

LA BOUTEILLE

Château Plaisance rosé frontonnais



Très proche de Toulouse, le château Plaisance et son vin rosé des côtes du Frontonnais promettent beaucoup, pour peu que le climat s'en mêle. Ses atouts sont traditionnellement considérables : encépagement dominé par la « royale » négrette (75 %) aidé par le syrah (20 %) et le cabernet franc (5 %) ; les sols sur les terrasses où cailloux, graves et limons favorisent la vigueur des ceps. Un milieu adapté à la production d'un raisin de qualité. Et plus encore, les compétences, l'ardeur créative, l'efficacité de Marc Penavayre (surnommé l'orfèvre de Fronton !)



Travaux de la vigne, vendanges minutieuses, fermentations étudiées en cuves inox (avec ruissellement d'eau froide, alimentation par centrale thermique, etc). Les vinifications se font cépage par cépage après un élevage sur lies fines, les vins sont assemblés et mis en bouteille en mars.

Brillant d'un rose soutenu, le « château Plaisance » développe un nez de fleurs blanches, glycine intense. Le vin s'avère très riche, puissant, avec une importante variété d'arômes, de senteurs « roses fanées », fraises et épices douces, très présent au palais.

Château Plaisance joint à sa bouche complexe et à ses variétés un gras gastronomiquement intéressant.

Pour Marc Penavayre, et à juste titre, l'essentiel est de préserver les qualités aromatiques du raisin. D'abord veiller durant la vendange à l'errafage et à la présentation d'un raisin frais et bien préservé par des macérations courtes. L'attrait du vin doit permettre de respecter et accompagner comme il convient les mets sans contrarier leur saveur.

Fernand Cousteaux

DIMANCHE 22 MAI 2005