

LeRouge&leBlanc

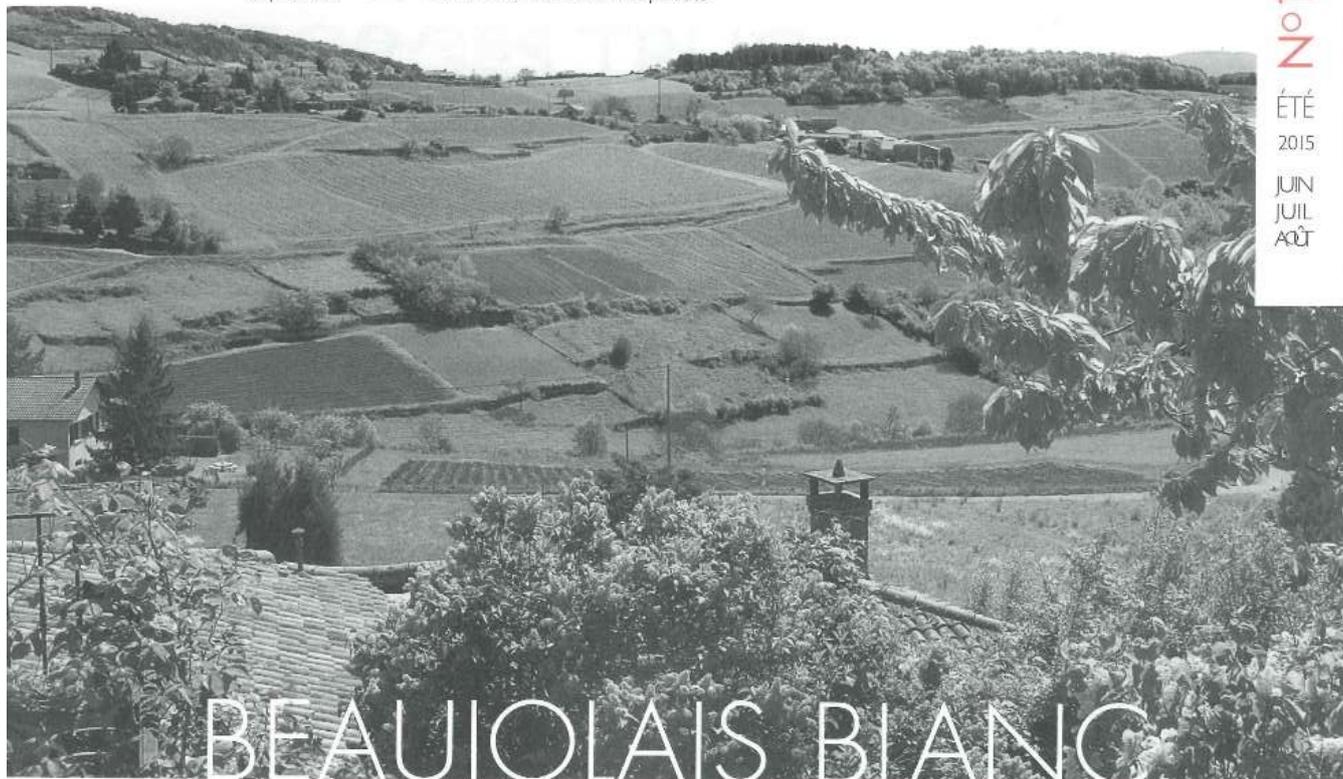
Depuis 1983

revue trimestrielle libre de toute publicité

NOTION

ÉTÉ
2015

JUIN
JUIL
AÛT



BEAUJOLAIS BLANC

3

UNE JOURNÉE AVEC...

GEORGES TRUC

Cœno-géologue

9

SUD-OUEST > AOC FRONTON

FRONTON

18

CATALOGNE > PENEDÈS > CAVA

BODEGA GRAMONA

23

BEAUJOLAIS

LA DOUBLE VIE

DU BEAUJOLAIS BLANC

31

À LA DÉCOUVERTE DES...

VINS BIO DU GARD

35

COUPS DE CŒUR

Costières-de-Nîmes

MAS MELLET

Ventoux

OLIVIER B.

Vin de France (Moselle)

CHATEAU DE VAUX

Toscane

FUORI MONDO

38

À SUIVRE...

ASSOCIATION

VIGNES DE NANTES

40

LIVRES

43

INFORMATIONS PRATIQUES

44

PORTRAIT

RÉMI DUFÂTRE

PRIX : 12 €

(EUROPE : 14,50 €)

RESTE DU MONDE : 17,50 €)

www.lerougeetleblanc.com



CHÂTEAU PLAISANCE

« Pendant cinq ans, j'ai appris à observer une plante »

L'accent chante et le sourire le quitte rarement... Lui, c'est Marc Penavayre, vigneron installé à Vacquières depuis 1991. Auparavant, il avait obtenu le diplôme d'œnologue, puis celui d'ingénieur agronome (ENITA d'Angers), qui va lui permettre d'intégrer pour 5 ans l'Unité de Recherches sur la vigne et le vin de l'INRA d'Angers sous la tutelle du géologue René Morlat et de diriger l'unité expérimentale de l'INRA à Montreuil-Bellay. Des années à caractériser les terroirs, à observer le fonctionnement des cépages : « j'ai beaucoup appris à observer, j'ai vu des variétés en souffrance, on pouvait le caractériser et j'ai pu le vérifier ». Des expériences et des rencontres essentielles dans son cheminement de vigneron. Vigneron, lui le fils de vigneron du Frontonnais, il va le devenir lorsque l'occasion se présente de reprendre une belle parcelle de 6 ha. Il démissionne alors de l'INRA, s'installe dans un premier temps avec son père, Louis, et apporte un nouvel élan au domaine familial. Les premières années, seront difficiles : « on m'a dit que je mangerai des patates, j'en ai mangé ! »

Pas évident non plus de s'émanciper des recettes "modernes" qui sont alors appliquées sur le domaine. C'est au début des années 2000 – au moment d'une rencontre déterminante avec les Gaillacois Robert et Bernard Plageoles, dont il apprécie particulièrement l'intransigeance dans le travail et le franc-parler – que Marc s'estime « assez mûr » pour aller dans une direction qui lui correspond. Dès lors, Plaisance va proscrire les désherbants au profit de l'enherbement, les engrais au profit de produits naturels, et opter pour des méthodes plus douces en vinification. Un tournant

progressif – « moi, j'ai préféré apprendre » – qui va se traduire par une conversion en bio de l'intégralité du domaine en 2006 (certification en 2011) : « le changement a été net, sur le pH – des acidités plus belles –, sur l'état sanitaire des raisins et sur la qualité des levures ».

Plaisance, c'est aujourd'hui 30 ha qui se divisent en trois îlots :

- *La bosse des Barthes* : 12 ha de coteaux de galets roulés et sables sur un socle d'argile. Les raisins issus de ces lieux composent les « vins de copains », comme aime à le dire Marc : cuvées *Plaisance* et *Grain de folie*.

- *Le pied de la colline* : 6 ha où dominent des sols de limons argileux et sables, des « rougets », des sols plus froids et tardifs, dont les raisins entrent dans la composition des cuvées *Alabets* et *Tot ço que cal*. C'est dans ce secteur que l'on trouve beaucoup de négrette.

- *Les terres de transition* : 12 ha à la géologie plus variée où l'on retrouve cependant une dominante de galets et d'argiles. C'est là que la cuvée *Thibaut* puise ses raisins.

L'âge moyen des vignes se situe entre 30 et 50 ans. Pour les rouges, la négrette domine (15 ha) aux côtés de la syrah (6 ha), du gamay (2 ha, dont quelques ares de gamay Fréaux), du cabernet sauvignon (1 ha), du cabernet franc (1 ha), ainsi que du jurançon noir (1,5 ha) et de l'alicante-bouschet, et aussi un ancien cépage presque disparu du vignoble, le négret pounjut. Pour les blancs, les 3,5 ha se répartissent entre chenin, sémillon, sauvignon blanc et muscat de Hambourg. Les rendements moyens se situent entre 30 et 38 hl/ha suivant les millésimes. Les vendanges se font majoritairement à la main.

Les fermentations des rouges s'effectuent avec les levures indigènes en cuves Inox ou fibre de verre. Les macérations durent entre 5 et 6 semaines avec pigeages réguliers les 3 ou 4 premiers jours, mais Marc tend vers un seul pigeage à l'avenir. L'élevage s'effectue dans des cuves en béton pour les cuvées *Grain de folie*, *Plaisance* et *Alabets*, dans des barriques de 225 et 350 l pour la cuvée *Thibaut*, et un tout nouveau foudre de 30 hl, désormais, pour *Tot ço que cal*. Pas de collage ou de filtration sur les rouges et le soufre est limité à 40 mg/l de SO₂ total. Pour les blancs, « il n'y a pas plus simple » : cueillette en cagette, pressurage lent, débouillage classique avec un « modeste » contrôle des températures ; après le soutirage, « on met dans les cuves en fibre pour laisser déposer ». Une légère filtration s'opère avant la mise et le dosage en soufre est de l'ordre de 30 mg/l de SO₂ total.

Concernant l'avenir de son domaine, Marc estime « qu'il a encore une marge de progression ». Il entend développer la biodynamie – il applique déjà des préparats biodynamiques ainsi que des huiles essentielles sur la parcelle de *Tot ço que cal* et des parcelles « à problème » –, mais il estime néanmoins « qu'il y a encore des verrous à faire sauter » pour une certification. Si d'aventure il n'arrivait pas à le faire, il se pourrait bien qu'il soit accompagné dans cette démarche par son fils Thibaut, qui prépare actuellement son diplôme d'œnologue en apprentissage auprès de son père. Même si Thibaut entend ensuite vivre ses propres expériences, Marc verrait certainement d'un bon œil, dans quelques années, le retour du fiston au sérail. L'accent des Penavayre n'a sans doute pas fini de chanter sur Fronton.