



Chèque à établir à l'ordre de : Association des Amis du Pacherenc de la Saint-Sylvestre
À retourner à : Producteurs Plaimont - Sandrine COUTURE - 32400 Saint-Mont

€

Adultes	 X 15 euros =
Enfants (-12 ans)	 X 10 euros =
Adultes	 X 90 euros =
Enfants (-12 ans)	 X 55 euros =

Total à régler

Tel :

Déjeuner du midi	Nombre de personnes
Réveillon du soir	Nombre de personnes

Adresse :



Renseignements - Réservations

Producteurs Plaimont - 32400 Saint-Mont
Tel : 05.62.69.62.87 - s.couture@plaimont.fr

Grand Réveillon et son orchestre

Menu 2003, à titre indicatif

Chaud-froid d'amuse-bouche
et son apéritif Viellanaïs

Pavé de foie gras caramélisé au sel
sur son lit de figues

Aumônière de Noix de Saint-Jacques aux cèpes
sur sa mousse d'oseille

Granité d'Arnaud et ses 12 grains de minuit

Baron d'agneau de Barèges Gavarnie
au thym des Pyrénées et son accompagnement

Chèvre doux et sa confiture de myrtilles

Mesclun d'Automne

Fondant au chocolat et ses fruits de saison

Café - Mignardises

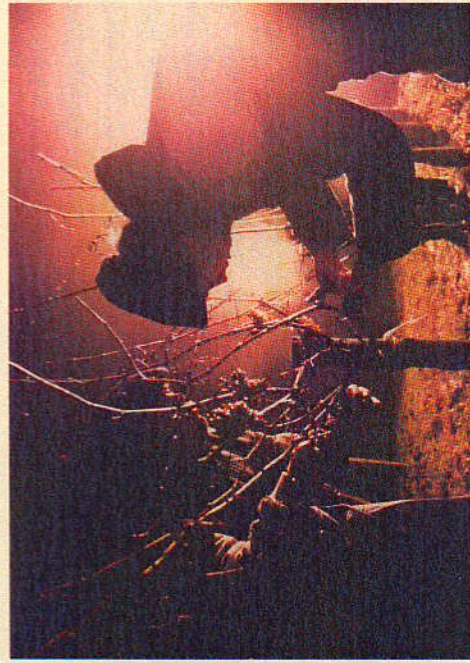
Les Grands Vins à discrétion

Les Grands Moelleux des Producteurs Plaimont
- Pacherenc de la Saint-Sylvestre A.O.C.
- Pacherenc de la Saint-Albert A.O.C.

Les Madiran des Vignerons de Viella A.O.C.



Vendanges et Réveillon du Pacherenc de la Saint-Sylvestre



Viella en Pacherenc (Gers)
Les 29 et 31 décembre 2004



Les Amis du Pacherenc de la Saint-Sylvestre
&
Producteurs Plaimont



PRODUCTEURS PLAIMONT - 32400 SAINT-MONT - FRANCE

Le Pacherenc de la Saint-Sylvestre :

Sublime récompense

Le Pacherenc se vendange tard, on le sait depuis longtemps à Viella, capitale du Pacherenc. Déjà, un édit de 1745 interdisait de récolter avant le 04 novembre. Aujourd'hui, la vendange s'effectue par tris successives : le Pacherenc de la Saint-Sylvestre est issu des quatrième et cinquième tris. Les vignerons de Plaimont assurent la protection des grappes confites à l'aide de système de filets, tandis que des messages sonores repoussent grives, étourneaux, merles et autres oiseaux dont on comprend aisément l'attrance !

Les raisins ne produiront que 5hl/hectare de ce vin liquoreux dont les arômes de miel, d'épices, de fruits exotiques, ainsi que l'onctuosité et la belle ampleur font merveille à l'apéritif ou sur le foie gras.



Mercredi 29 décembre 2004

Journée pédagogique avec les Vignerons de Plaimont

- Accueil à la maison du Pacherenc au village de Viella
- Casse-croûte vigneron et visite du vignoble du Pacherenc
- Cueillette des raisins
- Dégustation de jus fraîchement pressés
- Escoubasso (repas traditionnel des vendangeurs)
- Visite des chais de vinification des Producteurs Plaimont avec explications de l'œnologie sur le processus d'élaboration

Programme du 31 décembre 2004

Vendanges et Réveillon

09h30

Ouverture des Fêtes de la Saint-Sylvestre avec casse-croûte vigneron

- Découverte et dégustation des Pacherenc
- Ateliers : greffage, fabrication de tonneaux, confection de croustades, atelier du goût
- Exposition permanente des artistes locaux, artisans d'art et métiers d'autrefois
- Balades en calèches
- Jeu de quilles à l'ancienne et palet gascon

12h00

Apéritif au Pacherenc

12h30

Déjeuner Vigneron animé au foyer de Viella

17h00

Pastorale en l'honneur de la civilisation de la vigne avec bénédiction des fruits du terroir en l'église Saint-Pierre

19h30

Cueillette des derniers raisins passerillés

21h15

Grand réveillon dansant avec son orchestre

00h00

Les 12 grains de minuit

05h00

Tourin



Pastorale



Vendanges Pédagogiques - 29 Décembre 2004

Bulletin de réservation

Prénom :
Tel :

Nom :
Adresse :

Nombre de personnes

Adultes

.... X 18 euros = euros

Enfants (- 12 ans) X 10 euros = euros

Total à régler

€

Chèque à établir à l'ordre de : PRODUCTEURS PLAIMONT
À retourner à : Producteurs Plaimont - Sandrine COUTURE - 32400 Saint-Mont

