

PLAISANCE
PENAVAYRE

La Magie d'un terroir, la Passion du vin...



PIONNIERS | MARC ET THIBAUT PENAVAYRE

Au plaisir de Plaisance

MARC PENAVAYRE, À LA TÊTE DU DOMAINE FAMILIAL DE VACQUIERS, ENTRE TOULOUSE ET MONTAUBAN, EST L'UN DES PIONNIERS DES VINS NATURE DANS LE SUD-OUEST ET L'UN DES ARTISANS DU RENOUVEAU DE L'APPELLATION FRONTON. APRÈS 30 MILLÉSIMES, IL PASSE PROGRESSIVEMENT LE RELAIS À SON FILS THIBAUT

Par Frédérique Hermine, photographie DR

Quand Marc Penavayre a repris le domaine familial, en 1991, il s'était donné comme feuille de route de « conduire un vignoble sans engrais ni désherbant et d'élaborer des vins ni collés ni filtrés, vinifiés à partir de vendanges saines, bien mûres et triées ». En prenant la suite de son père, Louis, qui avait déjà abandonné élevage et fruitiers pour consacrer l'exploitation de Vacquiers à la vigne, il était passé de 7 à 16 hectares, aujourd'hui 26. 30 millésimes plus tard, le pari est réussi depuis longtemps, avec en prime un passage en bio à partir de 2006 (certifié en 2011), mais le vigneron mesure les pas de géant effectués en trois décennies. « Nous sommes passés d'une agriculture productiviste qui permettait de faire le plein sans s'interroger sur ce qu'on laissait derrière à une préoccupation croissante de l'environnement et de la vie des sols. » C'est en rencontrant des passionnés des terroirs, tel René Morlat, quand il a passé les quatre premières années de sa carrière à l'Inra d'Angers, et en fréquentant par la suite la bande des biodynamistes comme Bernard Plageoles, Jo Landron, Marcel Richaud et Marcel Lapiere qu'il a senti le décalage. « Leurs vins n'étaient pas toujours parfaits, mais ils donnaient de l'émotion. » Avec la négrette et la syrah, Marc Penavayre ne produit pas les vins qui ont alors la faveur des consommateurs. « Mes copains du Languedoc me disaient : "C'est bon, mais ça manque d'épaules et de muscles." On arrivait parfois difficilement à 12,5° et on mettait 13-13,5 sur l'étiquette pour faire plus sérieux. » Ce Frontonnais pure souche, l'un des pionniers des

vins nature dans la région, choisit donc à la fin des années 1990 de s'essayer à l'école bordelaise qui favorisait les extractions « pour finalement comprendre que le fruité et l'équilibre des vins étaient primordiaux, même si j'élaborais aussi quelques cuvées avec plus de trame et de profondeur. Ma priorité a alors été de montrer le glouglou de ces cépages pour apporter du plaisir avec des vins 100 % pur jus de raisin sans aucun intrant, mais qui savent aussi vieillir. » Aujourd'hui, la négrette mûrit mieux dans ces contrées frontonnaises sur les terrasses du Tarn, réchauffement climatique aidant, et le vigneron a su aussi démontrer qu'elle pouvait ne pas être rustique. Il lui a même dédié un conservatoire. Marc s'est aussi intéressé au jurançon noir, au négret pounjut, variante de la négrette, « des vieux cépages oubliés, parfaits pour faire des vins de copains », et a également planté, il y a cinq ans, du bouysselet, le cépage blanc retrouvé par les Cauvin à la Colombière, qu'il a vinifié pour la première fois l'an dernier. « Et c'est une tuerie ! Je parie que dans dix ans il fera partie des deux ou trois grands blancs secs du Sud-Ouest. » En attendant, même s'il reste très présent à la vigne, ce passionné d'ampélographie commence à prendre un peu de recul. À 58 ans, il a confié les clés de sa cave et les 15 cuvées à son fils Thibaut, 27 ans. Et le château Plaisance, dont le terme déplaçait tant à Marc, est devenu comme un étendard sur les nouvelles étiquettes-signatures : un nom de domaine prédestiné ■

Château Plaisance - 31340 Vacquiers
05 61 84 35 00 - chateau-plaisance.fr



chateau-plaisance.fr

Domaine Plaisance Penavayre
102, place de la Mairie 31340 Vacquiers

Tel : 05 61 84 97 41 / Fax : 05 61 84 11 26 / chateau-plaisance@wanadoo.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Conformément à l'article L 3342-1 du code de la santé publique qui stipule que la vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite.