

# GUIDE



# DUSSERT-GERBER

DES

# VINS

# 2013

• **EXCLUSIF : LA FRANCE A DU TALENT, le TOP des VIGNERONS :**  
257 prix d'honneur, 149 prix d'excellence, 223 satisfaits,  
176 lauréats, 41 espoirs

• **Les NOUVEAUX CLASSEMENTS, les « coups de cœur » de l'année**  
en BORDEAUX, CHAMPAGNE, BOURGOGNE, LOIRE, RHÔNE, LANGUEDOC, ALSACE, SUD-OUEST, PROVENCE...

• **Du plus grand au plus modeste, les meilleurs rapports qualité-prix-typicité, les crus authentiques face aux vins de mode**

• **La vraie qualité des derniers millésimes et leur évolution**

• **1175 producteurs « triés sur le volet », 200 nouveaux...**

■ ALBIN MICHEL

## VACQUIERS

31340

### CHÂTEAU PLAISANCE

Marc Penavayre  
Place de la Mairie  
Tél. 05 61 84 97 41  
Fax. 05 61 84 11 26  
e-mail : chateau-plaisance@wanadoo.fr  
www.chateau-plaisance.fr

Plaisance compte 30 ha de vignes : *Négrette* (60%), *Syrah* (25%), *Cabernet franc* (5%), *Cabernet Sauvignon* (5%) et *Çamay* (5%). La famille est présente depuis plusieurs générations.

On se fait donc plaisir avec le **Fronton Thibaut de Plaisance 2010**, issu de rendements très faibles, de l'ordre de 30 hl/ha, un vin aux notes de cassis et de pruneau, de bouche corsée, riche en couleur, alliant finesse et structure, aux tanins soyeux mais très équilibrés. Le **2009** se goûte très bien, de bouche puissante, au nez de fruits surmûris, parfait sur une bécasse. Excellent **Fronton 2010** (élevage de 12 à 18 mois et trois soutirages), bien corsé, aux tanins souples, au nez complexe dominé par la cerise et l'humus, alliant rondeur et charpente. Tout en charme, le **Vin de Pays du comté Tolosan cuvée Maëlle blanc moelleux 2011** est de belle teinte jaune paille, de bouche acidulée et gourmande, vraiment réussi comme cet autre **blanc Grain de Plaisir 2011**, qui fait la part belle au *Sémillon*, bien vinifié, qui sent les agrumes, parfait pour l'apéritif. Savoureux **Fronton TotÇò Que Cal (Tout ce qu'il faut) 2009**, *Négrette* majoritaire avec 20% de *Syrah* (reconversion en viticulture biologique depuis le millésime 2008, certification par Qualité France), de couleur grenat, avec beaucoup de structure, tout en bouche, au nez de cerise macérée et d'humus. Aucune hésitation.