

Domaine
Plaisance
Penavayre
Le grand vin de
l'aire toulousaine

Photos : Domaine Plaisance Penavayre

À trente kilomètres au nord de Toulouse, Marc Penavayre, pionnier de l'appellation Fronton, voue une passion éclairée à son cépage, la négrette. Sans renier ses blancs tendus.

Reportage et dégustation de Pierre Casamayor





Devigne en cave Vie de château

Marc Penavayre fait partie de ces vignerons qui appuient leurs compétences sur une solide éducation scientifique mais qui ne se sont jamais éloignés des réalités du terrain. Peut-être parce qu'il est issu d'une famille terrienne, de vrais paysans qui se partageaient entre élevage, vignes et pêcheurs. La vigne, son père Louis la cultive avec soin jusqu'à décider de quitter la coopérative de Villaudric pour élaborer son propre vin. Le début d'une aventure atypique à l'époque qui verra naître son étiquette sous le label VDQS (vin de qualité supérieure), et si les premières cuves sont vendues au négoce, Louis passera à la mise en bouteilles.

Marc est ingénieur Énita, il passe son diplôme d'œnologie à Toulouse puis entame sa carrière à l'Inra de Guadeloupe avant de devenir le directeur de celle du Val de Loire. Il revient sur la propriété familiale de Vacquiers et porte la surface à 35 hectares, avant de redescendre à 27 aujourd'hui, afin de mieux maîtriser la culture bio adoptée en 2005 (le domaine est certifié depuis 2011). Une décision assumée très tôt, aiguillonnée par quelques copains dont Bernard Plageoles, son voisin gaillois. Il fait aujourd'hui figure de pionnier dans l'appellation Fronton et les ricanements du début ont fait place à l'admiration. Aujourd'hui, son fils Thibaut, ingénieur et œnologue comme son père, est venu le seconder. « J'aurai plus de temps pour observer chaque parcelle, être plus réactif et prendre du recul », nous dit Marc.

UN TERROIR EN DEUX IDENTITÉS

Le terroir de Plaisance se divise en deux identités. Les parcelles historiques sur l'appellation Fronton, avec trois types de sols. La troisième terrasse du Lot et ses rougets argilo-limoneux, riches en argiles rouges, des sols froids qui résistent à la sécheresse et



induisent des maturités lentes, des sols de transition ensuite avec des bouillènes caillouteuses de précocité moyenne et la dernière terrasse du Lot enfin, avec des graves et graviers, reposant sur des argiles rouges sidérolithiques riches en fer, plus précoces.

Au sud du village de Vacquiers, côté Vallée de la Garonne, le terroir est argilo-calcaire graveleux, très pentu. Il est hors appellation mais convient parfaitement aux blancs. Marc Penavayre y a planté du chenin, puis du muscat, et du bouysselet, ce cépage blanc issu d'une vieille variété locale tombée dans les oubliettes viticoles. « Je colonise ce côté-là, un terroir avec des cailloux sur 15 cm, assis sur de l'argile, puis sur le socle calcaire, ce sont des sols qui apportent fraîcheur et tension. Ils sont balayés par le vent d'Autan et la pente sud induit de belles maturités. Je ne connais ici ni gel ni sécheresse, souligne-t-il. Ce fut autrefois un terroir viticole mais bousculé par la culture du tournesol, j'y possède aujourd'hui quatre hectares. J'y ai implanté de jeunes négrettes et un conservatoire de cépages locaux, dont la négrette pounjut. Côté Fronton, avec l'aide de la Sicarex, nous avons implanté une collection de trente rangées de négrettes de provenances diverses, dont la Vendée et l'île de Ré, pour conserver le patrimoine génétique du cépage et offrir plus que les quatre clones aujourd'hui agrées. »

UNE PASSION POUR LA NÉGRETTE

La négrette, Marc Penavayre est tombé dans sa marmite depuis son enfance. Ce cépage est son ADN, il lui voue une passion éclairée. Tout son travail consiste à la mettre en valeur, lui donner le rang de cépage noble alors qu'elle a longtemps été considérée comme un petit plant local, certes fruité mais sans relief.

La viticulture est bio, Marc est un convaincu de la première heure. Il a aujourd'hui une expérience solide de cette pratique



Thibaut Penavayre

Le jeune homme est venu seconder son père Marc après des études d'ingénieur agro à Purpan et un diplôme national d'œnologie (DNO) à Toulouse. Il a pour ambition de développer les blancs et d'introduire des vinifications dans l'air du temps, comme des "sans soufre" ou de légères infusions.





La verticale de Tot Çò Que Cal

("Tout ce qu'il faut")

Issue d'une parcelle de 2,2 hectares de vieilles vignes de négrette à petits rendements, cette cuvée est vinifiée sur ses levures du terroir, malolactique sous bois, élevé douze mois en foudre et huit mois en cuves béton.



L'éclat de la jeunesse

- 2019** 94/100 Joli fruité, avec des notes florales, balsamiques, de jeune cuir. La bouche est souple mais bien définie, profonde, avec une trame affinée, une finale très expressive, avec toujours ces épices qui marquent le terroir.

- 2018** 92/100 Nez plus discret, avec un fruité vif, des notes de pivoine, de résine, d'épices douces, très aromatique. Plus facile à boire. Un millésime plus frais mais plus élégant aujourd'hui.

- 2015** 92/100 Première année du foudre neuf. Nez assez subtil, avec des notes mentholées, de tisane, de violette. Bouche assez vive qui a gardé du tonus dans ce millésime solaire car ramassé assez tôt. Le bois est parfaitement fondu.

La maturité de la négrette

- 2014** 89/100 Un nez plus secondaire, de sous-bois, feuille morte, menthoilé. Une bouche plus fine, un peu légère, avec une finale vive.

- 2012** 93/100 Un fruit mûr, un peu grillé, avec une aromatique axée sur un fruité rouge mûr, de la rondeur, une belle puissance et une finale épicée sur le fruit un peu confit. Joli vin étonnant, sauvé du millésime car ressuyé par le vent d'Autan.

- 2011** 93/100 Nez mûr, grillé, avec des notes de garrigue. Bouche dense sur un fruité mûr à noyau, une structure bien définie, de la fraîcheur induite par le tactile des tanins.

- 2010** 95/100 Fruit vif : baies des bois, avec des notes secondaires. Une belle bouche vive encore très jeune, jolie expression. Le premier millésime où l'on sent les effets de la conversion en bio débutée en 2005. Belle finale tonique et salivante.

- 2009** 96/100 Notes de fruits mûrs, sans excès, de framboise mûre. Bouche lissée et satinée, avec une belle présence tannique veloutée. Finale très longue, mûre, complexe, avec de petites épices. En pleine forme.

- 2006** 92/100 Premier millésime de négrette pure. Des notes de sous-bois, de cuir. Une bouche complexe, à la finale sur les épices poivrées.

Les vins d'assemblage

- 2005** 93/100 Assemblage négrette (90 %), syrah et cabernet-sauvignon. Premier millésime récolté à la main. Aromatique mûre, bouche dense, épicée, pointe de garrigue, tanins fins, bien lissés, fraîcheur rémanente.

- 2003** 95/100 Récolté avant la grêle. Refusé à l'époque à l'agrément car trop puissant. Nez très mûr mais sans excès, avec des tanins veloutés. Un millésime atypique, avec une belle trame veloutée.

- 2001** 91/100 Des notes secondaires, de feuille morte, sous-bois, cuir, avec des fruits un peu rôtis... Évolué au nez mais encore jeune en structure.





Rebaptisé "château" par Marc en 1991, Plaisance a retrouvé sa dénomination "domaine", plus proche de leur philosophie, à l'arrivée de Thibaut.

et penche vers la biodynamie (sans certification) avec pragmatisme, sans références occultes mais avec une honnêteté scientifique qui lui en fait observer les effets, positifs ou non. « *Le bio apporte un équilibre. Sur la négrette, on est passé de 4,10 à 3,85 de pH, avec une augmentation de la fraîcheur sur ce cépage réputé peu acide. Pour la biodynamie, il semblerait que la plante prenne une tournure qui m'intéresse, son port est plus droit. La vigueur est régulée avec la silice, la structure du sol s'améliore, mais s'il y a des effets positifs sur l'argile, je ne vois rien sur les cailloux* », constate-t-il.

LA TAILLE POUSSARD CONTRE LES MALADIES DU BOIS

Les sols sont enherbés un rang sur deux, plantés après passage d'un disque avec un complexe de graminées et légumineuses, on broie le rang suivant, il est roulé, jamais enfoui. Un intercep désherbe sous les rangs. Greffés sur fercal ou 420A, les pieds sont conduits en taille Poussard, une sorte d'éventail dans le

sens du rang qui facilite les trajets de sève, une des armes pour combattre les maladies du bois. Le palissage est établi assez haut, Marc veut de la surface foliaire, le rognage n'est pas systématique, un effeuillage léger est effectué avant véraison. Les grappes sont éclair-

Le domaine penche vers la biodynamie avec pragmatisme

cies pour induire un microclimat à leur niveau. Côté traitements, cuivre et soufre, bien entendu, avec des doses minimales, huiles essentielles, infusions et décoctions appliquées en même temps. Le vignoble bénéficie de la confusion sexuelle sur les 200 hectares de vignes du village, ce qui assure son efficacité. Pas d'engrais, seulement du compost acheté. Les bois de taille étaient restitués jusqu'à cette année où le black rot (ou pourriture noire) a fait son apparition, ils seront désormais évacués.

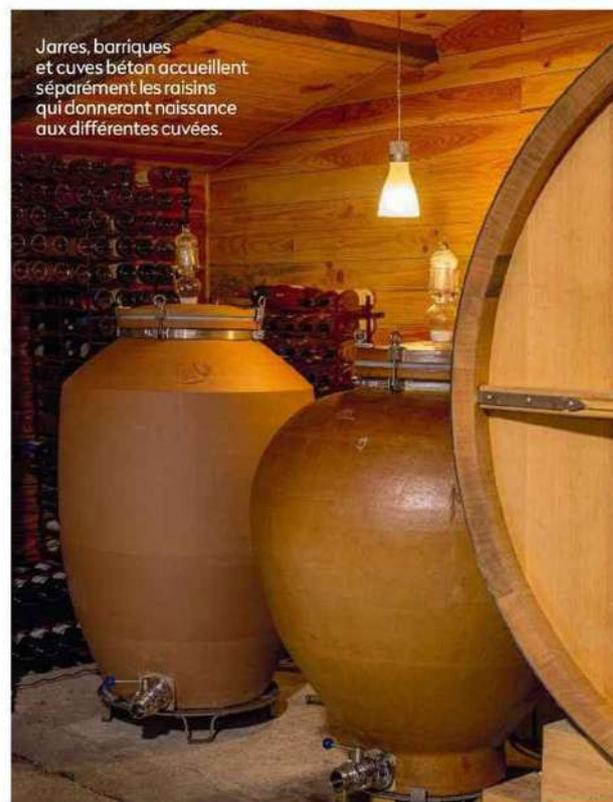
« *Les replantations sont effectuées en massale et nous aimerions revenir au greffage en place et s'éloigner de la greffe en oméga, comme sur notre parcelle historique plantée de bois différents entre 1965 et 1968 qui ne souffre d'aucune maladie* », précise Marc Penavayre, qui poursuit : « *Nous avons implanté neuf rangées de négrette pour just que nous vinifions à part, ce cépage ancien donne de petits degrés. C'est une piste à suivre pour compenser les effets du changement climatique* ».

Les vendanges sont manuelles. La juste maturité est surveillée car les degrés peuvent monter très vite sur les pentes sud et les sols chauds. Les raisins sont apportés en bennes et caisses. Les cuves inox ont été vendues et remplacées par des cuves béton de petite capacité pour bien "parcelliser". Les blancs sont vinifiés en jarres, demi-muids ou cuves, légèrement débourbés, fermentés en levures indigènes, élevés sur lies fines. Les rouges sont égrappés, triés sur table, les raisins encuvés par gravité avec des godets apportés en haut de la cuve, ils ne sont pas foulés. Un pied de cuve sélectionné par SO₂ facilite les départs en fermentation que Marc et Thibaut veulent rapides. On peut piger grâce aux grandes trappes des cuves béton.

Les vins sont gardés deux hivers, après des élevages en cuves, foudres ou barriques selon les cuvées, puis un an en béton pour un mariage entre vin et notes d'élevage. « *Dans les années 1990, j'ai cédé à la mode des vins bodybuildés avec des extractions élevées mais la négrette n'est pas faite pour cela, je suis revenu vers des infusions plus équilibrées* », indique Marc.

LE STYLE DES VINS

Parmi les blancs, L'Ahumat 2020 (89/100), un sauvignon issu de vieilles vignes plantées sur sols d'alluvions et galets roulés, élevé en amphores, barriques de 500 litres et cuves, vinifié dans une pièce régulée à 18° C, sans "malo", dévoile un fruit blanc mûr, une bouche fruitée, avec du relief, une minéralité saline. C'est un sauvignon mature et bien tendu.



Jarres, barriques et cuves béton accueillent séparément les raisins qui donneront naissance aux différentes cuvées.





En blanc comme en rouge, la large gamme de cuvées aux noms occitans parfois imprononçables permettra à chacun de trouver le vin qui lui correspond.



Cruchinet 2020 (91/100) est un petit chenin né sur alluvions anciennes et cailloux, macéré pour partie, élevé en amphores, demi-muids et cuves et qui a effectué sa "malo". Très légèrement botrytisé, avec des notes épicées, de pâte de coing, architecturé, avec une présence tannique, une finale sur une légère amertume et les épices, c'est un vin destiné à une garde de trois à quatre ans.

Bouysselet 2020 (96/100), un vieux cépage local issu du savagnin et du plan de Cauzette, cousin du chenin avec qui il partage ses pH bas, provient de la partie argilo-calcaire. Il est élevé en cuves et amphores, sans "malo". Son nez est miellé, avec des épices, des fruits blancs mûrs, des agrumes. Sa bouche se montre ample, avec du gras. La richesse est équilibrée par un tonus intense, une finale épicée, avec une belle présence de noisette... Un deuxième millésime très prometteur.

Tirée à la cuve, la partie de négrette pure du Rosé 2021 (88/100) est travaillée comme un blanc, sans "malo". Elle dévoile un joli fruit, avec du peps. Le vin final sera assemblé avec de la syrah pour proposer un rosé de bistronomie.

Côté vins rouges, Le Rouge 2019 (90/100) est un assemblage de négrette (65 %), syrah, gamay et cabernet plantés sur les sols de la troisième terrasse du Lot. Son nez s'exprime sur un fruit framboisé. La bouche offre des tanins mûrs, fondus et poivrés, une belle fraîcheur finale. Voilà une séduisante entrée de gamme en Frontonnais.

Serr da Beg Negrette 2020 (90/100) est issu de parcelles choisies pour l'acidité des raisins. Il est élaboré sans sulfites, vinifié avec un pied de cuve, sans trop d'extraction, en cuves inox. La mise a lieu assez tôt, en juin. Le nez exhale des notes de fruit rouge un peu grillé. Juteux et réglissé, c'est un vin structuré et croquant. Il est vendu de novembre à avril, hors périodes chaudes.

La cuvée Alabets 2019 (94/100), une négrette 100 % issue des sols de transition, vinifiée et élevée deux ans en cuves béton, est pleine d'un joli fruité épicé, avec une touche de violette, de réglisse. Une belle expression du cépage dans sa pureté, avec une maturité solaire et des épices qui ressortent bien sur ce terroir. Une jolie bouteille de caractère qui devient la cuvée phare du domaine.

L'ancienne cuvée Thibaut, désormais baptisée Le Pitchou, est composée de négrette de la haute terrasse du Lot, en majorité complétée par de la syrah, élevée un an en vieilles barriques de 300 litres et un an en cuves béton. Le 2019 (94/100) révèle un nez sur le fruité noir et les épices, avec des notes vanillées. La bouche ample, structurée, livre des tanins mûrs et bien fondus. L'élevage est encore marqué ; il faut l'attendre. Le 2018 (96/100) est plus floral, avec un fruité plus vif, une architecture bien définie et de la précision aromatique. Le boisé est plus fondu. Ce vin s'allonge sur une finale complexe. ●

Le domaine en détail

Appellation : Fronton.

Surface : 27 hectares.

Sols : des rougets argilo-limoneux de la troisième terrasse du Lot, des graves caillouteuses, des sols de transition entre rougets et graves, des argilo-calcaires (hors AOP).

Cépages blancs : sauvignon, chenin, sémillon, muscat, bouysselet.

Cépages rouges : négrette, négrette pounjut, gamay, syrah, cabernets franc et sauvignon, jurançon noir.

Viticulture : bio certifiée depuis 2011, biodynamie sans certification.

Vinifications : levures indigènes, élevages de deux ans en amphores, barriques, demi-muids et cuves béton.

Production moyenne :

100 000 bouteilles par an.

