

BOUYSSELET 2023 BLANC

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

« Une fluidité particulière, ponctuée d'une richesse qui vient de la terre, enrobée par une chair tendue en finale et tenue par une acidité parfaite. Voilà le bouysselet dans une splendide déclinaison de parfums salins et de fruits riches »

Cépage autochtone oublié, le Bouysselet donne des vins avec de la personnalité au plus proche des terroirs du Frontonnais.

- 100% Bouysselet

« Noté 90/100 dans le Guide des meilleurs Vins de France 2025 »

Existe aussi en magnum

Accords mets et vins

Huitres gratinées au sabayon, crabe royal, daurade au four, bar en croute de sel, Chabichou du Poitou

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Fronton

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire avec présence de galets roulés.

Cépage : 100% Bouysselet

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges. La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique sous forme de ruissellement d'eau froide. Les vinifications se font cépage par cépage.

Élevage : Une partie est élevé et vinifié en cuve et l'autre en amphore

Dégustation

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Un peu fermentaire sur la pêche blanche et le pamplemousse rose. La bouche est fraîche, ronde mais tendue.

Finale : Crayeuse et sapide

HISTOIRE DU DOMAINE

Cultivé depuis plusieurs générations, le Domaine Plaisance Penavayre, situé sur la commune de Vacquiers, a été repris et agrandi par Marc Penavayre en 1991, venant à la suite de Louis, son père. Thibaut, le fils de Marc, a lui aussi décidé de poursuivre l'aventure familiale en 2020. Il compte aujourd'hui 24 hectares de vignes. Depuis de nombreuses années, le domaine privilégie des techniques de culture douces. L'exploitation est officiellement certifiée en Agriculture Biologique en 2011 et pratique depuis plus de quatre ans la biodynamie. La recette est simple : un travail de la vigne au plus proche du terroir, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange mure, très saine, triée et des vinifications guidées par l'idée de « faire parler la terre », en levures indigènes. Ils sont aujourd'hui de très beaux ambassadeurs du cépage Négrette, qui depuis près de deux mille ans, fait le charme et l'originalité de l'AOP Fronton. Plus que jamais, le souci est de faire un vin 100% jus de raisin.

