

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

2019

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

6 500 VINS SÉLECTIONNÉS
L'INVENTAIRE COMPLET DES CUVÉES BIO
ET BIODYNAMIQUES

CHÂTEAU PLAISANCE

Moteur du renouveau du Frontonnais depuis plus de 20 ans, Marc Penavayre donne une lecture et une interprétation identitaire du cépage local, la négrette. Certifié en bio depuis 2011, le domaine familial possède un style très distinctif, basé sur une vision fruitée et avenante de ses cuvées. En évolution permanente et travaillée sans intrant, sa gamme permettra à chacun de trouver le vin qui correspond à son style de dégustation. Mais la multitude des cuvées et les noms locaux la rendent parfois difficilement lisible.

Les vins : le blanc reste une valeur sûre de l'été, sec et rafraichissant. Le rosé Lakaat-e-Barzh composé de muscat de Hambourg, est doux tout en restant frais ; il envoûte par ses notes de melon et de framboise. Rend son Jus, à base de jurançon noir, "vin de copains" revendiqué, porte bien son nom. Il est fruité, facile et gouleyant. Parmi les rouges, Serr Da Beg et Alabets, les cuvées de pure négrette, déclinent les typicités variétales : le premier sur l'expression fruitée, l'autre centré sur les épices. Tot Ço Que Cal est le plus abouti. Negret Pounjut séduira par son accessibilité fruitée, sans tanins marqués.

IGP Comté Tolosan Ahumat 2017	13,30 €	13,5
VDF Lakaat-e-Barzh 2017	10,30 €	14,5
Fronton 2016	8,50 €	14
Fronton Alabets 2016	11,80 €	14
Fronton Serr Da Beg 2017	14,30 €	15
Fronton Thibaut de Plaisance 2016	10,80 €	14,5
VDF Negret Pounjut 2017	9,50 €	13,5
VDF Rend Son Jus 2017	8,50 €	13,5

Le coup de ♥

Fronton Tot Co Que Cal 2016	18,80 €	16
-----------------------------	---------	----

L'expression envoûtante du nez décline les fleurs (pivoine, violette). En bouche, on trouve une grande densité de tanins et le caractère fidèle des fruits des bois. L'allonge suggère ensuite des notes d'hibiscus, de thé, qui rendent l'ensemble digeste et complexe. Délicieux.

Rouge : 26 hectares.

Négrette 57 %, Syrah 19 %, Gamay noir à jus blanc 8 %, Cabernet franc 5 %, Jurançon noir 3 %, Divers noir 3 %, Cabernet-Sauvignon 3 %, Negret Pounjut 2 %

Blanc : 4 hectares.

Chenin 25 %, Sauvignon blanc 25 %, Muscat à petits grains blancs 25 %, Sémillon 15 %, Bouysselet 10 %

Production moyenne : 120 000 bt/an

CHÂTEAU PLAISANCE ♣

102, place de la Mairie, 31340 Vacquiers
05 61 84 97 41 • www.chateau-plaisance.fr •
Pas de visites.

Propriétaire : Marc Penavayre