

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS




## 2018

**B TO ÇÒ QUE CAL** Tout ce qu'il faut 2015 ★★

■ | 9000 | || | 15 à 20 €

Marc Penavayre, ingénieur agronome et œnologue, a donné un nouvel élan au domaine familial qu'il a repris en 1991, restructuré et agrandi. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 26 ha et a achevé sa conversion bio en 2012.

Issu de pure négrette, ce fronton s'est placé sur les rangs lorsque les coups de cœur ont été mis aux voix. Grâce à sa robe brillante, à son nez tout aussi intense et surtout très pur, aux nuances de fruits rouges et noirs bien mûrs; à sa bouche tout en fruit, avec de la chair, du gras, du volume, bien soutenue par des tanins de qualité, et un boisé parfaitement intégré. Comme dit son nom occitan, il a tout ce qu'il faut, et comme il faut. ✂ 2018-2022 ♣ pavé de bœuf ■ **Alabets Et alors? 2015 ★ (11 à 15 €; 15000 b.)** : elle doit tout à la négrette. Sans offrir une grande concentration, elle a les arômes de son cépage, reconnaissables entre tous et bien plaisants: petits fruits noirs, réglisse, violette, épices. ✂ 2017-2022 ♣ tendrons de veau caramélisés ■ **Ch. Plaisance 2016 (5 à 8 €; 22000 b.)** **B** : vin cité.

📍 **EARL DE PLAISANCE**, 102, pl. de la Mairie,  
31340 Vacquiers, tél. 05 61 84 97 41, [chateau-plaisance@wanadoo.fr](mailto:chateau-plaisance@wanadoo.fr)    mer. à sam. 9h-12h 15h-19h

📍 Penavayre