

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2014

B ALABETS 2011 **

10 000 11 à 15 €

Ingénieur agronome et œnologue, Marc Penavayre a donné un nouvel élan à l'exploitation familiale, qui a achevé sa conversion au bio en 2012. Au chai, les vinifications suivent la même démarche, évitant tout levurage. Avec cette cuvée, le vigneron propose une fois de plus un excellent fronton issu de pure négrette. La robe est d'un grenat intense, presque opaque mais brillante. Tout aussi profond, le nez est typé, mêlant les épices (poivre), la violette, la réglisse et les fruits noirs compotés. Après une attaque plutôt fraîche, le vin monte en puissance, soutenu par une trame tannique de qualité. Une bouteille à la fois puissante et agréable à boire. « Tout ce qu'il faut » : c'est la traduction du nom occitan de la cuvée Tot ço que cal 2011 rouge (15 à 20 €; 6 000 b.), assemblage de négrette et de syrah élevé en fût. Celle-ci est un peu moins corsée, mais son fruité qui tire joliment sur le chocolat lui vaut une étoile.

Ch. Plaisance, 102, pl. de la Mairie, 31340 Vacquiers,
tél. 05 61 84 97 41, fax 05 61 84 11 26,
chateau-plaisance@wanadoo.fr,

☑ ⚓ ⚓ mer. à sam. 9h-12h 15h-19h

📍 Penavayre