA ★★★ Paris
RESTAURANT L'APARTE ★ Toulouse
CAVE Restaurant LES PASSIONNES - Toulouse
RESTAURANT LE RELAIS DE LA POSTE ★★ Magescq
RESTAURANT CHEZ MICHEL SARRAN ★★* Toulouse
RESTAURANT AU POIS GOURMAND Toulouse
RESTAURANT SERGE VIERRA ★★ Chaudes Aigues

FORMATEURS

souple
floral
bonne
intensité

Contact :

Lycée des métiers de l'hôtellerie
et du tourisme d'Occitanie
1 rue de l'abbé Jules Lemire
BP 3131 - 31026 Toulouse Cedex
Tel : 05 34 50 10 10

ACCORDS

PRÉSENTATION DU CATALOGUE
PRESENTATION



1^{ÈRE} PARTIE

DEUX BARRIQUES DE
PACHERENC DU VIC-BILH SEC



DOUZE BARRIQUES DE
PACHERENC DU VIC-BILH

2^{ÈME} PARTIE

CARACTÉRISTIQUES LÉGALES

Pacherenc du Vic-Bilh sec

LOTS 1.1 - 1.2 - 1.3 - 1.4

PIERRE LAGARRUE *en hommage à Louis Cazenave*

VILLAGE : MADIRAN

UNITÉ CULTURALE : CPA0186

LIEU DIT : PROUZET

TERROIR : COLLUVIONS SUR GREP



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

Je me suis récemment installé sur l'exploitation familiale et j'ai totalement repris l'atelier vigne. J'y passe du temps, beaucoup de temps... on a souvent envie de remettre en cause le travail de nos prédécesseurs, d'innover, de changer. Je vous présente ici ma dernière innovation... qui s'inscrit pourtant dans la tradition : une barrique de Pacherenc sec où je recherche de la fraîcheur et de la gourmandise !

I recently set up on the family property and I have completely overhauled the vine workshop. I spend a lot of time there, a lot of time... It is normal to want to do things differently to our predecessors, to make innovations and changes. Here is my latest innovation... which, nonetheless, follows tradition: a barrel of dry white Pacherenc from which I am looking for freshness and an easy-drinking character!

DÉGUSTATION

Robe : belle robe cristalline aux reflets verts.

Nez : frais et expressif aux arômes délicats de fruits blancs.

Bouche : attaque vive et ample, belle présence aromatique.

TASTING NOTES

Colour: A beautiful, clear colour with green tints.

Nose: Fresh and expressive with delicate white-fleshed fruit aromas.

Palate: A lively attack, full and beautifully aromatic. Great balance which suggests it will age beautifully.

ACCORDS

Gambas grillées bouillon de légumes, coco citronnelle. Tartare de thon, avocat mangue, poêlée de sèche huile d'olive, tagliatelles de courgette.

FOOD / WINE PAIRINGS

Grilled king prawns. Vegetable, white coco bean and lemongrass broth. Tuna tartare with avocado and mango, cuttlefish pan-fried in olive oil, courgette tagliatelle.

DEGRÉ % VOL. :	13,5
SUCRE G/L :	2,75
AT :	6,26
PH :	3,1
AC MALIQUE G/L :	3,86

Pacherenc du Vic-Bilh sec

LOTS 2.1 - 2.2 - 2.3 - 2.4

ANNE & FABRICE LATAPI

VILLAGE : BETRACQ
UNITÉ CULTURALE : CPA0094
LIEU DIT : MINGOLLE
TERROIR : ARGILES BIGARRÉES

Tout a été mis en œuvre pour favoriser l'aération des grappes : ébourgeonnage, effeuillage, palissage... afin que le Gros Manseng exprime pleinement son potentiel de grand cépage à vin blanc sec. En cette année plutôt précoce, nous avons vendangé fin septembre pour favoriser des arômes complexes et une profonde minéralité.

Everything has been put in place to increase aeration of the bunches: de-suckering, leaf-removal, canopy management... so that the Gros Manseng can fully express its potential as a great dry white wine variety. This year, with a relatively early maturation of the grapes, we harvested late September in order to maximize complex aromas and a depth minerality.

DÉGUSTATION

Robe : jaune très clair aux reflets argentés.

Nez : intense et complexe aux arômes de fleurs, aux notes de brioche vanillées.

Bouche : attaque souple, harmonieuse et persistance des arômes du nez. Jolie cuvée prometteuse.

TASTING NOTES

Colour: A very pale yellow with silver tints.

Nose: Intense and complex with floral aromas and notes of vanilla brioche.

Palate: Supple, harmonious and persistent with the same aromas as the nose. An attractive, promising wine.

ACCORDS

Huître pochée gelée d'eau de mer, coriandre gingembre, brunoise de concombre. Fromageon de Brebis des Pyrénées.

FOOD / WINE PAIRINGS

Poached oyster in seawater jelly, coriander, ginger and diced cucumber. Pyrenean goat's cheese.

DEGRÉ % VOL. : 13
SUCRE G/L : 2
AT : 6,2
PH : 3,1
AC MALIQUE G/L : 4,22



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....
.....
.....
.....



Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4

JOËLLE PRIAM, ROLAND & JEAN-MARC DUPOUTS

VILLAGE : VIELLA
UNITÉ CULTURALE : UPM0220
LIEU DIT : BIANCO
TERROIR : NAPPE DE MAUCOR

Depuis 2005, nous avons participé à toutes les éditions des Barriques d'Or. Seule les grêles de 2009 et 2016 nous ont empêché d'avoir des récoltes de qualité. Nous travaillons en famille. D'ailleurs cette barrique provient de la vigne de notre oncle. C'est la parcelle la plus haute de la commune de Viella, une pente sud face au Pic du Midi.

We have participated in every Golden Barrel event since 2005. Only the hailstorms of 2009 and 2016 prevented us from harvesting grapes of high quality. The family works together. In fact, this barrel comes from our uncle's vines - the highest parcel in the Viella municipality, a south-facing slope opposite the Pic du Midi.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or doré étincelant aux reflets verts brillants. Larmes fines et lentes.

Nez : fin aux notes de poire, fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : attaque franche, joli milieu de bouche acidulé sur des notes de mandarine. Equilibre parfait.

TASTING NOTES

Colour: Sparkling yellow-gold with brilliant green tints. Thin, slow legs.

Nose: Elegant on notes of pear, white flowers and citrus fruits.

Palate: A frank attack evolving towards a nice acidity on mandarin notes mid-palate. Perfect balance.

ACCORDS

Escalope de foie gras poêlé/ snacké avec des grenades et des asperges. Tarte fine aux pommes acidulées flambées à l'Armagnac. Echine de Porc Noir de Bigorre caramélisé au soja.

FOOD / WINE PAIRINGS

Pan-fried or lightly seared escalope of foie gras with pomegranate and asparagus. Thin, French apple tart made with sharp apples and flambéed with Armagnac. Shoulder of Bigorre pork caramelised in soya.

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

DEGRÉ % VOL. : 12,7
SUCRE G/L : 116,9
AT : 5,52
PH : 3,39
AC MALIQUE G/L : 1,7

Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 4.1 - 4.2 - 4.3 - 4.4

OLIVIER SANSOT

VILLAGE : SAINT LANNE

UNITÉ CULTURALE : CPA0256

LIEU DIT : BIDOS

TERROIR : ARGILES GRAVELEUSES

Issu d'une famille de vigneron, je continue... Cet îlot de vignes est situé sur une douce pente à l'exposition fraîche ce qui assure une belle acidité bien que les raisins aient été récoltés à la mi-novembre.

Born into a family of wine-makers, I am keeping up the good work... This island of vines, situated on a gentle slope, benefits from a cool exposition which ensures great acidity even though the grapes were harvested in mid-November.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or brillant.

Nez : franc et intense aux notes d'agrumes, de citron jaune confit et d'abricot.

Bouche : attaque franche avec un milieu de bouche vif évoluant sur une finale fraîche mêlée à des notes d'orange amère.

TASTING NOTES

Colour: Brilliant yellow-gold.

Nose: Frank and intense with notes of citrus fruits, preserved lemon and apricot.

Palate: Frank attack and lively mid-palate evolving towards a fresh finish mixed with notes of bitter orange.

ACCORDS

Tartare de dorade
noisettes concassées,
zeste de kumquat. Abricot
légèrement poêlé sorbet
thym-citron.

FOOD / WINE PAIRINGS

Bream tartare with crushed
hazelnuts, kumquat zest. Lightly
pan-fried apricot with a lemon
and thyme sorbet.

DEGRÉ % VOL. :	12,2
SUCRE G/L :	115,94
AT :	5,09
PH :	3,14
AC MALIQUE G/L :	1,92



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....



Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 5.1 - 5.2 - 5.3 - 5.4

ANNETTE & HENRI DEJOUX

VILLAGE : VIELLA
UNITÉ CULTURALE : UPM0117
LIEU DIT : POUJO
TERROIR : COLLUVIONS SUR GREP

Cette Barrique d'Or, je dirais simplement que c'est une première expérience. La parcelle se situe au nord du village de Viella, sur des sols argilo-limoneux-sableux orientés plein sud. Ces Petit Manseng profitent d'un ensoleillement maximum. J'ai vendangé ce millésime 2017 courant novembre. Grâce à la très belle arrière saison, j'étais heureux de porter de la belle vendange !

This Golden Barrel is my first. The parcel is situated to the north of the village of Viella on clay-alluvial-sandy soil. South-facing, this parcel of Petit Manseng enjoys a maximum amount of sunshine. I harvested the 2017 vintage in November and thanks to a lovely Indian summer, I was more than happy to carry the grapes!

DÉGUSTATION

Robe : jaune intense aux reflets or clair. Larmes épaisses et lentes.

Nez : franc et intense. Des arômes fruits exotiques, fruits secs.

Bouche : attaque souple avec un milieu agréable et une finale acidulée. Belle richesse aromatique sur les fruits exotiques et un bel équilibre sucré-acidité.

TASTING NOTES

Colour : A deep yellow with light gold tints. Thick, slow legs.

Nose : Frank and intense. Aromas of tropical fruit and dried fruits.

Palate : Supple attack with a great mid-palate and acidity on the. Lovely aromatic richness on tropical fruit with a great sweetness/ acidity balance.

ACCORDS

Saint-Jacques snackée, banane châtaigne, miel citronné. Dessert glacé au citron de Menton, bergamote et kumquat, crème thym-citron, meringue croustillante.

FOOD / WINE PAIRINGS

Lightly seared scallops, with banana, chestnuts and lemon honey. Menton lemon, bergamot and kumquat iced dessert with thyme and lemon cream and crunchy meringues.

DEGRÉ % VOL. : 12,7
SUCRE G/L : 113,9
AT : 5,42
PH : 3,06
AC MALIQUE G/L : 1,14

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....
.....
.....
.....

Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 6.1 - 6.2 - 6.3 - 6.4

ALICE & PAUL DABADIE

VILLAGE : VIELLA

UNITÉ CULTURALE : UPM0005

LIEU DIT : BIAOU

TERROIR : COLLUVIONS SUR GREP

Paul s'est formé très cartésienement en viticulture et œnologie dans la région bordelaise. Alice est issue d'une grande lignée de promoteurs de l'agriculture biodynamique et de la mystique qui l'entoure. Notre rencontre a fait des étincelles, dans tous les sens du terme. Le résultat : notre cuvée 2017, sélectionnée pour le concours des Barriques d'Or du Pacherenc du Vic-Bilh pour la onzième année consécutive. Majoritairement issue de Petit Manseng, assemblée parcimonieusement à du Gros Manseng et de l'Arrufiac, notre Barrique d'Or a été élaborée à base de raisins légèrement passerillés, de manière à conserver une belle fraîcheur alliée à une grande complexité aromatique.

Paul trained in viticulture and oenology in the Bordeaux area in a traditional, Cartesian manner. Alice comes from a long line of supporters of biodynamic agriculture with all its surrounding mystery. Our encounter created sparks - in all senses of the word. The result: our 2017 cuvee has been selected for the Pacherenc du Vic-Bilh Golden Barrel competition for the 11th year in a row. Principally made with Petit Manseng, judiciously blended with a little Gros Manseng and Arrufiac, our Golden Barrel was produced from slightly raisined grapes in order to preserve a delightful freshness allied with a great aromatic complexity.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or aux reflets dorés étincelants.

Nez: intense et expressif sur les fruits exotiques, les notes d'épices, agréable mariage très olfactif.

Bouche : belle attaque très ronde sur le moelleux, arômes d'ananas, d'abricot, portée par une légère acidité de type fruit de la passion.

TASTING NOTES

Colour: Yellow-gold with sparkling golden tints.

Nose: Intense and expressive on notes of tropical fruit and spices which is a lovely olfactive combination.

Palate: A great attack, full and roundly sweet with aromas of pineapple and apricot. Underscored by a light, passion fruit-type acidity.

ACCORDS

Asperges blanches des Landes, copeaux parmesan. Tarte tatin aux abricots du Roussillon, quenelle de vanille de Madagascar.

FOOD / WINE PAIRINGS

White asparagus from the Landes, shavings of parmesan. Tarte Tatin made with Roussillon apricots and Madagascar vanilla quenelles.

DEGRÉ % VOL :	12,36
SUCRE G/L :	117,2
AT :	5,16
PH :	3,39
AC MALIQUE G/L :	2,3



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....



Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 7.1 - 7.2 - 7.3 - 7.4

BENOIT, THIERRY & SYLVIE AUBERT DUTHEN

VILLAGE : AYDIE

UNITÉ CULTURALE : CPA0060

LIEU DIT : LA FORÊT

TERROIR : ARGILES GRAVELEUSES

L'enracinement puissant de cette vigne tempère les excès pour sublimer l'expression aromatique du Petit Manseng. Qu'il s'agisse de la taille, du palissage, de l'effeuillage précoce et modéré, tout est réfléchi pour obtenir l'élégance caractéristique de notre cuvée de Pacherenc.

The deep-rootedness of this parcel tempers the vine's excesses to allow Petit Manseng full aromatic expression. Whether it is the pruning, canopy management or early, moderate leaf-removal, everything has been carefully thought through to obtain the characteristic elegance of our Pacherenc cuvee.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or brillant. Larmes fines et lentes.

Nez: franc complexe et riche sur des arômes de fleurs d'agrumes et d'ananas frais.

Bouche: attaque ronde et riche, milieu de bouche rond, un petit côté acidulé agréable qui équilibre très bien la douceur de cette cuvée.

TASTING NOTES

Colour: Brilliant yellow-gold. Thin, slow legs.

Nose: Frank, complex and rich with aromas of citrus flowers and fresh pineapple.

Palate: A round and rich attack and a round mid-palate, a nice acidity which balances the sweetness beautifully.

ACCORDS

Noix de Porc Noir de Bigorre à l'ananas. Tartare de saumon de l'Adour, pamplemousse rose. Tarte au citron.

FOOD / WINE PAIRINGS

Bigorre pork cushion with pineapple. Adour salmon tartare, pink grapefruit. Lemon tart.

DEGRÉ % VOL. :	12,79
SUCRE G/L :	110,89
AT :	4,86
PH :	3,2
AC MALIQUE G/L :	1,88

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 8.1 - 8.2 - 8.3 - 8.4

SABINE LABORDE

VILLAGE : VIELLA

UNITÉ CULTURALE : UPM0208

LIEU DIT : CERISIER

TERROIR : ARGILES GRAVELEUSES

Comme chaque année, je me dis que je peux faire mieux... Malgré tout, je réitère avec une barrique de Petit Manseng, rien d'exubérant, juste de la fraîcheur, de l'équilibre permis par ces argiles.

Just like every year, I tell myself that I could do better... Despite everything, I am back with a barrel of Petit Manseng - nothing exuberant, just the freshness and balance bestowed by the clay soil.

DÉGUSTATION

Robe : belle robe dorée cristalline.

Nez : fin et très expressif aux notes de fleurs d'acacia, d'arômes d'eucalyptus.

Bouche : construite sur une fraîcheur élégante aux arômes de fruits exotiques, de mandarine.

TASTING NOTES

Colour: A beautiful crystalline gold.

Nose: Elegant and very expressive with notes of acacia flowers and eucalyptus aromas.

Palate: Built on an elegant freshness with aromas of tropical fruit and mandarin.

ACCORDS

Foie gras en terrine, pain d'épices et confiture d'abricot.

FOOD / WINE PAIRINGS

Terrine of foie gras, gingerbread and apricot jam.

DEGRÉ % VOL. :	13,01
SUCRE G/L :	91,7
AT :	6,41
PH :	2,79
AC MALIQUE G/L :	1,52



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....



Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 9.1 - 9.2 - 9.3 - 9.4

ROLAND PODENAS

VILLAGE : SAINT LANNE

UNITÉ CULTURALE : CPA0079

LIEU DIT : LE PARADIS

TERROIR : ARGILES GRAVELEUSES

Vigneron depuis toujours, je porte un intérêt tout particulier aux cultures qui demandent précision et minutie. C'est pourquoi, je me suis lancé depuis 2016 dans une démarche de conversion en agriculture biologique. Chaque année, je m'engage à présenter une Barrique d'Or aux équilibres délicats.

I have been a winemaker forever and I am particularly interested in kind of agriculture which requires precision and detail. This is why, since 2016, I am in the process of converting to organic farming methods. I always commit to presenting a delicately balanced Golden Barrel.

DÉGUSTATION

Robe : jaune clair brillant. Larmes fines et lentes.

Nez : très intense qui dévoile des notes de fruits blancs, de menthol, de basilic.

Bouche : attaque dense sur une fraîcheur parfaitement contrôlée. Finale sur un joli fruité frais.

TASTING NOTES

Colour: Brilliant pale yellow. Thin, slow legs.

Nose: Very intense, revealing notes of white-fleshed fruits, menthol and basil.

Palate: A dense attack on a perfectly controlled freshness. A delightful fresh, fruity finish.

ACCORDS

Noix de St Jacques au boudin noir. Croustade des Pyrénées.

FOOD / WINE PAIRINGS

Scallops with black pudding. Pyrenean croustade

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

DEGRÉ % VOL. :	12,22
SUCRE G/L :	103,36
AT :	5,05
PH :	3,08
AC MALIQUE G/L :	1,88

Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 10.1 - 10.2 - 10.3 - 10.4

ANDRÉ MICAS

VILLAGE : MAUMUSSON LAGUIAN
UNITÉ CULTURALE : UPM0083
LIEU DIT : AU COTEAU
TERROIR : ARGILLO CALCAIRE

Fervent défenseur du collectif, l'intérêt commun doit passer avant l'opportunité personnelle. Pourtant, je suis fier de présenter «ma cuvée» issue d'une d'une belle parcelle de Pacherenc. Belle pour son potentiel viticole avec une exposition plein sud, en haut d'une pente argilo calcaire. Belle aussi pour sa situation qui offre une vue exceptionnelle sur la campagne viellanaise.

As a fervent defender of cooperation, I believe the interest of the community to be more important than personal gain. However, I am proud to present «my cuvee» which is produced from a beautiful parcel of Pacherenc. «Beautiful» due to its viticultural potential: south-facing and situated high up a clay-limestone slope. «Beautiful» also for its amazing view over the Viella countryside.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or pâle aux reflets verts argentés. Larmes fines et lentes.

Nez : richesse et élégance sur des arômes de fruits à noyaux (mirabelle, reine claudie), mangue, passion.

Bouche : attaque ronde et délicate. Le moelleux est très bien guidé par une agréable fraîcheur fruitée et gourmande.

TASTING NOTES

Colour: Pale yellow gold with silver-green tints. Thin, slow legs.

Nose: Rich and elegant on aromas of stone fruits (Mirabelle plum, greengage) mango, passion fruit.

Palate: A delicate, round attack. The sweetness is cleverly guided by a delightful fruity freshness and easy-drinking quality.

ACCORDS

Ballotine de poulet fermier du Gers, jambon de Porc Noir, abricot sec. Cromesquis au Salers, pistaches torréfiées.

FOOD / WINE PAIRINGS

Free-range Gers chicken ballotin. Black pork ham, dried apricots. Salers cromesquis, roasted pistachios.

DEGRÉ % VOL. : 12,6
SUCRE G/L : 108,1
AT : 5,39
PH : 2,92
AC MALIQUE G/L : 0,77



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....
.....
.....
.....



Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 11.1 - 11.2 - 11.3 - 11.4

VÉRONIQUE & DIDIER TERRADE

VILLAGE : MAUMUSSON LAGUIAN

UNITÉ CULTURALE : CPA0312

LIEU DIT : MARGUALIDE

TERROIR : COLLUVIONS SUR GREP

Déjà viticulteurs, nous avons repris l'exploitation familiale du côté de mon mari située sur Maumusson-Laguian depuis 2 ans. Après une première année durant laquelle nous avons appris à travailler le Petit Manseng, nous avons souhaité participer aux Barriques d'Or. Sûrement grâce à notre terroir, au bon choix des vendangeurs dans le tri des grappes et à l'appui de l'équipe de la cave, notre barrique a été sélectionnée.

We took over my husband's family property situated in Maumusson-Laguian two years ago, although we worked as winemakers prior to this. During our first year here, we learnt to work with Petit Manseng and now we wish to participate in the Golden Barrel. Doubtless thanks to our terroir, to the choice of grapes made by our harvesters during the selective pickings and to the help of the team at the cooperative, our barrel was selected..

DÉGUSTATION

Robe : jaune intense aux reflets verts brillants. Larmes fines et lentes.

Nez: subtil sur des notes végétales (aneth, basilic, foin frais) mêlé aux fruits à chair blanche.

Bouche : attaque pure et ample portée par une ligne de fraîcheur parfaitement équilibrée.

TASTING NOTES

Colour: A deep yellow with bright green tints. Thin, slow legs.

Nose: Subtle with vegetal notes (dill, basil, freshly-cut hay) combined with white-fleshed fruits.

Palate: A big, clean attack carried by a beautifully balanced freshness. .

ACCORDS

Noix de St Jacques poêlées au beurre, betterave reléevée au poivre du Sichuan.
Crêpes soufflées au Roquefort et aux noix.

FOOD / WINE PAIRINGS

Scallops fried in butter, beetroot spiced with Sichuan pepper.
Crêpes with Roquefort and walnuts.

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

DEGRÉ % VOL. :	12,27
SUCRE G/L :	122,04
AT :	5,07
PH :	3,21
AC MALIQUE G/L :	1,84

Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 12.1 - 12.2 - 12.3 - 12.4

XAVIER LAGRAVE

VILLAGE : VIELLA

UNITÉ CULTURALE : UPM0063

LIEU DIT : DENIS 95

TERROIR : COLLUVIONS SUR GREP

D'abord vigneron puis de plus en plus impliqué dans la vie du territoire, je trouve toujours le temps de parfaire le travail sur ces Petit Manseng situés juste à côté de la maison familiale. Une parcelle avec un grand potentiel à blanc, qui demande des soins et de l'attention permanents.

I am a winemaker first and foremost, although have found myself more and more involved in local life, but always find the time to perfect the work on this parcel of Petit Manseng situated next to the family home. A parcel with an immense potential for white wine which requires continual care and attention.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or paille, avec une belle brillance.

Nez: franc et expressif, sur des arômes de fruits exotiques, de pêche de vigne et de mirabelle.

Bouche: attaque ample, ballet d'arômes floraux. Le moelleux est présent et finement équilibré par une finale acidulée. Belle harmonie.

TASTING NOTES

Colour: Bright, straw-gold yellow.

Nose: Frank and expressive, aromas of tropical fruit, wild peach, and Mirabelle plums.

Palate: Big attack on a ballet of floral aromas. The sweetness is elegantly balanced by acidity on the finish. Great harmony.

ACCORDS

Côtes de veau au Roquefort.

Tarte à la Rhubarbe en crumble. Brochette de fruits.

FOOD / WINE PAIRINGS

Veal chops with Roquefort.
Rhubarb crumble tart. Fruit skewers.



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....
.....
.....
.....

DEGRÉ % VOL. :	12,75
SUCRE G/L :	129,3
AT :	5,3
PH :	3,23
AC MALIQUE G/L :	1,49



Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 13.1 - 13.2 - 13.3 - 13.4

ALEXANDRE PRUDENCE

VILLAGE : PORTET
UNITÉ CULTURALE : CPA0137 ET CPA0138
LIEU DIT : LARROQUE
TERROIR : ARGILLO CALCAIRE

À 26 ans, BTS en poche, je me suis installé au mois d'avril 2017 en tant que jeune agriculteur en reprenant avec fierté la succession de mes parents. Depuis mon plus jeune âge, j'ai grandi dans le milieu viticole où mes parents m'ont appris beaucoup de choses, transmis leurs savoirs-faire que j'espère un jour retransmettre à mon tour.

At 26-year-old, having obtained my BTS (Advanced Vocational Diploma) I set up as a young farmer in April 2017, proudly taking over my parents' property. From a very young age I grew up in a winemaking environment and my parents taught me a huge amount. One day I hope it will be my turn to pass this savoir-faire on too.

DÉGUSTATION :

Robe : jaune or étincillant aux reflets argentés. Larmes fines et lentes.

Nez : fin aux arômes de fruits de la passion, fruits exotiques et vanille.

Bouche : attaque franche, les arômes sont portés par une belle structure vive et tendue. Bel équilibre entre douceur et acidité.

ACCORDS

Sphère au chocolat noir amer, garnie de coulis à l'orange et copeaux de coco. Chaussons aux truffes.

FOOD / WINE PAIRINGS

Bitter chocolate sphere with orange and coconut coulis. Truffle turnover.

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

TASTING NOTES

Colour: Sparkling yellow-gold with silver tints. Thin, slow legs.

Nose: Elegant, on aromas of passion fruit, tropical fruit and vanilla.

Palate: Frank attack, the aromas are carried by a beautiful lively, supple structure. Great sweetness/acidity balance.

DEGRÉ % VOL. :	12,38
SUCRE G/L :	121,71
AT :	4,95
PH :	3,16
AC MALIQUE G/L :	1,38

Pacherenc du Vic-Bilh

LOTS 14.1 - 14.2 - 14.3 - 14.4

JOSÉPHINA, SYLVAIN & JOËL LATAPI

VILLAGE : MADIRAN

UNITÉ CULTURALE : CPA0207

LIEU DIT : PUJO

TERROIR : COLLUVIONS SUR GREP

Ma parcelle est située entre les communes de Madiran et d'Arrosès, juste derrière la ferme familiale. Elle est conduite de manière traditionnelle : taille Guyot, effeuillage léger et précoce, et surtout, vendange en novembre pour laisser les raisins profiter de l'arrière saison. Le sol relativement riche permet d'atteindre des concentrations remarquables.

My parcel is situated between the municipalities of Madiran and Arrosès, just behind the family farm. It is managed traditionally: Guyot pruning, light and early leaf-removal and, above all, a November harvest which allows the grapes to benefit from great autumnal weather. A relatively rich soil means that we manage to obtain remarkably concentrated grapes.

DÉGUSTATION :

Robe : jaune clair limpide et brillant. Larmes fines et lentes.

Nez : le 1er nez est discret. Après aération il se dévoile sur des notes florales, d'orange, de melon jaune et de fenouil.

Bouche : attaque bien équilibrée entre le sucre et l'acidité. La fraîcheur accompagne parfaitement la bouche.

TASTING NOTES

Colour: Limpid, pale and bright. Thin, slow legs.

Nose: Initially discreet, but on swirling, notes of flowers, orange, Canary melon and fennel are revealed.

Palate: An attack which is nicely balanced between sweetness and acidity. Great freshness in the mouth.

ACCORDS

Salade chèvre miel, tomates cerises, roquette, feuilles de basilic. Cailles rôties.

FOOD / WINE PAIRINGS

Goat's cheese, honey, cherry tomato, roquette and basil leaf salad. Roast quail.

DEGRÉ % VOL. :	12,52
SUCRE G/L :	120,57
AT :	5,01
PH :	3,31
AC MALIQUE G/L :	1,41



NOTES DE DÉGUSTATION TASTING COMMENTS

.....

.....

.....

.....

LA VENTE
SALE



2^{ÈME} PARTIE

CARACTÉRISTIQUES
LÉGALES DE LA VENTE

LEGAL SALE
SPECIFICATIONS



Conditions de vente

Conditions of sale

1. Payment must be made at the time of sale. Payment can be by cheque, in cash or by banker's draft.

The sale price at auction is exclusive of VAT.

Legal costs, over and above the auction price, are payable at the time of sale and amount to: 7% of the sale price, exclusive of VAT. VAT, at 20%, can be recovered by VAT-registered professional buyers.

2. The order of sale at auction will be that in the catalogue. For each lot, bidding will be for one unit of 1/4 [quarter] barrel. The buyer of the first unit from each barrel will have the option of buying lots 2,3, and 4 at the same price.

3. Each barrel contains a single, unique wine. 14 barrels will be put up for auction. One barrel contains the equivalent of 300 bottles. One lot is made up of 60 bottles. Four lots from each barrel, each lot containing sixty bottles, will be put up for auction.

60 remaining bottles will be kept at Plaimont Producteurs cellar.

4. Availability of lots: December 2018.

On the express condition that the text for personalised labels are provided on the day of the auction sale.

5. Excise duty and dispatching:

The wines will be dispatched in traditional clear white Bordeaux-type bottles of 75 cl.

For buyers resident in France : free delivery, with pre-paid excise capsules.

For buyers resident abroad : such buyers must notify their intermediaries in France (shipping agents) who will take charge on their behalf of the consignment (at 32400 Saint-Mont) and will assume responsibility for its export. Dispatching will be with tax-exempt capsules.

6. Packaging:

For the Barrels of Pacherenc du Vic-Bilh, bottles will be packed in wooden cases of 6. Buyers will be given the opportunity to have their names figure on the labels of the bottles they have purchased.

1 - La vente est faite au comptant. Le paiement s'effectue par chèque, en espèces ou par virement bancaire entre les mains de la Société de Vente Volontaires Me Antoine BRISCADIEU, Commissaire-Priseur Habilité.

Le prix des enchères s'entend Hors Taxes.

Les frais légaux, en sus des enchères, payables par l'acheteur au comptant, sont de : 7% HT. La TVA de 20% est récupérable pour les professionnels assujettis.

2 - L'ordre du catalogue sera suivi. Pour chaque lot, les enchères seront portées au quart de barrique (60 bouteilles). L'acheteur du 1^{er} lot de chaque barrique aura la possibilité d'acquérir au même prix les lots 2, 3 et 4.

3 - Chaque barrique est un vin unique. 14 barriques sont mises aux enchères.

Une barrique équivaut à 300 bouteilles. Un lot est égal à 60 bouteilles. Quatre lots de 60 bouteilles par barrique seront mis à la vente.

Plaimont se réserve les 60 bouteilles restantes.

4 - Disponibilité des lots : Décembre 2018.

Sous conditions impératives de remise du texte de personnalisation de l'étiquette le jour de la vente aux enchères.

5 - Droit de circulation et livraison :

La livraison se fera en bouteilles bordelaises tradition blanches de 75 cl pour le moelleux et teinte antique pour le sec.

Pour les acheteurs résidant en France : livraison franco de port en France, capsule congé.

Pour les acheteurs résidant hors France : ceux-ci devront aviser leur correspondant en France (transitaire) qui procédera en leur lieu et place à l'enlèvement des marchandises (32400 Saint-Mont) et fera son affaire de leur exportation. Livraison en capsules non fiscales.

6 - Conditionnement :

Pour les lots de Barriques d'Or, les bouteilles sont conditionnées en caisse bois de 6. La possibilité est offerte à l'acheteur de mentionner son nom sur les étiquettes apposées sur les bouteilles achetées.

customise
your label | **Personnalisez
votre étiquette**

Vous avez la possibilité de faire personnaliser les étiquettes qui seront apposées sur vos bouteilles de Pacherenc du Vic-Bilh.
You have the possibility to customise the labels on your «Pacherenc du Vic-Bilh».

Sur toutes les étiquettes figurera le nom du vigneron qui a réalisé la barrique et les particularités de celle-ci.
On all labels, the name of the winegrower will be mentioned.

En complément vous pouvez faire ajouter les mentions suivantes :

In addition, you could add the following mentions :

(écrire en lettres capitales / please write in capitals letters)

N° de lot : Texte / text :

.....

N° de lot : Texte / text :

.....

Nom de l'acheteur / Buyer's name :

Fait à Crouseilles le 05/11/2018

Signature

Ordres d'achat

Me Briscadieu, Commissaire Priseur, SW Antoine Briscadieu Bordeaux et Monsieur Brun, Courtier Assermenté, se chargent d'exécuter les ordres d'achat qui leur seront confiés, en particulier pour les amateurs ne pouvant assister à la vente. Ni l'étude du commissaire priseur, ni le courtier, ni leurs employés, ne pourront être tenus responsables en cas d'erreurs éventuelles. Lorsque deux ordres d'achat sont identiques, la priorité revient au premier ordre reçu. Lorsqu'un ordre d'achat et l'enchère en salle sont identiques, la priorité revient à la salle.

En cas d'adjudication, le prix à payer sera majoré des frais de vente (Article 1 des Conditions de Vente).

Afin de faciliter l'enregistrement des enchères, les acquéreurs devront communiquer leurs références bancaires ou toutes autres références nécessaires suffisamment à l'avance pour vérifications.

N° de lot	Enchère pour le lot	N° de lot	Enchère pour le lot
.....
.....

Nom / Name : Société à facturer / Invoicing address :

..... Téléphone / Phone number

N° TVA / VAT n°:

Signature

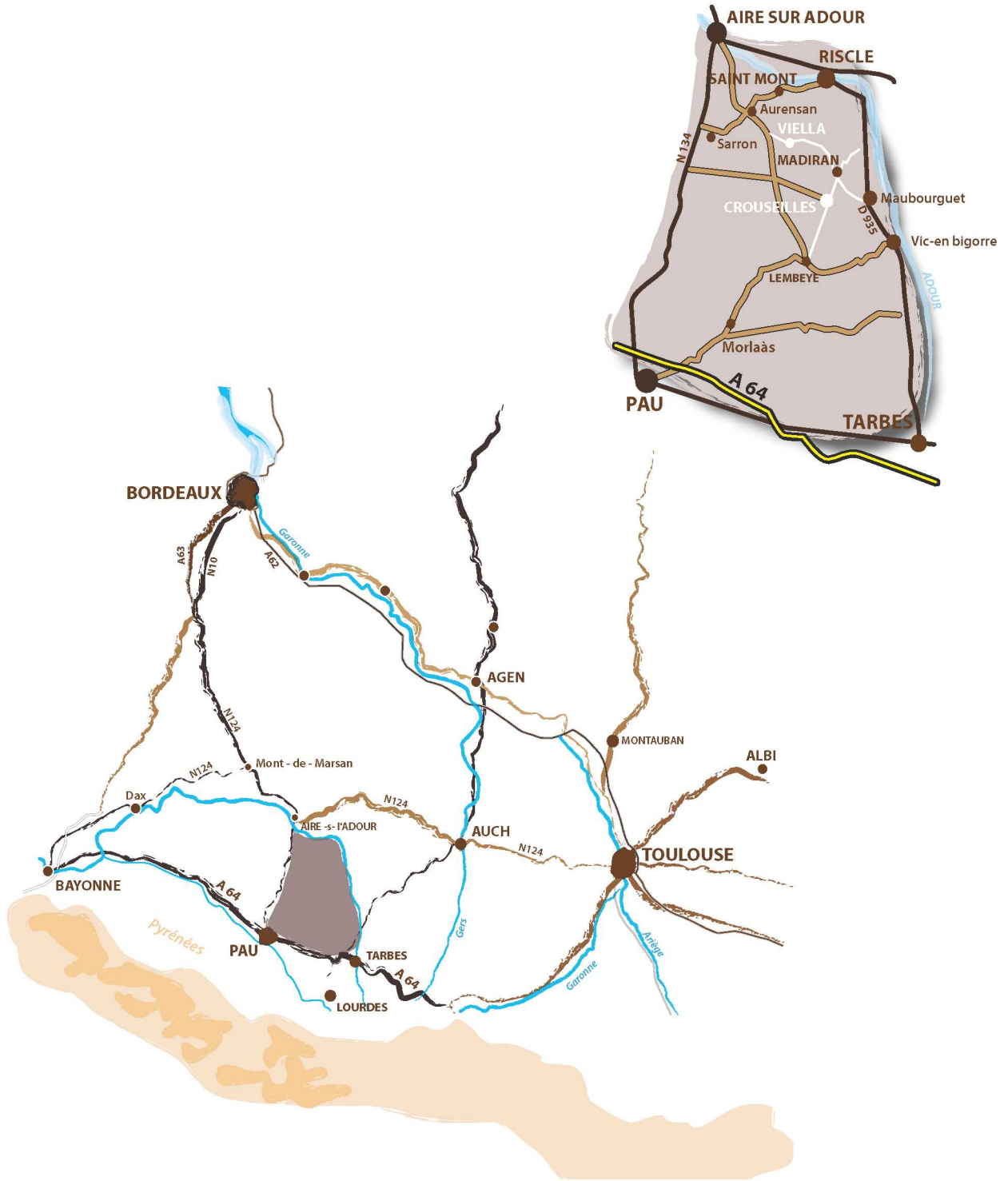
«Bon pour pouvoir lu et approuvé»

Références bancaires / Bank account details :

- Me. Briscadieu : 05 56 31 32 00 - M. Brun : 08 85 53 31 36 -

OÙ NOUS TROUVER ?

WHERE TO FIND US?





BARRIQUES D'OR

Contact commercial France
Francine Lhau
f.lhau@plaimont.fr

Contact Presse
Laure Mène-Castillou
l.mene-castillou@plaimont.fr

Contact Commercial Export
Stéphanie Dufau
s.dufau@plaimont.fr