

PLAISANCE PENAVAYRE

★ DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Moteur du renouveau du Frontonnais depuis plus de vingt ans, Marc Penavayre donne une interprétation identitaire du cépage local, la négrette. Certifié en bio depuis 2011, il est ensuite rejoint par son fils Thibaut. Le profil des vins reste juteux et avenant, les cuvées aux noms parfois imprononçables sans l'aide d'un dico occitan définissent l'identité de Fronton. En évolution permanente et travaillée sans intrants, la gamme permettra à chacun de trouver le vin qui correspond à son style de dégustation.

Les vins : depuis l'arrivée de Thibaut, les vinifications s'encanaillent, les contenants se multiplient et le profil des cuvées bouge vers plus de modernisme. Attention à la précision, toutefois ! Le pet nat' se déguste sur la bulle joyeuse du muscat de Hambourg et du chenin : une friandise aux notes d'agrumes et d'épices douces



affichant seulement 10,5° degrés d'alcool. Le rosé expose une nuance orangée soutenue, celle d'une saignée de négrette. En ouverture de la série des blancs, Ahumat est un sauvignon vinifié et élevé en grès, bois et inox, qui nous emmène vers les fleurs, les fruits exotiques, la pêche et la poire. Deux autres raisins fondent les autres blancs : Cruchinet, chenin en partie macéré sur peau et vinifié en grès, barriques et cuves en fibres, s'affiche à la pointe de l'oxydatif avec son parfum d'herbes fraîches qui glisse vers une amertume rafraîchissante en finale ; et Bouysselet, le nouveau-né de Fronton, planté depuis une poignée d'années, qui sent bon l'amande fraîche, le citron, savoureux et tonique, avec une belle déclinaison de fruits en fin de bouche. On profite de la négrette pure dans Alabets, floral et légèrement réduit à cause des argiles et boulbènes, avec ses arômes de myrtilles, mûres, et une franche acidité. Dans Le Rouge, la négrette s'appuie sur la syrah et le cabernet franc, trilogie savoureuse et fraîche, florale en finale. Le cépage-roi de Fronton présente un profil très mûr et presque confit dans Serr Da Beg. Negret Pounjut, né de boulbène et graves, offre un jus savoureux sur un fruit noir : une version de negret pounjut qui pinote presque, délicatement cerclée d'un tannin frais et délicat.

| | | |
|---|--------------------------|----|
| 🍷 | VDF Ahumat 2022 | 89 |
| 🍷 | VDF Bouysselet 2022 | 92 |
| 🍷 | VDF Cruchinet 2022 | 91 |
| 🍷 | Fronton 2022 | 88 |
| 🍷 | VDF Petnat 2022 | 88 |
| 🍷 | Fronton Alabets 2020 | 91 |
| 🍷 | Fronton Le Rouge 2021 | 89 |
| 🍷 | Fronton Serr Da Beg 2022 | 90 |
| 🍷 | VDF Negret Pounjut 2022 | 92 |

