

AOC FRONTON

CHATEAU PLAISANCE

La magie du terroir, la passion du vin ou comment la negrette charme les sens....

CERTIFIE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2011 - QUALITE FRANCE – FR.BIO10



Marc Penavayre, Paysan vigneron

HISTORIQUE

Il se situe sur la commune de VACQUIERS au sud est de l'appellation. Le Château couvre à ce jour 30 hectares de vignes. L'encépagement est composé de NEGRETTE (60%), Syrah (25%), Cabernet franc (5%), Cabernet Sauvignon (5%), Gamay (5%).

La famille PENAVAYRE cultive de la vigne sur Vacquiers depuis plusieurs générations.

En 1991, l'association de Louis PENAVAYRE et de son fils Marc, donne un nouvel élan au domaine puisque les surfaces passent de 7 hectares à 16 hectares, et au fil des ans jusqu'à 30 hectares.

Le Père, Vigneron autodidacte, a su très tôt orienter son exploitation vers la qualité en adaptant l'encépagement à celui de l'appellation. Commercialisé jusqu'en 1990 sous le nom de " DOMAINE LOUIS PENAVAYRE ", son vin a obtenu des récompenses significatives.

Le Fils, Ingénieur agricole (ENITA), Oenologue, il a dirigé pendant quatre ans une station de recherches viticoles de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) à Montreuil-Bellay (Dep 49).

Leur souci N°1: **La QUALITE.**

CHATEAU PLAISANCE – PLACE DE LA MAIRIE – 31340 VACQUIERS

Tel : 05.61.84.97.41

Email : chateau-plaisance@wanadoo.fr

Fax : 05.61.84.11.26

www.chateau-plaisance.fr

CHATEAU PLAISANCE

LE TERROIR

Situé sur la plus haute terrasse du TARN (altitude 220m), il correspond aux alluvions anciennes, très érodées, qui reposent sur le socle calcaire et argileux du bassin sud ouest. Selon l'altitude ou la pente, la couche d'alluvions (cailloux, sables, limons) est plus ou moins épaisse. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

LA NEGRETTE

Ce cépage serait originaire du moyen orient (Irak). Nous le trouvons dans la vallée du Tarn (Gaillac et Fronton) depuis la création du vignoble, c'est-à-dire bientôt plus de deux mille ans. Au VIème siècle on trouve trace d'écrits mentionnant un cépage noir du nom de « Mavro = noir en grec », cultivé dans notre région. Bien plus tard au XII ème siècle nous le retrouvons sous le nom de « Negret ». La Negrette s'est peu à peu fixée dans la Haute-Garonne, le Tarn et Garonne, et le Tarn d'où elle a disparue aujourd'hui. On la retrouve aussi dans les Charentes, en Vendée, et dans l'île de Ré sous le vocable de « Ragoûtant » ou « Petit noir ». Enfin en Californie, plusieurs wineries cultivent cette variété sous les noms de « Pinot saint Georges ou Pinot noir de Californie ». Cépage à débourrement précoce, très coloré, peu acide elle possède une palette aromatique très complète : violette, fruits noirs, réglisse, zan. Selon les terroirs ou les méthodes culturales elle donne des vins souples, fruités, faciles ou bien des vins très puissants, colorés, amples et très équilibrés.

La Negrette ne laisse jamais indifférent.

LA CULTURE

Cultivée depuis plusieurs générations, l'exploitation a été reprise et agrandie par Marc en 1991, venant à la suite de Louis son père. Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. 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 depuis près de deux mille ans fait leur charme et leur originalité incomparable. Plus que jamais, le souci est de faire un vin **100% jus de raisin.**

LA PRODUCTION

La production annuelle est de l'ordre de 1100 hectolitres en AOC, soit des rendements moyens de l'ordre de 35 hl/ha.

Des investissements importants ont permis la mise en place d'un chai de vinification moderne. La cuverie toute en inox, est parfaitement adaptée à la maîtrise des températures. Le cuvier est lui même isolé, climatisé, permettant une parfaite conservation des vins.

Les vinifications se font cépage par cépage.

Les vins sont assemblés après une période de 4 à 6 mois.

Les vins sont mis en bouteille entre 12 et 24 mois après la récolte.

LES VINS

Au château Plaisance, les vinifications sont guidées par les différents terroirs. A tout moment, l'idée est de faire parler la terre afin que le vin soit une parfaite expression du couple cépage – sol. Selon ce principe les vins fermentent en levures naturelles, présentes sur la peau du raisin, qui sont garantes de la typicité du cépage. Les vins rouges ne sont ni collés, ni filtrés. Un léger dépôt est alors possible n'altérant en rien la qualité du vin.

LES RECOMPENSES

Le sérieux de ses propriétaires et la qualité du terroir Vacquérois font que les vins du Château Plaisance sont très appréciés. Agréables dès l'année qui suit la récolte, ils peuvent toutefois être vieillis et révéleront alors un bouquet splendide.

Plus de **80 récompenses et médailles** (PARIS, MACON, BLAYE, VINALIES...) sur les 20 dernières années.

Meilleur vigneron 2000 - Fête du vin - FRONTON 2000 -

Meilleur vigneron 2001 - Fête du vin - FRONTON 2001

Meilleur vigneron 2005 – Fete du vin – FRONTON 2005

Plus de 400 articles dans la presse spécialisée Française (revue des vins de France, cuisine et vins de France, Gault et millau, terre de vins, Bettane et Desseauve....), presse grand public(Le point, express, Marianne, Le monde, Libération, VSD,), mais aussi internationale (Weinwirshatf- Allemagne, Decanter - Angleterre, Winart – Japon, The sommelier et the wine spectator - USA...)

LES VINS DU CHATEAU PLAISANCE

LE GRAIN DE FOLIE

Millésime 2013. « Fruité rouge croquant, fine acidité en bouche qui désaltère parfaitement, vin de soif par excellence »

GUIDE BETTANE et DESSEAUE 2014 -- Noté 13.5/20



CHATEAU PLAISANCE - ROSE

Millésime 2014 « Un magnifique rosé à la couleur pale, délicieusement rosée. Le nez est très subtil, floral. La bouche ample et finement équilibrée propose un rosé de table, très facile



intense,
à boire »

Vin biologique – Agriculture France – FR BIO 10

CHATEAU PLAISANCE – ROUGE

Millésime 2012. « Belle matière, les tanins sont ronds, la bouche est charnue, la fruite noir, ensemble gourmand et frais » -

GUIDE BETTANE et DESSEAUE 2014 – Noté 14.5/20



ALABETS

Millésime 2013. **100% NEGRETTE.**
décidée »

RVF JUIN 2014



« Pure Negrette de bonne concentration, gout franc et allongé
Noté 14.5/20 – GUIDE BETTANE et DESSEAUE 2015

THIBAUT DE PLAISANCE

Issu de parcelles riches en argiles. La maturité lente des raisins et l'élevage de 18 mois en fûts donnent à ce vin un nez complexe et un corps magnifique. Puissant et très équilibré. Vin de garde (10-15 ans).



Millésime 2012 - Coup de coeur «Allongé, plénitude de la bouche, tanins enrobés, belle matière bien charnue, fruité noir gourmand, bel avenir » **NOTE 16/20 – GUIDE BETTANE et DESSEAUE 2015**

TOT CO QUE CAL « tout ce qu'il faut » en Occitan.

Ce vin est issu des meilleures sélections. Il est élaboré uniquement dans le cas de grands millésimes. Elevé 20 mois en fûts de chêne. Remarquable charpente, tanins savoureux, grande longueur. Vin de Garde (15 ans).



Millésime 2012 « Joli nez ou le fruit rouge, les épices et le boisé se fondent avec harmonie. Bouche dense veloutée fruitée et tonique, encadrée par des tanins épicés » **NOTE 5* – GUIDE HUBERT 2013**

GRAIN DE PLAISIR

Millésime 2013: Sémillon (20%), Sauvignon (80%). De couleur jaune pale, ce vin révèle de beaux arômes d'agrumes, de fleurs blanches. L'équilibre sucre – alcool, léger lui confère une bouche très agréable, de plaisir immédiat. Ce vin est le compagnon idéal de l'apéritif, des petits verres entre amis et des desserts pas trop sucrés.

MAELLE

Millésime 2014. A base de chenin (20%) et de Sémillon (80%). Jaune paille, ce vin révèle de discrets mais agréables arômes d'agrumes, fleurs. L'équilibre sucre - alcool lui confère une bouche plaisante, subtile. Vin de plaisir par excellence, ce vin est le compagnon idéal de l'apéritif, du foie gras, ou des desserts.



COLLECTION PRIVEE



Millésime 2011. A base de Chenin (50%), Sémillon (50%), ce vin liquoreux issu de plusieurs tries de grains nobles est un modèle d'équilibre et de puissance. Apéritif, foie gras, roquefort sauront l'accompagner.

« Le chenin a préservé l'acidité de ce vin à la liqueur concentrée, aux arômes de fruits exotiques confits. Etonnante réussite pour ce cépage dans le sud de la France. Servir Frais. » **NOTE 15/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUE 2013.**

CHATEAU PLAISANCE – PLACE DE LA MAIRIE – 31340 VACQUIERS

Tel : 05.61.84.97.41

Email : chateau-plaisance@wanadoo.fr

Fax : 05.61.84.11.26

www.chateau-plaisance.fr

LAKAAT – e – BARZH. « Mets dedans » en Breton.

Millésime 2014. Muscat de Hambourg, naturellement doux ; Que l'apéritif.



du fruit, tout en équilibre. Pour

AHUMAT. **Millésime 2014.** Sauvignon Blanc sec .Frais, équilibré, avenant avec de la joie de vivre et du tonus. Un compagnon idéal de l'apéritif



guilleret. Le fruit est et des produits de la mer

CRUCHINET. **Millésime 2014.** Chenin Blanc sec. Ce vin est un vrai vin de table, pour la table. Riche, équilibré et frais il propose une palette aromatique Pour des poissons et des fromages à pate pressée.



typique du cépage (pomme mure, coing, tilleuil).

REND SON JUS. **Millésime 2014.** Jurançon Noir. **Le JURANCON** est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et boire sans réfléchir



peu structurés. Ce sont de vrais vins de copains, de soif, de « petite ». A