



■ Château Plaisance

FRONTON

Depuis des années, Marc Penavayre est un des acteurs principaux du renouveau frontonnais. Sur son domaine familial, situé sur la plus haute terrasse du Tarn, il a mis en place une viticulture de plus en plus saine, ce qui lui a permis d'affirmer un style personnel. Ce sont des vins en puissance et en profondeur, qui s'expriment de façon moins immédiate que chez les autres ténors de l'appellation. Mais la multitude de cuvées rend la gamme difficilement lisible.

Les vins : attendez le printemps pour ouvrir les joyeux blancs, très réussis et ouverts en 2014. L'Ahumat, un sauvignon variétal et vif présente la générosité sincère du Sud-Ouest. Dans un registre plus tonique et citronné, Le Cruchinet (chenin) montre plus de chair gourmande. La vivacité donne un équilibre très frais au moelleux Maëlle, plein de vie dès aujourd'hui. Quoiqu'un peu rustique, son jus 2014, à base de

juranton noir, se montre peu coloré et digeste. En 2013, le Fronton affiche la nervosité du millésime, néanmoins bien dompté, pour donner un rouge gourmand et d'un bon rapport qualité-prix. La négrette Alabets étonne toujours par ses arômes très expressifs, et la droiture de sa bouche en demi-puissance que l'on aimera dans les trois ans. La négrette Tot Co Que Cal 2012 est plus juteux et épicé que le fougueux 2013.

□ IGP Comté Tolosan Maëlle 2014	9,20 €	14,5
□ VDF Ahumat 2014	12,80 €	14,5
□ VDF Cruchinet 2014	12,80 €	14,5
■ Fronton 2013	7,50 €	14
■ Fronton Alabets 2013	11,30 €	14
■ Fronton Thibaut de Plaisance 2012	9,90 €	13,5
■ Fronton Tot Co Que Cal 2013	17,50 €	14,5
■ Fronton Tot Co Que Cal 2012	17,90 €	15
■ IGP Comté Tolosan Grain de Folie 2014	6,80 €	14
■ VDF Rend Son Jus 2014	7,30 €	14

Rouge : 26 hectares.

Cabernet franc 3,75 %, Gamay 2,25 %, Négrette 77,5 %, Syrah 16,5 %

Blanc : 4 hectares.

Chenin ou chenin blanc ou pineau de la Loire 37,5 %, Lillorila 5 %, Muscat 25 %, Sémillon 7,5 %, Sauvignon ou Sauvignon Blanc 25 %

Production moyenne : 120 000 bt/an

☞ Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Château Plaisance, 102, place de la Mairie, 31340 Vacquières

Tél. : 05 61 84 97 41 Fax : 05 61 84 11 26

Site : www.chateau-plaisance.fr

Vente : au domaine

Du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

Propriétaire : Marc Penavayre