

Domaine Plaisance Penavayre, pionnier du renouveau de Fronton



PAR IDEALWINE 23 AVRIL 2022

0



Lorsqu'il prend la suite de son père en 1991, Marc Penavayre est bien décidé à conduire son vignoble de façon plus naturelle, et à vinifier des vins sans artifices, mettant en valeur l'identité du cépage local, la négrette. Pari réussi trente ans plus tard, dans une appellation dont il a réussi à démontrer le fort potentiel qualitatif. L'arrivée de la nouvelle génération, avec son fils Thibaut, marque un autre tournant encore, avec la volonté de produire également des blancs, dans une approche toujours plus nature.

Une famille au service de la *négrette*

La famille Penavayre est installée depuis le XIX^{ème} siècle dans la commune de Vacquiers, entre Toulouse et Montauban. D'abord en polyculture, partageant son temps entre vergers, vignes et élevage, la famille se tourne vers la production de vin en 1971, lorsque Louis Penavayre quitte la coopérative pour produire ses propres cuvées, premier du village à proposer des vins en appellation Fronton. En 1985, il fonde le [Château Plaisance](#), que son fils Marc rejoindra en 1991, après une première carrière d'ingénieur agronome à l'INRA en Guadeloupe puis dans le Val de Loire.



Lorsqu'il prend la suite de son père, Marc Penavayre, qui a côtoyé des précurseurs des vins nature comme Bernard Plageoles ou Marcel Lapierre, est bien décidé à faire des vins plus qualitatifs mais aussi plus naturels, sublimant le cépage local, la négrette. Celle-ci, présente sur l'île de Ré ou dans les Fiefs Vendéens, est le cépage majoritaire de **Fronton**. Mais à une époque où seuls comptent le cabernet sauvignon ou la syrah, elle est considérée comme un petit cépage local, peu digne d'intérêt. Il faut dire que beaucoup privilégient alors la quantité à la qualité, nuisant fortement à l'image de ce raisin qui ne supporte pas la médiocrité.



Vaillant au champs, fainéant à la cave

Le vigneron s'attelle alors à lui redonner ses lettres de noblesses, faisant sien l'adage « *vaillant aux champs, fainéant à la cave* ». Il se consacre d'abord à son vignoble de 26 hectares, aujourd'hui réparti en deux zones distinctes. Le terroir du nord de Vacquiers d'abord, sur l'appellation Fronton, dispose de trois types de sols différents sur les anciennes terrasses alluviales du Tarn, bien adaptés à la négrette et aux autres cépages rouges. Puis des parcelles installées au sud du village, hors appellation, sur des sols argilo-graveleux, sont plus acclimatées aux blancs où Marc Penavayre a planté du chenin, du muscat, du sauvignon puis du bouysselet, cépage local très prometteur redécouvert récemment et par hasard. Dès 2005, le vigneron se tourne vers le bio, laboure les sols, et sème des couverts végétaux dans l'inter-rang, privilégiant le travail manuel à chaque étape, de la taille aux vendanges. Ces dernières années, le domaine s'est tourné vers la biodynamie, pour stimuler le développement naturel des cépages.



Cette approche nature continue en cave, où le Marc Penavayre prône des vinifications 100 % jus de raisin. Les vendanges sont manuelles, les raisins sont cueillis à juste maturité pour éviter de monter à de trop hauts degrés d'alcool sur ces sols chauds, puis sont transportés au chai en petites caisses. Les rouges sont égrappés, triés, puis encuvés par gravité en cuves béton, tandis que les blancs sont pressés puis vinifiés en jarres, demi-muids ou cuves. Seules les levures indigènes interviennent dans les fermentations, et le soufre est maintenu au minimum. Les élevages sont réalisés en cuves, foudres ou barriques selon les cuvées, puis les vins rejoignent les cuves bétons pour un an de maturation supplémentaire.

Des vins juteux et identitaires

Grâce à cette approche qualitative et à cette recherche du naturel, le domaine a réussi à changer l'image de la négrette, prouvant qu'elle pouvait ne pas être rustique, mais se révéler comme un cépage charmeur, gouleyant, à la texture soyeuse et aux jolies notes de framboise. Il en propose des cuvées rouges et rosées mono-cépages ou assemblées à des syrahs, cabernets et gamays. En blanc, aux côtés des sauvignons et chenins, produisant des vins tendus et minéraux, toute l'attention se porte sur le bouysselet, vin charmeur et bien structuré.

Un domaine qui a su et continue de mettre en valeur son terroir et les cépages identitaires qui ont fait sa renommée, et qui donne furieusement envie de redécouvrir les vins du Sud-Ouest. A vous de jouer !