

vins & gastronomie

le magazine de l'art de vivre

tourisme international

FEVRIER 2007

Château Plaisance fer de lance du Frontonnais



Le Château Plaisance est cultivé par la famille Penavayre depuis plusieurs générations. Les 31 hectares exploités sont plantés de négrette (60 %), syrah (25 %), cabernet franc (5 %), cabernet sauvignon (5 %) et gamay (5 %). Le vignoble est situé sur la plus haute terrasse du Tarn (à 220 mètres d'altitude), sur un sol pauvre qui confère une vigueur moyenne à la plante et qui permet une régulation naturelle des rendements (qui s'élèvent en moyenne à 35 hl/ha). Depuis 15 ans maintenant que Marc a repris l'ex-



ploitation familiale, le Château Plaisance ne cesse de collectionner médailles, articles de presses et autres récompenses. La recette est simple : Un travail de la vigne au plus proche du terroir, sans engrais ni désherbants, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange très mure, très saine, triée, et des vinifications guidées par l'idée de « faire parler la terre », en levures indigènes. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Ils sont aujourd'hui de très beaux ambassadeurs du cépage Negrette qui fait leur charme et leur originalité incomparable.

Le Château a reçu le titre de « *Vigneron de l'année* » attribué par le magazine Gault Millau en 1992 et plusieurs commentaires élogieux de la Revue des vins de France. Il fut également désigné à trois reprises « meilleur vigneron » de la Fête du vin de Fronton (en 2000, 2001 et 2005).

PLACE DE LA MAIRIE – 31340 VACQUIERS
Tel : 05.61.84.97.41 - Fax : 05.61.84.11.26
Email : chateau-plaisance@wanadoo.fr
web : www.chateau-plaisance.fr