

PLAISANCE PENAVAYRE



DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

FRONTON

Un grand clavier géologique pour un terroir multiple, des cépages identitaires dont le rarissime négret pounjut, une agriculture bio et biodynamique : ainsi naissent à Plaisance des vins palpitants et lumineux.



Domaine Plaisance Penavayre - 102, Place de la Mairie - 31340 Vacquiers
www.plaisancepenavayre.fr contact@plaisancepenavayre.fr
05 61 84 97 41



Un grand clavier géologique pour un terroir multiple, des cépages identitaires dont le rarissime négret pounjut, une agriculture bio et biodynamique : ainsi naissent à Plaisance des vins palpitants et lumineux.

C'est un pays de clochers-murs, de fermes et de maisons en briques minces de terre cuite rouge mêlées aux lignes horizontales de galets de rivière. On en faisait des frises pour décorer les murs, on avait soin de les choisir de même forme, de même grosseur et on les alignait un peu inclinés pour faire plus joli. Les maisons de Vacquiers entourent la petite place de la mairie, au matin on s'y trouve pour se sourire et se dire bonjour. Le chai, marqué Domaine Plaisance, se tient là. Avec le drapeau de la République en face, on ne voit que ça, impossible de le manquer. Marc Penavayre le père, Thibaut le fils, Louis son grand-père vivent là sur cette terre. Jean, le père de Louis, évoquait sa grand-mère née dans les années 1850 et qui se souvenait de cette terre d'élevage où les vachers devaient se garder des loups de la forêt royale d'Agre venus rôder autour du village.

Au-dessus de la place se tiennent l'église et deux calvaires. Sur la pente de cette butte qui regarde le sud, c'est une vigne de bouysselet, cépage autochtone blanc. Les Penavayre appellent ce lieu « sous l'église » même si le cadastre dit Le Cayrol. De là, on voit un grand bout d'Occitanie : par temps clair, c'est l'immense déroulement des vagues de collines lavées par le vent d'autan jusqu'à la chaîne sauvage des Pyrénées, en se tournant vers le levant, le pays « de vaches, de coteaux, de châteaux » qui éblouit un jour le grand Charles, Trenet s'entend. Au fond, l'éminence d'une forêt sombre, c'est celle de Grésigne, chênaie qui dissimule Gaillac. Derrière Montjoire, village miroir de Vacquiers, Toulouse s'étale avec son stade rouge et noir, ses quais roses et sa dolente Garonne. Montauban est au septentrion, au-delà c'est le Quercy.

Voilà, c'est dans ce monde que le vignoble de Fronton existe, que l'un de ses terroirs les plus originaux se déploie, celui de Vacquiers et en son sein palpitant celui de Plaisance sur un clavier géologique en prélude, fugue et variations. Thibaut : « La dualité du terroir de Vacquiers s'exprime là sous l'église,

témoin de la confluence du Tarn et de la Garonne. » Marc : « Tu as un socle argilo-calcaire sur lequel le Tarn a déposé des galets roulés, un sol de transition où se mélangent des argiles gonflantes et des blocs de calcaire. La cuvée Alabets y naît. » Thibaut : « Au nord c'est le sol de la vallée du Tarn, des boubènes sur les bas, mais enfin ça change tout le temps, il y a plein d'unités de variations d'argiles et de limon, les rougets. On y fait la cuvée Tot Ço Que Cal ["tout ce qu'il faut" en occitan, ndlr]. » Marc : « Tout ça se décline en sous-chapitres géologiques pour chaque unité. » En somme une espèce de Bourgogne occitane. Là-dessus, on a planté dans la succession des générations sur 26 hectares des cépages blancs, sauvignon, chenin, sémillon, bouysselet, et des rouges, syrah, gamay, cabernet franc mais aussi les identitaires jurançon noir, négrette et négret pounjut (« pointu » en occitan), celui-là sur 1 hectare, le seul au monde à produire du vin aujourd'hui.

Cette galaxie végétale reçoit depuis dix-sept ans les soins d'une agriculture biologique que l'on certifie en 2011. La pharmacopée de la biodynamie s'y ajoute avec consoude, bourdaine, rhubarbe, saule, achillée millefeuille, prêle, ortie en décoctions, tisanes, huiles essentielles de citrus, orange douce, palmarosa et bien sûr les préparats 500 de bouse de corne, 501 de silice ou 507 de valériane. Les 53 parcelles du nord au sud du vignoble sont enherbées, semencées d'orge, seigle et crucifères et travaillées en légèreté sous le rang.

« Voilà le Bouysselet 2021 ! » : un toucher d'une infinie délicatesse, des accents lumineux de fruits blancs et de melon doux, sel et beaux amers. « Serr Da Beg » (« Ferme ta gueule » en breton, l'épouse de Marc est de là-bas...) : nez profond, épices douces, pur, ciselé, un original. Tot Ço Que Cal 2020 : en cuve puis dix-huit mois de foudre, 100 % négrette, un sauvage épicé. Le 2019 élargit son sourire chaleureux, accueille le buveur ravi. Alabets (« Eh alors ? » en patois) : eh bé, le goût du fruit cueilli tout frais, la figure de l'idéal et le goût d'ici qui te prend dans ses bras. / JEAN-LUC BARDE

ALABETS 2020

« La négrette en majesté. Sa profondeur conserve le fruit né sur son terroir de boubènes, d'argiles et de limons, ce sol miraculeux de transition. C'est un cépage de chez nous, fils de l'histoire du grand bassin du Sud-Ouest, au parfait équilibre, aux saveurs épicées de réglisse gourmande, élevé 18 mois en cuve. Les tanins sont nobles, inclus dans une architecture élancée qui chante la joie de boire. »

