

DEUX EXPERTS



UN GRAND GUI

LE GUIDE BETTANE & DESSEAUME DES VINS DE FRANCE

SÉLECTIF ET INDÉPENDANT
COMPLET ET FIABLE

Éditions
de La Martinière



CHÂTEAU PLAISANCE



102, place de la Mairie • 31340 Vacquiers
Tél. 05 61 84 97 41 • Fax : 05 61 84 11 26
chateau-plaisance@wanadoo.fr
www.chateau-plaisance.fr

Visite : Du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
À force de travail et d'application, Marc Penaveyre a su hisser son petit domaine familial au sommet de la qualité régionale. La certification bio est validée depuis la récolte 2011 mais les vins ne l'ont pas attendue pour exprimer le meilleur du terroir argilo-calcaire de Fronton et de son cépage si particulier, la négrette. Des vins qui, cuvée après cuvée, expriment une concentration et une gourmandise que l'on peut citer en exemples, avec au sommet de la gamme, Tot-Ço-Que-Cal, qui montre la juste ambition de la nouvelle vague des vignerons du cru. Tout ici est remarquable depuis plusieurs années maintenant, et les grandes cuvées de 2012 dégustées en élevage s'annoncent de très bon niveau.

FRONTON ALABETS 2012



Rouge | 2013 à 2018 | 11 €

15/20

Fruité noir profond, belle élégance des tannins, allonge et fraîcheur, grande harmonie.

FRONTON LE GRAIN DE FOLIE 2012



Rouge | 2013 à 2016 | 6,50 €

13,5/20

Fruité rouge croquant, fine acidité en bouche qui désaltère parfaitement, vin de soif par excellence.

FRONTON THIBAUT DE PLAISANCE 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 9,20 €

16/20

Une race indiscutable, beaucoup de profondeur et d'élégance, la cuvée a bien progressé depuis quelques millésimes.

FRONTON TOT ÇÒ QUE CAL 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 17,20 €

16/20

Le plus riche et le plus onctueux de la gamme, plein, charnu, gourmandise des arômes de réglisse et de fruits noirs frais, texture veloutée, l'élevage a donné une belle patine.

FRONTON TRADITION 2012



Rouge | 2013 à 2017 | 7,30 €

14,5/20

Belle matière, les tannins sont ronds, la bouche est charnue, le fruité noir, ensemble gourmand et frais.