



# Le journal Toulousain

**13 décembre 2018**

par Nicolas Belaubre

## **Plaisance : un domaine où les cépages oubliés sont rois**

**Sur son domaine Plaisance, Marc Penavayre s'est promis de ressusciter les cépages anciens. Des vignes plus fragiles et capricieuses qui produisent un vin léger, fruité et surtout inimitable.**



Situé à Vacquiers, sur la plus haute terrasse du Tarn, le domaine Plaisance domine le vignoble du frontonnais. Cette exploitation familiale d'une trentaine d'hectares, cultivés en biodynamie, redonne vie à des cépages indigènes disparus : « Nous travaillons des vignes d'appellation Fronton qui donnent la priorité au cépage négrette. J'ai commencé avec le negret pounjut (pointu), un cépage que je suis le seul à cultiver et qui doit son nom à sa forme d'olive et sa peau épaisse », se félicite Marc Penavayre, dont la famille est à la tête du domaine depuis cinq générations. C'est en 2011 que l'enfant du pays s'associe à son père. Dans un premier temps, ils travaillent conjointement à leur conversion à l'agriculture biologique avant de faire le pari de se détourner des cépages traditionnels.

« Dans la région, il existe une grande diversité de vignes. Mais sous la pression de l'Institut national des appellations d'origine (Inao), les vignerons ont privilégié des cépages plus riches, résistants et réguliers. Pendant 50 ans, ils ont produit des vins bodybuildés avec un fort taux d'alcool et des tanins puissants. En comparaison, les vieux cépages sont juste de jolis jus de raisin fermentés. Ils produisent des vins très légers, moelleux, naturellement doux et d'un fruit agréable. Les gens en ont marre du cabernet, du merlot ou du chardonnay », défend le vigneron. Si le plaisir gustatif est au rendez-vous, le choix des cépages oubliés est une véritable gageure.

« Cela représente une dizaine d'années de travail. Il faut repérer et identifier les souches, les multiplier, obtenir les droits de les planter et patienter au moins cinq ans avant qu'elles ne produisent. Il faut également trouver des parcelles vierges pour éviter les maladies, car les variétés anciennes sont plus fragiles », témoigne Marc Penavayre qui a relancé le negret pounjut à partir de sept souches fournies par le conservatoire national de l'Espiguette (Institut français de la vigne et du vin). Fort du succès de ses premières cuvées de mono-cépages anciens, celui-ci s'est également lancé dans la réhabilitation du jurançon noir, du bouysselet et, prochainement, du muscat de Hambourg.