



DOMAINE PLAISANCE, VACQUIERS

Il ne négrette rien

« Dans ma famille, on fait du vin depuis 1870, mais j'ai été un précurseur en prenant le virage du bio il y a 15 ans. Le vin c'est d'abord la vigne et je suis fier d'avoir la plus haute parcelle sur la colline de Vacquiers. À 270 m, on a une vue fantastique sur la chaîne des Pyrénées. Sur cette terrasse, j'ai planté de la négrette bien sûr, mais j'ai aussi remis au goût du jour des vieux cépages locaux comme le semillon, le jura non noir, le bouysselet. J'ai même retrouvé dans une vieille vigne un negret pounjut qui avait disparu et je l'ai greffé. Aujourd'hui, il y en a un hectare dans le monde et c'est moi qui l'ai ! Le grain est pointu comme une olive, sans beaucoup de sucre. On obtient un vin rouge à 10° avec un petit goût de grenadine. Un glouglou terrifiant ! Plébiscité par les grandes maisons comme Michel Bras ou les Troisgros. »

MARC PENAVAYRE
www.plaisancepenavayre.fr

LA BONNE BOUTEILLE : *Alabes* une interjection occitane pour dire *Et alors !* et une étiquette noire qui intrigue. C'est la cuvée star du domaine. On vient le chercher de loin. 100% négrette, vendangée de nuit pour garder la fraîcheur du fruit. Sans artefacts, intensivement fruité.

LE + : La cave-boutique reconnaissable à ses grands volets rouges se trouve sur la place du village de Vacquiers. De très bons conseils et des dégustations très sympas dans ce commerce essentiel et convivial.