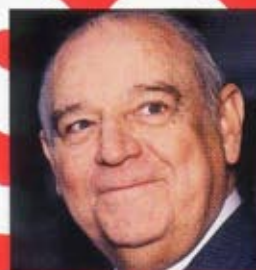


L'EXPRESS

www.lexpress.fr

N°2930 semaine du 30 août au 5 septembre 2007



**Adieu,
Monsieur
Barre**

SPÉCIAL VINS

LES **650**
MEILLEURES
AFFAIRES
DES FOIRES
AUX VINS



Notre
sélection
en
Midi-
Pyrénées

DOSSIER
RÉALISÉ AVEC
LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

M 01722 - 2830 - F: 3,00 €



FRONTON
Coup de cœur 2007



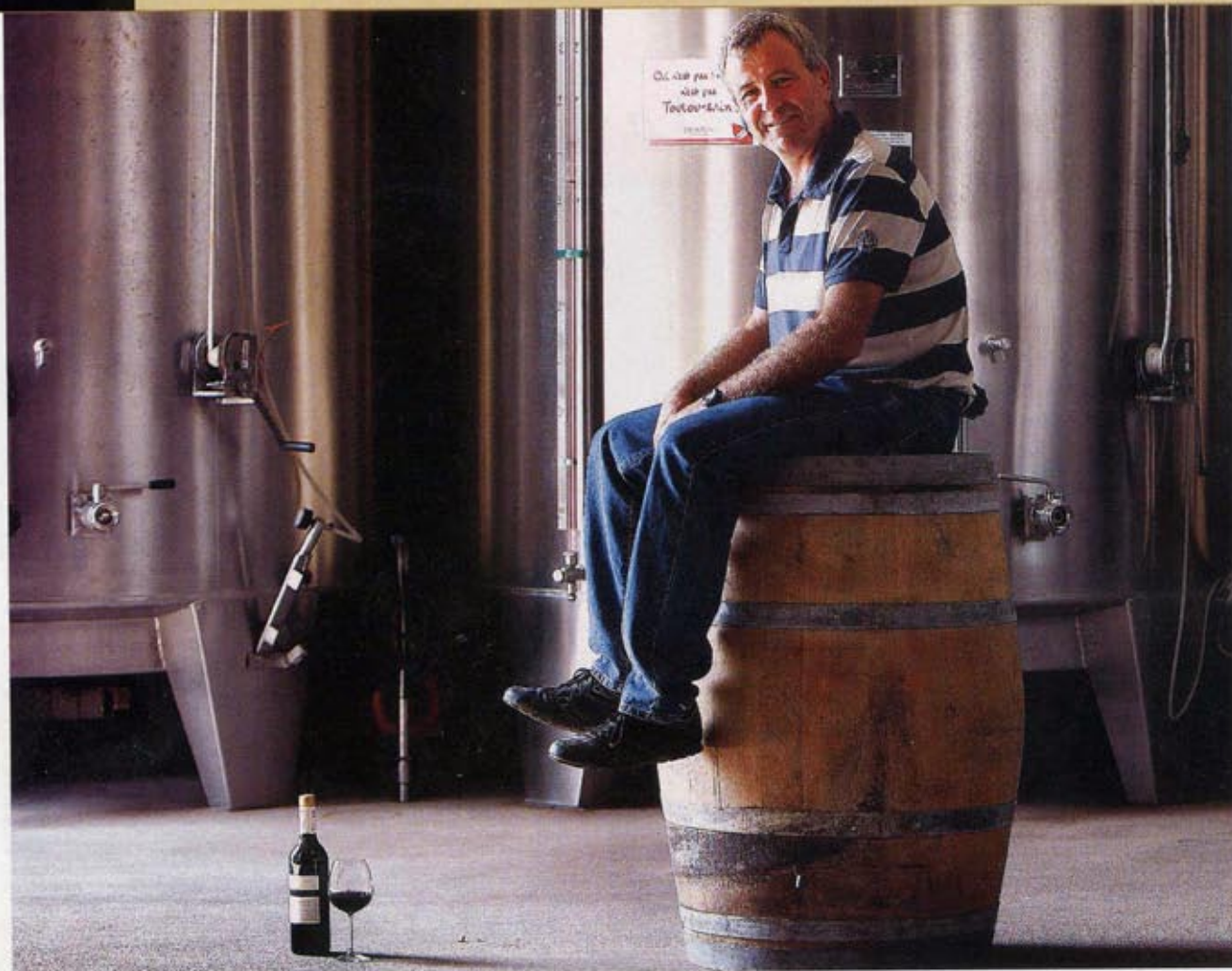
La négrette, cultivée sur des terrains balayés par le vent d'autan, aurait été rapportée de Chypre, il y a huit siècles, par les chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem.

naturels comme le purin, les huiles essentielles, les poudrages d'argile et de soufre. Le jeu en valait la chandelle : alliances de négrette et de syrah avec, parfois, une pointe de cabernet ou de gamay, les rouges épicés et réglissés du Château Plaisance, à la robe grenat et aux tanins souples, se sont taillé une jolie renommée en une décennie. « La négrette ne supporte pas la médiocrité », lâche Marc Penavayre. Pour effacer sa vilaine réputation de piquette méchamment oxydée, Fronton a adopté l'agrément provisoire, sous l'impulsion de Frédéric Ribes, alors président du syndicat vinicole et copropriétaire du très réputé Domaine le Roc. Désormais, chaque producteur doit faire de nouveau goûter ses vins non embouteillés, après un ou deux ans d'élevage, pour conserver la précieuse AOC.

Sacrée négrette... « C'est une maîtresse dotée d'un fichu caractère, soupire Patrick Germain, l'heureux propriétaire du Château Bellevue la Forêt. Il faut la cajoler, lui parler, mais aussi avoir l'œil sur elle. Si vous la négligez, elle vous le fait payer, car ses grappes serrées sont propices à l'installation des maladies. » Pourtant, il en avait vu d'autres, ce natif d'Algérie, descendant d'une lignée de viticulteurs d'origine bourguignonne, installés au sud de la Méditerranée depuis 1835. C'est en 1974, chassé du Maroc par les nationalisations, que



Château Plaisance : des vins épicés et réglissés, aux tanins souples.



R. DUBIGAL/EXPRESS

FRONTON

Au royaume de la négrette

Les vignerons toulousains ont su apprivoiser ce cépage capricieux aux saveurs d'épices et de violette.

Marc Penavayre était heureux sur les rives de la Loire. Jeune ingénieur et chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique, il dirigeait le domaine viticole expérimental de Montreuil-Bellay (Maine-et-Loire). Loin des coteaux caillouteux de son Frontonnais natal, à mi-chemin de Montauban et de Toulouse. Loin du clocher de Vacquiers (Haute-Garonne) et des vignes paternelles. Loin de la négrette, ce cépage capricieux aux petites grappes serrées comme des poings et cultivé uniquement sur ces terrasses balayées par le vent d'autan. On raconte que

Marc Penavayre, propriétaire de Château Plaisance, a opté pour des techniques de culture douces, sans engrais ni désherbants.

les chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem l'ont rapporté de Chypre, il y a plus de huit siècles. Pourtant, au tournant des années 1990, le chercheur s'en est retourné « gratter les cailloux », comme il dit. « L'appel du pays », confie ce fils unique à l'accent aussi rocailleux que ses terres. Marc Penavayre l'a payé cher. Adieu, sécurité de l'emploi et congés payés – même s'il reste « en disponibilité pour création d'entreprise dans l'intérêt de la recherche ». Bonjour, journées de travail à rallonge, soucis pécuniaires et préoccupations météorologiques.

Heureusement, la négrette lui a vite pardonné ses infidélités de jeune homme. Lui à su l'apprivoiser. La ménager, aussi, en faisant « tomber les grappes » pour diminuer de moitié les rendements et en optant pour des techniques de culture douces, sans engrais ni désherbants, qui privilégient les produits