



Fronton, né au Pays de Cocagne

Ce pays de Fronton où il fait bon vivre, pays d'abondance où l'on ne manque de rien, c'est la région toulousaine dont la renommée remonte au Moyen Âge. À l'époque, le pastel, colorant issu de la plante du même nom, faisait la prospérité de la ville et de sa région. « Coucagno » désignait en occitan la boule de pastel, source de tant d'opulence.

Parmi les nombreuses richesses que compte ce pays où il fait bon vivre : **Fronton, le vin des toulousains**, après avoir été celui des chevaliers.

Les Romains plantent les premiers ceps sur les terrasses dominant la Vallée du Tarn, mais ce n'est qu'au XII^e siècle qu'apparaît la fameuse négrette, « LE » raisin de Fronton.

À cette époque, les vignes appartiennent aux Chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui, sur le chemin de leurs croisades, découvrent et rapportent de Chypre un cépage local, le mavro (noir en Grec). Au fil des ans, le mavro devient négrette, parfaitement et durablement acclimaté au terroir de Fronton.

En 1470, Aymerie de Senergues, prieur de l'Abbaye de la Daurade de Toulouse, octroie une charte de coutumes à ses sujets et autorise tous les serfs plantant de la vigne à revendiquer leur affranchissement et le droit de propriété sur les terres défrichées de Villaudric. Au XVII^e siècle, les deux paroisses de Fronton et Villaudric se disputent la suprématie du terroir.

Le vignoble atteint son apogée au XVIII^e et XIX^e siècle, lorsque les vins sont expédiés dans toute l'Europe via le port de Bordeaux et depuis le port d'embarquement de Villemur sur le Tarn.

Le phylloxéra touche le Frontonnais en 1878. La négrette, anciennement dénommée « le négret », constituait la base de l'encépagement du vignoble avant ce fléau. Elle est largement replantée, mais avec le greffage, elle est devenue coularde et plus sensible à la pourriture grise. Attachés à ce cépage historique, les vignerons ont su s'adapter et en maintenir la culture.

L'appellation d'origine "Villaudric" est reconnue le 28 juillet 1944. Elle s'étend alors sur 6 communes du département de la Haute-Garonne. Un an plus tard, le 31 juillet 1945, c'est l'appellation d'origine "Fronton" ou "Côtes de Fronton" qui est validée, sur 15 communes de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne. En 1970, conscients de leurs histoires et usages communs, les hommes des deux appellations se fédèrent en un seul syndicat. L'Appellation d'Origine Contrôlée « Côtes du Frontonnais » fait l'objet d'un décret le 7 février 1975, avec deux mentions complémentaires possibles : Fronton et Villaudric. Trente ans plus tard, l'AOC « Côtes du Frontonnais » devient « Fronton » (décret du 31 août 2005).

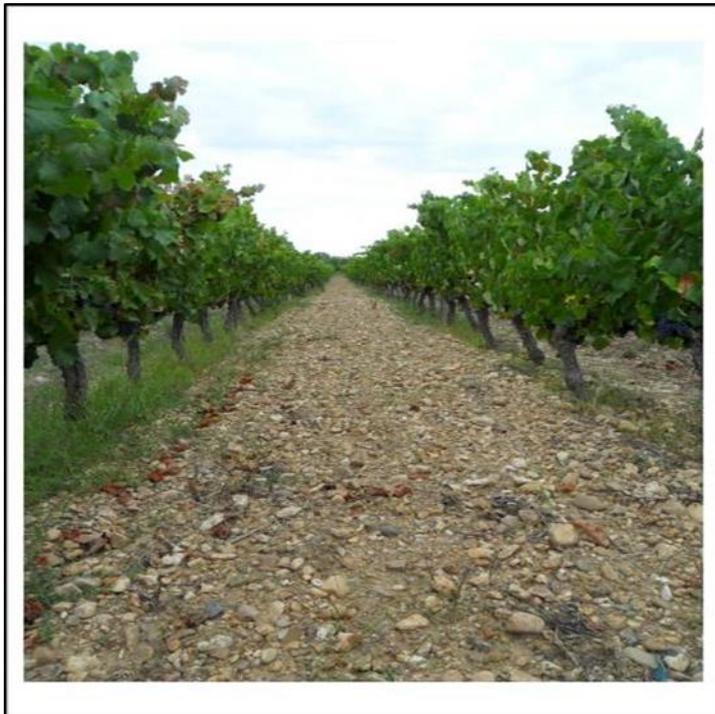
Un vignoble en forme de ballon de rugby

Les 2 400 hectares de vignes dessinent approximativement la forme d'un ballon de rugby dans un rayon de 20 km de la banlieue de Toulouse à celle de Montauban. Un clin d'oeil au pays de l'Ovalie !

En quittant Toulouse, par la rive droite, les vignes s'étagent sur de larges terrasses entre Garonne et Tarn. Il y fait chaud et sec l'été. Le sol graveleux est pauvre. Le fer et le quartz dominent, donnant aux vins toute leur plénitude et leurs parfums.

Des sols très divers

Dans 20 communes des départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne, le vignoble de Fronton s'étend sur trois terrasses fluviales de la rive gauche du Tarn qui datent du quaternaire. Par suite de mélanges dus aux dépôts irréguliers ou à l'érosion et aux remaniements superficiels, on rencontre une série de sols très variés. Trois grands types se distinguent :

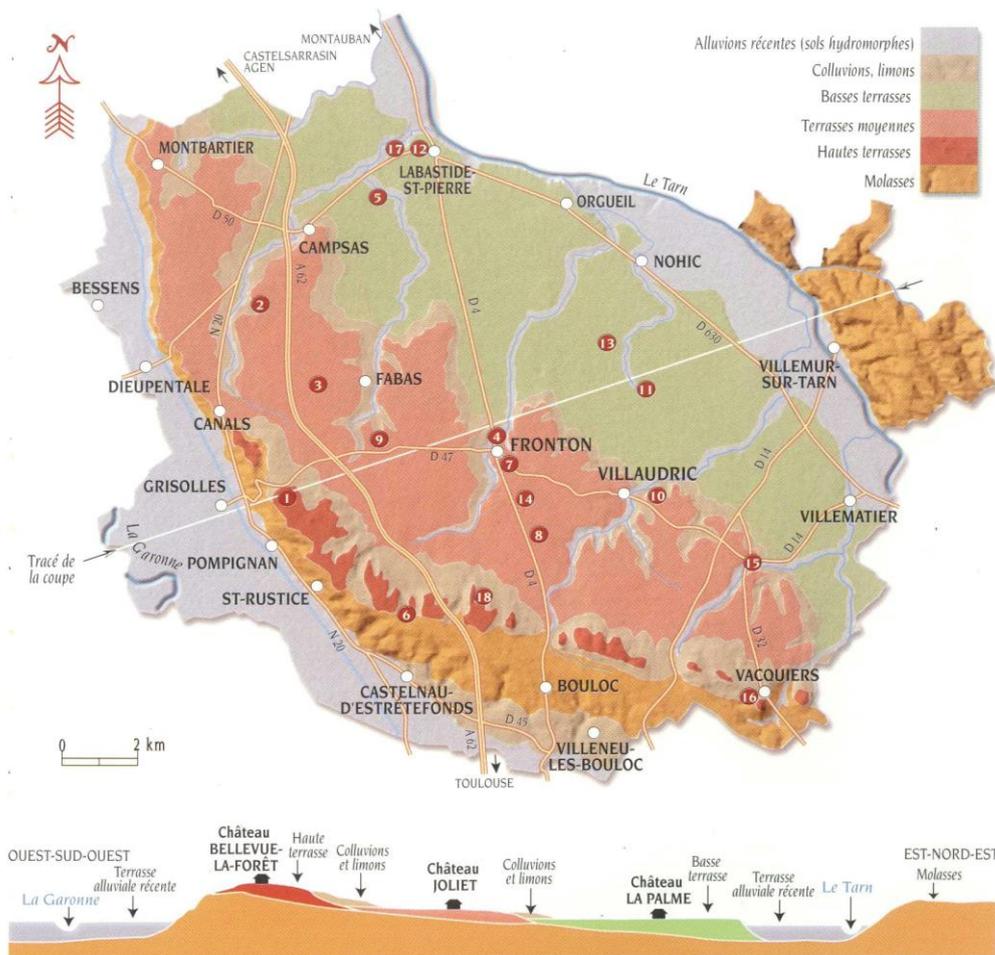


➤ Les boubènes : les alluvions (galets, graviers, sables et limons), provenant des régions du Massif Central, drainées par le Tarn et ses affluents, se caractérisent par une teneur élevée en silice et par l'absence de calcaire. Elles forment un manteau superficiel sur le substrat molassique (boubènes blanches, constituées d'horizons limono-argileux sans éléments grossiers, boubènes sableuses et boubènes caillouteuses formées de graviers et cailloux avec un horizon argilo-limoneux-caillouteux).

➤ Les rougets, sols argilo-limoneux qui contiennent jusqu'à 30 % d'argile, présents essentiellement sur la moyenne terrasse.

➤ Les graves constitués de nombreux cailloux et graviers en surface et d'argile en profondeur, on les trouve sur la plus haute terrasse.

- 1 Château BELLEVUE-LA-FORÊT
- 2 Château BOUISSSEL
- 3 Château CAHUZAC
- 4 COMTE DE NEGRET Cave de Fronton
- 5 Château COUTINEL
- 6 Château DEVÈS
- 7 Château DAUBAN
- 8 Château FERRAN
- 9 Château JOLIET
- 10 Château LA COLOMBIÈRE
- 11 Château LA PALME
- 12 Château LAS PLACES
- 13 Château LAUROU
- 14 Château LE ROC
- 15 Château MONTAURIOL
- 16 Château PLAISANCE
- 17 Château SAINT-LOUIS
- 18 Domaine SAN GUILHEM



Ce sont essentiellement les variations hydriques qui distinguent ces différents types de sols car, en fonction de leur proportion d'argile, ils peuvent ou pas retenir l'eau de pluie. Lorsque le sous-sol présente une concrétion d'oxydes de fer et de manganèse très dure (le grep) proche de la surface, l'eau a du mal à s'infiltrer et, en cas de sécheresse, les ceps ont du mal à puiser la fraîcheur souterraine.

Tous les cépages ne réagissent pas de la même manière aux contraintes hydriques. Les vigneron ont tendance à planter les cabernets dans les terres où le fond est le plus frais afin d'éviter un excès de concentration. La syrah s'adapte un peu partout, quant à la négrette, il convient de lui réserver les terres maigres.

Les boulbènes, qui reposent sur de l'argile, permettent à la vigne de ne pas trop manquer d'eau. Les vins qui en sont issus sont expressifs et flatteurs. Les graves, qui ont tendance à être les plus exposés au manque d'eau, donnent naissance à des vins plus fins, mais il convient de bien travailler les sols pour leur apporter la fraîcheur nécessaire et, en cas de sécheresse, de faire tomber des raisins. Il faut aussi cueillir tôt pour ne pas avoir des jus trop concentrés

Un climat privilégié

Au confluent des influences méditerranéenne et océanique, le climat se caractérise par un ensoleillement important (2 100 heures/an) et un régime de pluies faibles et irrégulier (650 mn/an).

Les températures des journées d'été et d'automne sont souvent élevées alors que, grâce à l'influence océanique, les nuits sont fraîches. Le célèbre vent d'autan, chaud et sec, souffle fréquemment, assainissant tout sur son passage.

Ces conditions favorisent une lente et pleine maturité des raisins.

La négrette, une exclusivité mondiale...

Produisant un vin aromatique et structuré à Fronton, la négrette a sans doute été abandonnée ailleurs – sauf en Vendée où on en trouve quelques plants - à cause de son caractère particulièrement capricieux. Comme le chenin et le grenache, elle est sensible aux maladies du bois, à l'oïdium, au botrytis et à la cicadelle. D'un point de vue œnologique, son acidité est faible, en revanche, elle donne aux vins une belle couleur ainsi que des tannins fins et souples. Un goût très actuel !

Cépage principal de l'appellation Fronton, qui n'existe qu'en rouge et rosé, la négrette **doit être majoritaire dans l'assemblage et représenter au moins 40 %**. On peut aussi produire des Fronton 100 % négrette, vins fruités et élégants aux parfums de violette, de cassis, de mûre, de framboise et de réglisse avec des notes poivrées. Le reste de l'assemblage se compose le plus souvent de syrah qui présente des caractéristiques gustatives similaires, de cabernet franc ou cabernet sauvignon. Fiers de leur cépage exclusif, les vigneron du Frontonnais ont créé un « **Conservatoire de la Négrette** ».

L'intérêt de ce conservatoire est multiple :

- Sauvegarder la variabilité qui peut exister au sein du cépage et qui constitue ce que l'on peut qualifier de patrimoine génétique de la négrette.
- Caractériser et étudier la transformation, grâce à des observations précises réalisées tous les ans.
- Valoriser cette richesse en terme de sélection et la mettre à disposition des viticulteurs.

... Pour des vins personnalisés

Si la prépondérance de la négrette crée une ossature commune aux vins de Fronton, chaque vigneron l'interprète à sa manière, laissant exprimer son talent. Jamais durs, jamais rêches, jamais tristes, les vins de Fronton sont riches en couleur, avec une originalité aromatique indéniable et des structures tanniques fortes mais très veloutées.

Les rouges

Vinifiée entre 26 et 28°C, la négrette donne sa meilleure expression aromatique. La syrah et le cabernet sont conduits à des températures supérieures, avoisinant les 30°C, avec des durées de macération plus ou moins longues en vue d'obtenir des structures tanniques plus importantes.

Tout l'art du vigneron réside dans l'assemblage des différents cépages selon qu'il désire obtenir des vins souples à boire dans leur jeunesse ou des vins de garde.

Les cuvées les plus concentrées font l'objet d'un élevage d'environ 12 mois en cuves ou fûts de chêne afin de favoriser un assouplissement des tannins, une plus grande complexité aromatique et une meilleure aptitude à la garde.

Les vins conçus pour être bus dans leur jeunesse, sur le fruit, se caractérisent par leurs saveurs de fruits noirs (cassis, mûre), de fleurs (pivoine, violette) et d'épices (régliasse, poivre).

Servis à 14-15°, ils apprécient la compagnie des viandes grillées ou rôties et des fromages à pâte molle. Les vins de garde, plus corsés et charpentés, s'agrémentent de notes de cuir et de venaison. Ils se dégustent à 16-17° en présence de confits, de cassoulets, de viandes rouges en sauce ou de gibiers.

Les rosés

Particulièrement fruitée et souple, la négrette se prête merveilleusement à l'élaboration de rosés. À Fronton, la production de rosés représente une part importante de la production : 30 %.

Grâce à « la saignée de cuve », favorisant une macération intime entre le moût et le raisin lui-même, les rosés de Fronton offrent une belle intensité aromatique, une longueur en bouche inhabituelle et un joli gras. Certaines cuvées sont élevées sur lies pour plus de complexité.

Il convient de les servir à une température de 8-10° avec charcuteries, cuisine exotique, légumes confits, poissons grillés.

Fronton, des vins bus avec modération, bénéfiques pour la santé

« *Mieux boire allongerait la durée de vie* » précise le professeur Roger Corder, scientifique anglais qui, depuis plus de 15 ans, étudie les bienfaits de la consommation de vin sur la santé.

La procyanidine (de la famille des polyphénols), composante clef qui améliore la santé des vaisseaux sanguins serait plus présente dans certains vins du Sud-Ouest, dont Fronton, et de Sardaigne. Il en conclut que, par leurs propriétés, « la consommation de ces vins, à raison de deux à trois verres par jour, est bénéfique pour la santé ».

Volontaristes, les vignerons de Fronton anticipent les contraintes

➤ Encépagement :

Cépage principal : négrette

Cépages complémentaires : syrah jusqu'à 40 % ; côt, fer servadou cabernet franc et cabernet sauvignon 25 % maximum ; gamay 15 % maximum, mérille, cinsault 5 % maximum.

➤ Densité maximale : 4 000 pieds/hectare.

➤ Rendement maximum : 50 hl/ha pour les rouges et 55 hl/ha pour les rosés (le plus faible du sud ouest)

Assemblage de ces cépages pour l'élaboration des vins

Les Fronton sont issus soit de la négrette, soit d'un assemblage de plusieurs cépages dont obligatoirement la négrette qui doit être majoritaire et représenter au moins 40 % de la composition.

Gage de qualité supplémentaire

Afin d'apporter un plus qualitatif à leurs vins, les vignerons de Fronton se sont imposé leurs propres règles, notamment l'agrément caduque. Les vins non conditionnés et non commercialisés étant susceptibles d'évoluer, les vignerons de Fronton ont souhaité limiter la durée de validité du certificat d'agrément afin de s'assurer que les bouteilles mises sur le marché sont d'une qualité conforme à l'appellation Fronton. Cette durée est donc limitée au 31 juillet de la deuxième année suivant la vendange pour les vins rouges et au 30 novembre de l'année de la récolte pour les vins rosés. À l'expiration de ces délais, le producteur doit demander le renouvellement de son certificat pour les volumes concernés.

Fronton en quelques chiffres

➤ **Production :**

- 2 400 ha en production sur 9 communes du département de la Haute-Garonne et 11 du département du Tarn et Garonne.
- 174 exploitations.
- 51 entreprises : 2 coopératives et 48 caves particulières. La cave de Fronton, qui représente 50 % des volumes, fait également partie du groupement de producteurs Vinovalie.
- Production annuelle moyenne : 90 000 hl dont 70 % de vins rouges et 30 % de vin rosé.

➤ **Commercialisation :**

- 80 % en France se répartissant entre : 40 % en GMS, 40 % dans les circuits traditionnels, 20 % en vente directe.
- 20 % à l'export : Canada, Danemark, Royaume Uni, Belgique, Allemagne, Japon, Vietnam, Chine.



CHATEAU PLAISANCE

Marc PENAVEYRE,
Tel : 05.61.84.97.41

Place de la mairie, 31340 - VACQUIERS
Site : www.chateau-plaisance.fr

HISTORIQUE

Il se situe sur la commune de VACQUIERS au sud-est de l'appellation. L'encépagement est composé de NEGRETTE (60%), Syrah (25%), Cabernet franc (5%), Cabernet Sauvignon (5%), Gamay (5%).

La famille PENAVAYRE cultive de la vigne sur Vacquiers depuis plusieurs générations.

En 1991, l'association de Louis PENAVAYRE et de son fils Marc, donne un nouvel élan au domaine puisque les surfaces passent de 7 hectares à 16 hectares et au fil des ans jusqu'à 30 hectares.

LE TERROIR

Situé sur la plus haute terrasse du TARN (altitude 220m), il correspond aux alluvions qui reposent sur le socle calcaire et argileux (ou « molasse ») du bassin sud-ouest. Selon l'altitude ou la pente, la couche d'alluvions (cailloux, sables, limons) est plus ou moins épaisse. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir. On retrouve davantage de cailloux en haut et les limono-sableux en bas.

LA CULTURE

Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. La recette est simple : Un travail de la vigne au plus proche du terroir, sans engrais ni désherbants, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange très mûre, très saine, triée et des vinifications guidées par l'idée de « faire parler la terre », en levures indigènes (qualifié Bio depuis 2011).

Un rang sur deux est enherbé, car tout enherbé pompe trop la vigne et la fragilise. Le désherbage est mécanique.

Les traitements sont à base de soufre, cuivre, tisanes d'orties-prêle-rhubarbe, huiles essentielles.

La vendange est manuelle pour ce qui est destiné aux bonnes cuvées. De petites bennes acheminent la récolte vers le chai afin que la vendange ne travaille pas trop.

LA PRODUCTION

La production annuelle est de l'ordre de 1100 hectolitres en AOC, soit des rendements moyens de l'ordre de 35 hl/ha. La récolte 2013 n'a pas été bonne compte tenu des maladies de la vigne, 2012 a été meilleure.

La cuverie toute en inox, est parfaitement adaptée à la maîtrise des températures. Le cuvier est lui-même isolé, climatisé, permettant une parfaite conservation des vins. Les vinifications se font cépage par cépage. Les vins sont assemblés après une période de 4 à 6 mois. Les vins sont mis en bouteille entre 12 et 24 mois après la récolte.

LES VINS

L'idée est de faire parler la terre afin que le vin soit une parfaite expression du couple cépage – sol. Selon ce principe, les vins fermentent en levures naturelles, présentes sur la peau du raisin, qui sont garantes de la typicité du cépage. Les vins rouges ne sont ni collés, ni filtrés. Un léger dépôt est alors possible n'altérant en rien la qualité du vin.

La commercialisation se fait par une société de 13 viticulteurs français, 70% en restauration, 17% en direct et 13 % à l'export.



FICHE TECHNIQUE

ROUGE

APPELLATION: FRONTON

MILLESIME : 2012



PRODUCTION TOTALE: Environ 50 000 bouteilles

BOUTEILLES : Bordelaise évolution verte. Disponible en 75cl ,37.5cl et magnum

Cartons 6 b (75 cl) – 12 b (37.5 cl) – 6b (magnum)
Poids : 1.2 kg (75 cl) – 0.68 kg (37.5 cl) – 2.5 kg (mag).
Par palette : 600 b (75cl) – 912 b (37.5cl) – 192 b (mag)

Alc/Vol : 12.7 % vol



ENCEPAGEMENT: 50 % NEGRETTE- 26 % SYRAH- 15 % CAB FRANC – 9 GAMAY

VITICULTURE : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves, et limons. Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. La recette est simple : Un travail de la vigne au plus proche du terroir, sans engrais ni désherbants, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange très mure, très saine et triée.

VIN BIO – FRBIO 10 – QUALITE FRANCE

VINIFICATION:

Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges

La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique sous forme de ruissellement d'eau froide.

Les vinifications se font cépage par cépage. Après un élevage de 11 à 16 mois et deux soutirages, le vin est mis en bouteille entre Septembre et Mars.

ANALYSE SENSORIELLE:

« Belle matière, la bouche est charnue, les tanins sont ronds, le fruité noir, ensemble gourmand et frais » **GUIDE BETTANE et DESSEAUVÉ – 2014 NOTE 14.5/20**

7€50



APPELLATION: FRONTON

FICHE TECHNIQUE

TOT CO QUE CAL



2012

BOUTEILLES : Bourgogne tradition feuille morte. Disponible en 75cl uniquement

Cartons de 6 blles – poids 1.43 kg – 396 blles par palette.

Alc/Vol : 13.80

PRODUCTION TOTALE: Environ 5000 bouteilles

ENCEPAGEMENT: 100 % NEGRETTE

VITICULTURE : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés de sables, cailloux et limon. Ils reposent sur un socle argileux profond. Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. La recette est simple : Un travail de la vigne au plus proche du terroir, sans engrais ni désherbants, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange très mure, très saine et triée.

« Vin biologique - Certification QUALITE France – FR BIO 10 »

VINIFICATION:

Vendanges manuelles. Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges

Pour ce vin les rendements sont très faible : 20 hl / ha environ

Les vinifications se font cépage par cépage. Dès le deuxième soutirage, les vins sont mis en barriques. Ils y accomplissent leur fermentation malolactique. Elevage sur lies fines.

Elevage de 16 mois en fûts de chêne (20% de neuf uniquement), de 300 et 400 litres.

ANALYSE SENSORIELLE :

« joli nez ou les fruits rouge, les épices, et un boisé discret se mêlent avec harmonie. Bouche dense et veloutée, fruitée et tonique, encadrée par des tanins épicés »

GUIDE HUBERT 2014 – 5 étoiles

17€80

CHATEAU BOUISSEL

Anne-Marie et Pierre SELLE
Tel. 05.63.30.10.49

200, chemin du Vert, 82370 - CAMPSAS
Site : www.chateaubouissel.com

PIERRE RACONTE L'HISTOIRE DU DOMAINE

En 1978, Pierre a pris la suite de son père, Adrien. En 1988, Anne-Marie, son épouse arrive comme associée. Depuis, elle prend en charge la partie commerciale du domaine. En 2009, Nicolas leur fils les rejoint. Depuis cette année-là, la propriété se convertit en Agriculture Biologique.

LE DOMAINE

Des cépages nobles sont associés à la Négrette ; le Cabernet Sauvignon pour sa structure tannique et ses arômes de cassis, le Cot (Malbec) pour sa charpente, la Syrah pour sa robe profonde, ses arômes capiteux et sa finale épicée ainsi que le Gamay pour sa fraîcheur et ses fruits.

Aujourd'hui, le vignoble du Château Bouissel totalise 21 hectares sur la troisième terrasse géologique (Mendel) que les vignes s'étendent.

ETHIQUE

Respecter « le rythme biologique » de la vigne nous est naturel, bien que ce ne soit pas un label que nous affichons. Le véritable « Progrès » c'est le travail qui est effectué dans les vignes tout au long de l'année. Nous vivons en symbiose avec la nature ; à la vigne comme au chai, nous sommes toujours en recherche d'équilibre, à la fois source de développement durable et de plaisirs sensoriels.

DE LA VIGNE AU CHAI

Conduite de la vigne : Taille, ébourgeonnage, « relevage de la vigne », effeuillage et éclaircissage sont manuels... Ces passages et soins répétés dans la vigne ont pour objectif de veiller au bon équilibre entre le sol, le cépage et le climat. Chaque cépage est différent, le contrôle des maturités est essentiel et s'effectue par cépage et par parcelle.

La Négrette est dite « semi précoce ». Elle est mûre juste après le Gamay. Puis viennent la Syrah, le Cot (Malbec) et enfin le Cabernet Sauvignon. C'est pourquoi les vendanges et les vinifications se font cépage par cépage.

Equipements : Le chai est composé de cuves ciment et inox thermo régulées, de volumes variables (50 à 150 hl) et de fûts de chêne français de 225 litres. Des cuvées terminent leur élevage en cuves béton.

METHODE ET OBJECTIFS

Le rouge Classic est mis en bouteilles avant la récolte suivante afin de préserver la fraîcheur aromatique. Le rosé est un assemblage de rosé de saignée et de rosé de pressurage. C'est un de leurs secrets pour élaborer un vin à la fois riche et complexe.

Des vins blancs doux (Gewurz – Riesling) et moelleux (Viognier – Petit maseng et Colombard) sont aussi produits et sont très élégants.

Les vins choisis pour élaborer les vins « d'élevage » sont conservés en fûts de chêne (1/2 de fûts neufs et 1/2 de fûts d'un vin). Les arômes du bois vont s'associer aux arômes fruités du vin. Les tanins du bois renforcent ceux du vin et assurent un plus grand potentiel de garde.

Le vin de la charte « Haute Expression », est issu d'une sélection parcelle suivie d'une vinification et d'un élevage spécifiques afin que soient exprimées toutes les qualités du terroir. C'est un vin concentré qui peut vieillir jusqu'à 10 ans. « Le Bouissel » en fait partie.

Les vins de garde sont élevés plusieurs mois avant leur mise en bouteille. Cela enrichit la palette des arômes de chaque cépage.

COMMERCIALISATION

Vente directe ^{1/3}, ^{1/3} export (groupe de vignerons de plusieurs secteurs viticoles), ^{1/3} caviste et restaurants.

LE BOUISSEL 2011

Appellation: Appellation Fronton Protégée.

Terroir: Graves et boulbènes caillouteuses.

Cépage: Négrette (50%), Syrah et Malbec.

Climat: Microclimat issu du croisement entre l'influence océanique et méditerranéenne. Ce climat se distingue par un ensoleillement important et de faibles pluies, favorisant une maturation saine et développée des raisins.

A la vigne: Vignes âgées d'environ une trentaine d'années.

Le rang de vigne est découvert au printemps et recouvert au début de l'été. Un rang sur deux est travaillé afin d'aérer la couche superficielle du sol et de favoriser le développement racinaire en sous-sol. En alternance un rang sur deux est enherbé.

L'ébourgeonnage et l'éclaircissage manuels couplés à un effeuillage côté soleil levant (et face au vent d'autan), permettent de créer une aération maximale des raisins car la Négrette est un cépage très fragile et très sensible au botrytis.

Tri manuel des raisins sur souches puis vendanges mécaniques réalisées très tôt le matin avant le levé du soleil (« à la fraîche ») pour que les raisins conservent tout leur potentiel aromatique.

Au chai: Eraflage puis fermentation en dessous de 25°C sur levures indigènes afin de préserver au futur vin tout son potentiel naturel. Macération post-fermentaire de plusieurs jours.

Elevage: Sur lies fines en cuve pendant plusieurs mois. La Syrah est élevée en barriques durant 12 mois puis assemblée à la Négrette et au Malbec. Cet assemblage réalisé, le vin est gardé 1 an en cuve ciment avant la mise en bouteille. Ce vin n'est ni collé ni filtré.

Dégustation: Belle robe profonde à la couleur rubis intense. Arômes de petits fruits noirs, d'épices et empyreumatiques (café, chocolat torréfié). Vin puissant et rond, très harmonieux, à l'attaque soyeuse, au volume important, belle rondeur, aux tanins fermes et enrobés.

Mets et vin: En accompagnement de viandes rouges grillées, rôties ou gibiers à plumes. Ne pas hésiter à le servir sur de la cuisine exotique ou orientale.

Service: Le Bouissel devra être servi entre 15 et 17°C.

Garde: N'oublions pas que le vin est un art éphémère et qu'il est bon de le déguster lorsque son potentiel aromatique est le plus expressif. Pour cette raison, Le Bouissel peut être apprécié dès à présent et ce jusqu'à 8-10 ans (selon les conditions de stockage).

Quantité produite: 20 000 bouteilles.

12€50

LA GUILLOTTE 2012

Appellation: AOC FRONTON

La GUILLOTTE

Terroir: Graves et boulbènes caillouteuses.

Cépage: Négrette.

Climat: Microclimat issu du croisement entre l'influence océanique et méditerranéenne. Ce climat se distingue par un ensoleillement important et de faibles pluies, favorisant une maturation saine et développée des raisins.

A la vigne: Le rang de vigne est découvert au printemps et recouvert au début de l'été. Un rang sur deux est travaillé afin d'aérer la couche superficielle du sol et de favoriser le développement racinaire en sous-sol. En alternance un rang sur deux est enherbé. L'ébourgeonnage et l'éclaircissage manuels couplés à un effeuillage côté soleil levant (et face au vent d'autan), permettent de créer une aération maximale des raisins car la Négrette est un cépage très fragile et très sensible au botrytis. Ce cépage demande beaucoup de soin et d'attention. Vendanges mécaniques réalisées très tôt le matin avant le levé du soleil (« à la fraîche ») pour que les raisins conservent tout leur potentiel aromatique.

Au chai: Eraflage puis cuvaison de 10 jours en dessous de 25°C sur levures indigènes afin de préserver au futur vin tout son potentiel naturel.

Elevage: Sur lies fines en cuve pendant 8 mois.
Ce vin n'est ni collé ni filtré pour protéger sa complexité aromatique.

Dégustation: Belle robe rubis aux reflets violacés. Vin frais, souple et élégant aux arômes de violette, cassis et réglisse.

Mets et vin: Très convivial, vous l'apprécierez dès l'apéritif, en accompagnement de viandes, de fromages doux ou d'une cuisine exotique.
A essayer sur un gâteau au chocolat noir peu sucré.

Service: La Guillotte devra être servi entre 13 et 15°C.

Garde: N'oublions pas que le vin est un art éphémère et qu'il est bon de le déguster lorsque son potentiel aromatique est le plus expressif. Pour cette raison, La Guillotte peut être appréciée dès à présent et ce pendant 4 ans.

Quantité produite: 9 000 bouteilles.

8€50

DOMAINE DE LESCURE

Fabien CARDETTI
Tel. 05.63.30.55.45

151, chemin de Lescure, 82370 - LABASTIDE SAINT PIERRE
Site : www.domainedelescure.fr

C'est aujourd'hui Fabien, 24 ans, qui gère l'exploitation (25 hectares de vignes, 12 Ha denoissettes et 10 de céréales). 1600 Hl récoltés en 2014.

Situé en 1^{ère} et 2^{ème} terrasses, ici, on cultive la vigne sur un sol composé de boulbène en majorité avec néanmoins, quelques parcelles de sols sablo-limoneux et graveleux. Le vignoble est composé de 13 hectares de Négrette, 5 hectares de Syrah, 3 hectares de Cabernet, Sauvignon et Colombard pour le reste.

CULTURE

Les rendements varient selon la limite autorisée par l'appellation à savoir 55 hL/ha (40 à 70hl/Ha). La vigne est plantée avec une densité de 4 400 pieds/hectare avec un enherbement semé ou naturel selon les parcelles. Eraflage puis foulage.

La lutte est raisonnée, le désherbage sous le rang est réalisé. Des stimulateurs (oligo-élt, huiles essentielles) sont à l'essai depuis 3 ans sur 8Ha, afin de réduire les intrants. Fabien perçoit que les équilibres autour de la vigne sont meilleurs, mais le risque est plus grand.

1 T/Ha de matière organique est apportée chaque année, ce qui favorise la vie microbienne des sols. 30 U d'N / Ha.

VINIFICATION

La fermentation est assistée par ensemencement de levures.

Afin de limiter l'incorporation de soufre, l'inertage à l'N est effectué afin de capter l'O₂ responsable de l'oxydation.

LE DOMAINE PRODUIT

- un rosé de saignée gourmand qui accompagne tous les plats d'été, un rouge tradition avec 60% de Négrette, qui se boit tout au long du repas (belle acidité, gras, fruité), appelé « sans plus attendre ».
- un rouge, « l'instant présent », 60 Négrette, 20 Syrah et 20 Cabernet Franc.
- le rouge élevé en fût de chêne pendant 9 mois avec 70% de Négrette, 15 Cabernet Franc et 15 Syrah est à servir en accompagnement des gibiers, viandes rouges et fondants au chocolat. Appelé « comme avant ».
- le blanc sec élevé 3 mois en barrique, peut se boire en apéritif, en kir avec du cassis, avec les fruits de mer, du gorgonzola. Appelé « moment de plaisir », c'est un 100% Sauvignon. Il ressort des arômes de litchi.

COMMERCIALISATION

25% du volume, soit 25000 bouteilles sont vendues sur des salons et à la propriété, le reste est commercialisé auprès d'un négociant.

Une cuvée type Vin de table « 100% Syrah »

7€50



Appellation d'Origine Protégée FRONTON « Comme avant...2010 »



Terroir Vin issu de raisin de vieille vigne (plus de 30ans). Les vignes sont plantées sur un sol composé en grande majorité de boulbène avec certaines parcelles qui sont aussi sur des sols graveleux.

Assemblage L'assemblage se fait par dégustation. Ce vin est composé de 70% de Négrette, 15% Cabernet Franc et 15%de Syrah.

Vinification Une vinification traditionnelle, relevé de température et densité journalier afin de respecter une vinification aux alentours de 28°C, pour exprimer pleinement le cépage. Après vinification, cuvaision de 10 jours, puis écoulage la fermentation Malo-lactique est faite tout de suite, afin de conserver les arômes.

Elevage L'élevage est de 1 an en cuve inox, pour permettre de stabiliser le vin et de précipiter le tartre. L'élevage se termine par un vieillissement en barrique de 6 à 9mois selon la dégustation et l'apport des tanins amenés par la barrique.

Note de dégustation La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombre et violacés faisant apparaître des notes grenat. En bouche, on retrouve d'abord les fruits mûrs, puis les arômes de vanille et de caramel fondu. C'est un vin de caractère mais aussi de charme.

Accord mets et vin A servir entre 16°C et 18°C maximum. Le servir accompagné de viandes rouges grillées ou de gibier, excellent sur des fromages à croûte et des desserts au chocolat type fondant.

Ce vin est prêt à boire et peut se conserver quatre à cinq ans.

Conditionnement

« Comme avant... »Bouteilles de 0,75 litres par cartons de 6 bouteilles.

Prix public : 7.50 €