

## **Le Cep Baulois – jeudi 20 février**

### **Les Vins de Fronton**

Nous avons profité d'un voyage à Toulouse pour découvrir la région de Fronton et ses vins. Ce sont les « vins de cœur » des Toulousains. Avec un œnologue de la Maison des Vins de Fronton au Château de Capdeville, qui regroupe la quarantaine de domaines privés de la région, nous avons fait la sélection des 4 vins de cette soirée. Les 150 références proposées par cette structure sont au prix producteur.

Le vignoble de Fronton est situé entre Montauban et Toulouse, à une trentaine de kilomètres au nord de Toulouse, entre la Garonne et le Tarn. Cette rivière est à l'origine des terroirs de l'appellation, qui s'étale sur 3 anciennes terrasses du Tarn. La plus ancienne et la plus haute (200m) est celle qui a le plus de graves, la terrasse la plus proche du Tarn actuel compte le plus d'alluvions sablonneux. Le climat est tempéré avec des influences océaniques et méditerranéennes, un bon ensoleillement, des pluies faibles et le vent d'autan en automne assainit le vignoble et favorise une bonne maturité des grappes.

Les vignes étaient présentes du temps des Romains, se développent au 12<sup>ème</sup> siècle sous l'influence des Hospitaliers de l'ordre de Malte et le cépage emblématique de Fronton est la Négrette. Fronton est pratiquement l'unique région au monde où on peut trouver ce cépage, qui a des liens de parenté avec le Malbec et le Prunelard (région Gaillac). L'AOC est obtenu en 1975 sur un vin d'assemblage et concerne une quarantaine de vigneron indépendants sur 1200 hectares et une cave coopérative réunissant 85 vigneron également sur 1200 hectares, soit 2400 hectares pour la totalité de l'appellation.. A l'origine ce cépage est donc assemblé avec les autres cépages du Fronton, la Syrah, le Gamay, le Côt ou Malbec, le Cabernet Sauvignon, le cabernet franc, le Fer Servadou. La Négrette a un potentiel aromatique unique, des arômes de fruits noirs (mûres, cassis), de fleurs (violette, pivoine) et d'épices (régliasse, poivre). Le plus répandu aujourd'hui est le mariage Négrette-Syrah, mais depuis 2010 les cuvées ont l'autorisation de sortir en 100 % Négrette.

La région est très dynamique, puisque 80 % des viticulteurs sont aujourd'hui labellisés « Haute Valeur Environnementale », label assurant la biodiversité au sein des exploitations et près de 40 % des domaines sont en Bio ou en conversion Bio. Ces viticulteurs sont généralement jeunes.

La production est composée de 45 % de rosés et de 55 % de rouges.

Les rouges sont élégants, souples avec des tanins veloutés.

Les rosés sont particulièrement fruités et aromatiques, la robe est parfois soutenue et les arômes intenses.

Nous allons déguster ce soir un rosé et trois rouges.



### **1 – FRONTON ROSE AOP - LES PETITES DEMOISELLES – CHATEAU BOUJAC - 2022**

Le Domaine **CHATEAU BOUJAC**, propriété de Philippe et Michelle Selle, représente 30 ha de sols argilo-acides, les rougets, caractéristiques du sud-ouest, un sol de terrasse orienté plein est. Il est converti à l'agriculture biologique depuis 2008. Les cépages constituant ce rosé sont la Négrette à 80 % et la Syrah à 20 %. Les vendanges se font de bonne heure.

La robe est rosée limpide, le nez est personnalisé de fruits rouges, évoquant notamment la fraise mure. La bouche est charnue, équilibrée, très expressive. C'est un rosé structuré, où le fruit est net et persistant.

Ce rosé peut être servi à l'apéritif, frappé ou tempéré (10 à 12 C°), accompagné de grillades ou même de salades.

### **2 – FRONTON ROUGE AOP – CUVÉE ALEXANDRE – CHATEAU FAYET - 2018**

Le domaine **CHATEAU FAYET**, propriété de Florian Fayet, couvre 20 ha sur un terroir de graves, de boulbène (sable, limon argileux), une terre propre à la région occitane.

Ce vin rouge est élaboré à partir des cépages Négrette à 50 %, Syrah à 25 % et Cabernet à 25 %. Les vendanges sont tardives à maturité optimale et l'élevage se fait en fût de chêne.

La robe est rouge vif, le nez structuré et boisé vanillé. Son boisé très fin se mêle aux arômes et aux tanins sans les dominer. Le vin présente une belle longueur en finale très agréable.

Il se sert à 16°-18° C et est excellent avec du magret, du confit de canard, de la viande de bœuf ainsi que du gibier.

### **3 – FRONTON ROUGE AOP – LA FOLLE NOIRE D'AMBAT – DOMAINE LE ROC - 2021**

Le domaine **LE ROC** couvre aujourd'hui 38 ha sur un terroir constitué de boulbène et de graves. Il est en conversion bio depuis 2009 et c'est une histoire de famille, puisque 5 membres de la famille Ribes gèrent cette appellation Fronton.

Ce vin est élaboré à partir d'un cépage unique, un 100 % Négrette. Les vendanges sont manuelles et l'élevage se fait sur 10 mois, une partie en vieux foudre, une partie en cuve béton.

La robe est burlat, le nez est une explosion aromatique de la Négrette, épices, petits fruits noirs, violette, fumé. La bouche est surprenante de caractère, tonique et facile, on y retrouve l'intensité aromatique de la Négrette, accompagnée par des tanins très veloutés.

Cette FOLLE NOIRE D'AMBAT accompagne à merveille les plats typiques, saucisses de Toulouse, abats et viandes grillées.

### **4 – FRONTON ROUGE AOP – FINCA – DOMAINE ROUMAGNAC - 2020**

Ce domaine **ROUMAGNAC**, appartenant aux deux frères Nicolas et Jean-Paul Roumagnac s'étend sur 20 ha en agriculture raisonnée. Le terroir est constitué de Rouget et de Boulbène.

Ce vin est un assemblage de cépages, 50 % Négrette, 25 % Syrah, 25 % Cabernet Franc. Les vendanges sont mécaniques, avec la particularité de réaliser l'égrappage en même temps que la collecte. L'élevage se fait sur 18 mois en fût de chêne.

Le nez offre une épice douce et poivrée, une note de parchemin et s'ouvre sur un fruit très mûr. Ce vin se sert à 17° et accompagne le bœuf, l'agneau, la volaille et des fromages bleus.