



# LES VINS DU FRONTONNAIS



Conception IMAGE'IN CREATION



Le 11 avril 2024



Christian Barbier  
Jacky & Loetitia Larcher  
Micheline Frappier  
Noël Gauvin



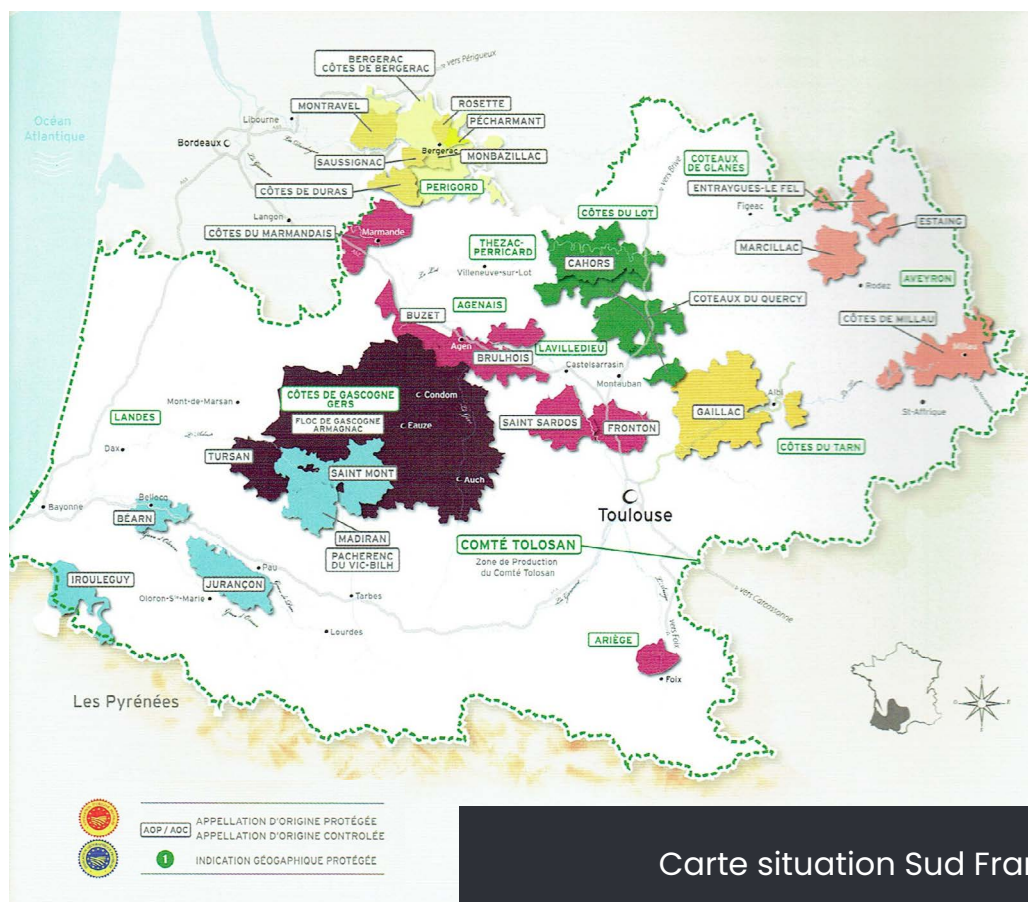
# SOMMAIRE

- SITUATION GÉOGRAPHIE
- HISTOIRE
- CLIMAT
- TERROIR
- LES CÉPAGES
- LES DOMAINES SÉLECTIONNÉS

Domaine Plaisance-Penavayre  
Château Caze  
Le Domaine des Pradelles  
Domaine Le Roc  
Château Viguerie de Beulaygue  
Château La Colombière  
Coste Rouge et Solaire



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE



Le vignoble est situé entre Tarn et Garonne au nord de Toulouse et au sud de Montauban.

C'est globalement un paysage plat avec quelques mamelons peu marqués. Il a dit on dans la région la forme d'un ballon de rugby.



# HISTOIRE

« Fronton le vin des toulousains après avoir été celui des chevaliers »

Le Fronton compte parmi les plus anciens vignobles (les ceps comme d'autres ont été apportés par les romains). Cependant l'exploitation de la Négrette n'apparaît qu'au XII<sup>ème</sup> siècle.

Au fil des âges elle se développe difficilement, la région étant successivement affaiblie par : les guerres de religion, le séjour de troupes, la météo, le marché, les mauvaises récoltes.

Au XIX<sup>ème</sup> la prospérité est entamée par le phylloxera.

En 1956 le gel du siècle détruit 80% du vignoble.

L'appellation « AOC » est attribuée en 1975. Depuis 2005 elle s'intitule « AOC Fronton ».



# CLIMAT

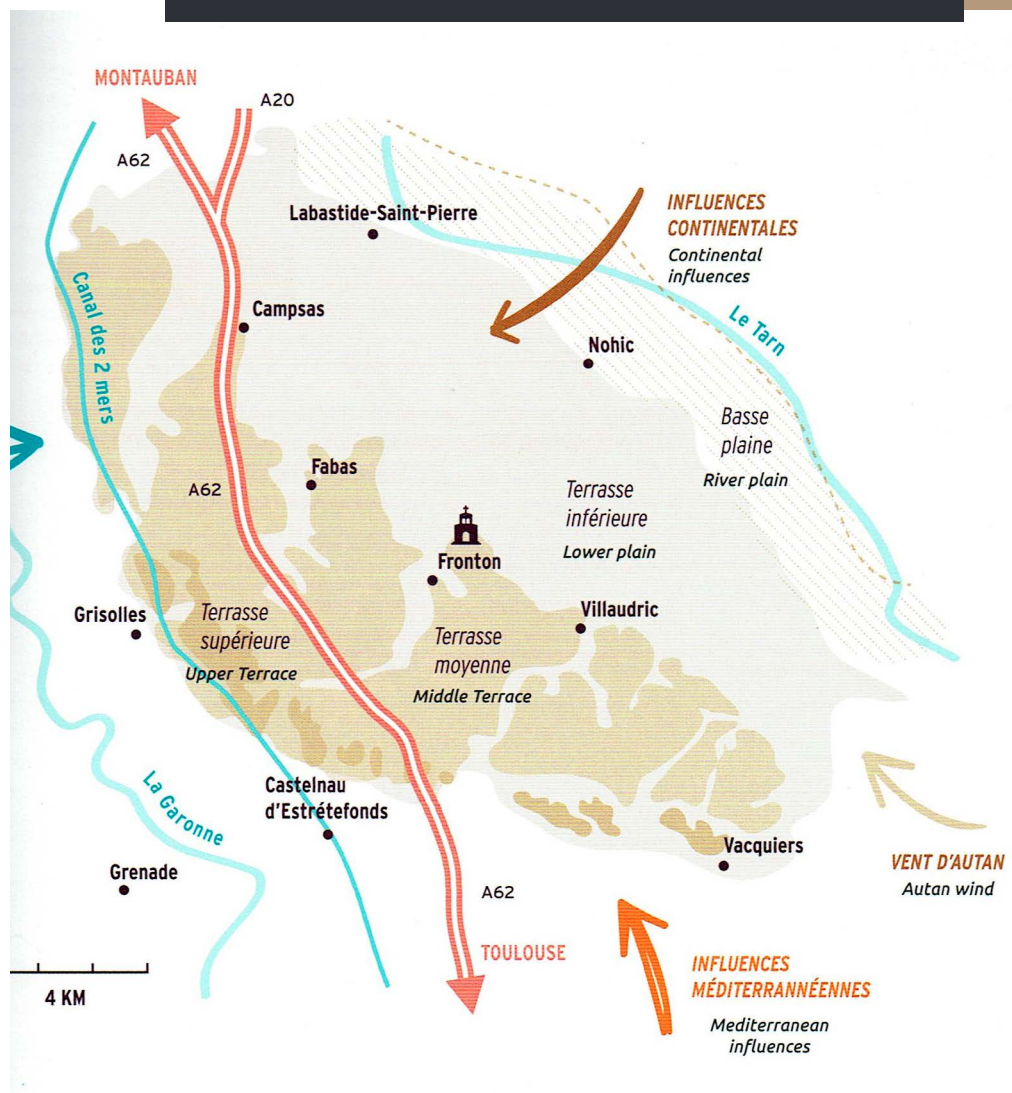
C'est un climat tempéré à influence océanique (vents d'Ouest dominants) et quelque peu méditerranéenne.

La région bénéficie de plus de 2000H d'ensoleillement par an avec un faible régime de pluies et des nuits relativement fraîches. Les hivers y sont doux. Malgré tout les vignerons se plaignent de mildiou assez fréquent. En 2022 il a entraîné 80% de perte de la production.

Depuis 3 ans il y a une baisse de production due aux gel, sécheresse, mildiou.

Le changement du climat, comme partout, induit une évolution culturale avec des récoltes plus précoces, cueillettes de nuit...

Les maturités sont abouties et donnent un caractère fruité très marqué.

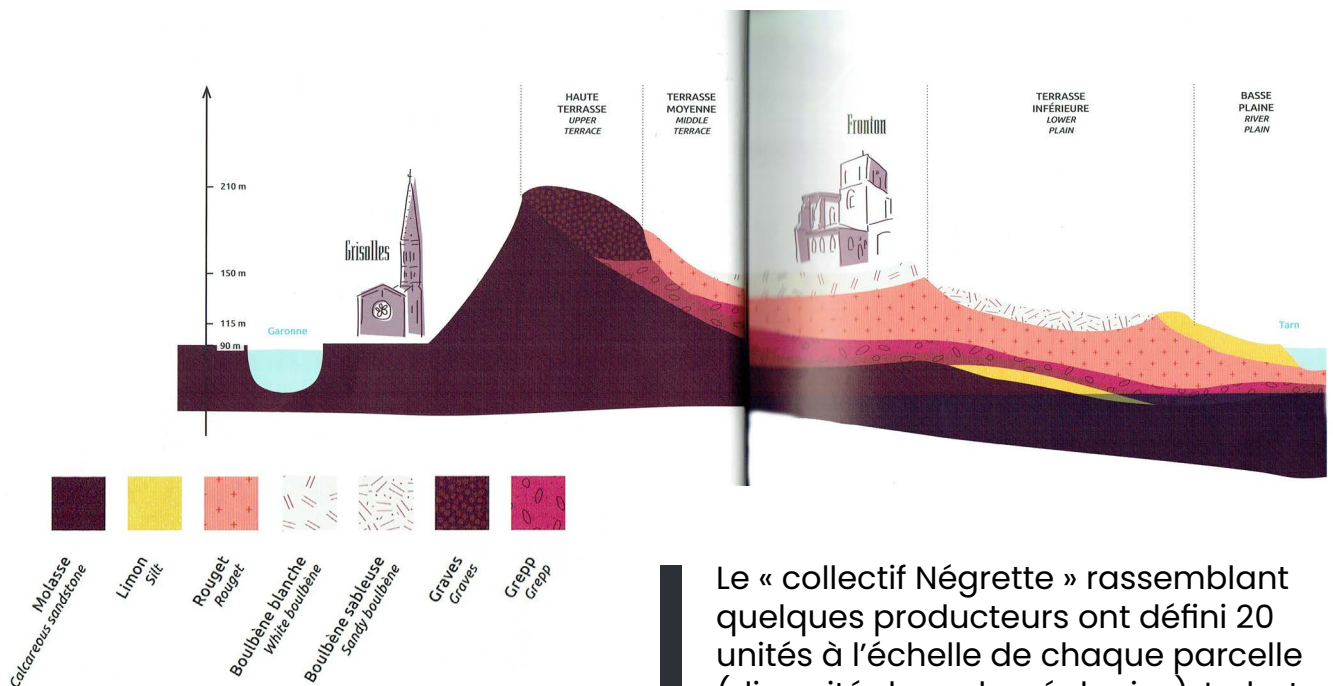




# TERROIR

Sur 2400ha il couvre 9 communes en Haute-Garonne et 11 en Tarn-et-Garonne sous la houlette de 40 vignerons et 1 cave coopérative.

Ce terroir est constitué de trois anciennes terrasses fluviales de la rive gauche du Tarn.



1. LES BOULBÈNES : la partie la plus basse proche du Tarn. Elles sont composées d'argiles et marnes recouvertes d'alluvions anciens du Tarn (galets, graviers, sables, limons)
2. LES ROUGETS : c'est une boulbène graveleuse avec plus d'argile (à faible profondeur) et des graves recouvertes de limons
3. LES GRAVES : terrasse la plus ancienne la plus haute (200m~) la plus éloignée du Tarn. Il y a davantage de graves.

Le « collectif Négrette » rassemblant quelques producteurs ont défini 20 unités à l'échelle de chaque parcelle (diversité des sols, géologies). Le but est de permettre de choisir les plants en connaissance de cause.

Le « collectif » promeut aussi le cépage Négrette majoritaire (au moins 70%)

Il se définit aussi :

- par des rendements très bas (max. 35Hl par ha) avec des cuvées très confidentielles,
- par un engagement environnemental bio ou en conversion,
- par un élevage long et soigné d'au moins 14 mois.



# LES VINS ET LES CÉPAGES

## LES ROUGES

La Négrette, le Cabernet Sauvignon, la Syrah qui forment l'assemblage traditionnel du Fronton ; le Cabernet Franc, le Gamay, le Marcellin, le Malbec. Cabernet et Syrah amènent l'acidité qui manque à la Négrette. La syrah résiste mieux au mildiou quoique ce cépage a tendance à être remplacé par le Malbec qui résiste encore mieux.



## LES BLANCS

Le bouysselet, le chenin et le sauvignon forment l'assemblage traditionnel.  
Le sémillon, le gros manseng, le pinot gris.  
Le mauzac qui peut être en monocépage.  
Le viognier qui peut être en monocépage.

## LES ROSÉS

On utilise la Négrette ou Négrette et Syrah  
Il y'a aussi production d'un peu de pétillant  
Les cépages emblématiques sont la Négrette et le Bouysselet.

# LA NÉGRETTE

La légende rapporte que la Négrette, ce cépage noir caractéristique du vignoble de Fronton, aurait été rapporté de Chypre par les Hospitaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Si la présence de ces Chevaliers est avérée, les recherches ampélographiques modernes tendraient à montrer que ce cépage endémique aurait une origine locale, autour des rives du Tarn.

Qu'importe son origine, aujourd'hui, la Négrette est bien là, et nulle part ailleurs. Fronton est la seule appellation à s'être approprié ce cépage un peu capricieux mais donnant des vins élégants, structurés, aromatiques et fleuris.



C'est un cépage capricieux car plutôt sensible à certaines maladies cryptogamiques et qui demande beaucoup de soins. Mais les vignerons de Fronton, fiers de leur histoire et de leurs racines, ont fait le choix de conserver ce cépage originel et original. Ils mettent tout leur cœur et leur savoir-faire pour vous proposer des vins désormais reconnus unanimement pour leur grande qualité.

Dans le cadre du cahier des charges de l'AOP Fronton, en rouge et en rosé, la Négrette doit être le cépage majoritaire dans l'assemblage final (minimum 70%). Depuis quelques années, quelques vignerons proposent même des cuvées 100% Négrette qui connaissent un succès indéniable.

Vous l'aurez compris, la Négrette tire son nom de sa couleur noire ; couleur intense qui se retrouve dans les vins. Mais la Négrette apporte surtout des arômes caractéristiques de fruits noirs (mûre, cassis...), de violette, de fruits rouges, de réglisse et des notes poivrées.

96% des surfaces de Négrette plantées en France sont dans le vignoble de Fronton !

Vous pouvez également trouver également la Négrette en Vendée, sur les îles de Ré ou d'Oléron ou encore en Californie où les winemakers l'appellent (à tort) « Pinot de Californie ».

## **SAUVER LA BIODIVERSITÉ**

Pour conserver la diversité génétique la plus grande possible, les vignerons de Fronton et les scientifiques ont créé en 1997 le Conservatoire de la Négrette.

Si aujourd'hui seuls 5 clones différents de Négrette sont plantés à Fronton, le Conservatoire en compte près de 200... auxquels s'ajoutent désormais de nombreux autres cépages autochtones. Le Conservatoire de Fronton joue pleinement son rôle de sauvegarde de la biodiversité (diversité génétique de la Négrette et cépages anciens).



# LE BOUYSSSELET

## Cépage discret pour GRAND VIN BLANC

Vous ne connaissez pas le Bouysselet ? Vous n'en avez jamais entendu parlé ? Rien de plus normal, il faut dire que pendant plusieurs décennies, ce cépage avait complètement disparu, du moins le pensait-on...

Auparavant, présent à Villaudric, (on trouve notamment sa trace dans la description des VDQS de Villaudric).

Ce cépage blanc a disparu après l'obtention de la AOC en 1975, pour les rouges et les rosés. Retrouvé un peu par hasard par Diane et Philippe Cauvin de la Colombière qui ont tout de suite détecté le potentiel de ce cépage, le Bouysselet renaît aujourd'hui de ses cendres tel le Phoenix, grâce à la famille Brousse de Villaudric qui avait conservé quelques pieds sans doute pré-phylloxériques dans le jardin du grand-père.

Les vignerons de la Colombière l'ont sur greffé dans leur domaine. Avec l'aide de l'institut de la vigne et du vin (IFV). Ils ont enfin réussi à identifier ce cépage inconnu, le Bouysselet originaire de Villaudric. Il faudra encore plusieurs années de procédure avec l'aide du syndicat des vignerons pour qu'enfin en 2018, le cépage ressuscite officiellement et qu'il soit à nouveau autorisé de le planter, aujourd'hui, une dizaine d'hectares sont plantés et cinq domaines propose des cuvés.



Ce cépage blanc endémique qui revendique des liens de parenté avec le savarin du Jura, produit des blancs exceptionnels, des grands blancs de gastronomie. Le Bouysselet (prononcer bouysselette) est un cépage tardif qui produit des vins extraordinaires au sens littéral avec une vraie typicité. Vous serez surpris par sa prestance et son équilibre, entre acidité et élégance aromatique. La bouche est droite, puissante ample et riche. C'est un blanc tannique avec beaucoup de matière complexe. Ces arômes évoquent selon le terroir : la poire, la pomme, la mirabelle, le tilleul, mais aussi les fruits secs et la pierre à fusil, avec de beaux amers citronnés, la finale est fraîche tonique et longue c'est un blanc avec beaucoup de gras qui supporte bien un élevage. Compte-tenu de toutes ces qualités. Vous comprendrez que c'est un blanc pour de belles tables. Aujourd'hui une dizaine de vignerons l'ont planté pour préserver ce patrimoine et Cinq domaines, propose des cuvée à la vente.

Vous l'avez compris les cuvées de Bouysselet sont précieuses. Il n'est pas toujours facile de s'en procurer.

S'il ne dispose pas de l'appellation fronton, absence de négrette oblige, il n'en demeure pas moins intéressant. Plusieurs sommeliers le conseillent sur des volailles en sauce, de jolis poissons ou tout simplement avec des fromages affinés.

## DOMAINE PLAISANCE-PENAVAYRE

### Un amour générationnel pour le vin...

C'est avant tout 26 ha de vignes dans la commune de Vacquiers. C'est aussi une affaire familiale transmise de père en fils chez les Penavayre : de Louis à Marc et de Marc à Thibaut.

Depuis bien des années, cette exploitation viticole privilégie les méthodes de culture douce. En 2005, elle adopte la démarche de l'Agriculture Biologique pour appliquer ces quatre dernières années les principes de la biodynamie. Une technique de culture stimulant le développement naturel des cépages avec des décoctions de plantes à caractère homéopathique et des traitements à base de soufre et cuivre.

Aujourd'hui, le fils, Thibaut, est venu rejoindre son père à la tête du domaine. Il applique la vision commune des Penavayre : plus de naturel dans les techniques de travail pour des vendanges très saines et des vinifications 100 % jus de raisin. Le domaine se consacre aussi à la production d'autres cépages tout aussi rares et de qualité : le miraculé Negret Pounjut et le cépage oublié Bouysselet.



#### DESCRIPTION

« Une fluidité particulière, ponctuée d'une richesse qui vient de la terre, enrobée par une chair tendue en finale et tenue par une acidité parfaite ». Voilà le bouysselet dans une splendide déclinaison de parfums salins et de fruits riches. Cépage autochtone oublié, le Bouysselet donne des vins avec de la personnalité au plus proche des terroirs du Frontonnais.

### Bouysselet Blanc 2022

**Millésime** : 2022

**Degrés** : 14,5 °

**Viticulture** : Biologique

#### CARACTÉRISTIQUE

**Terroir** : argilo-calcaire avec présence de galets roulés.

**Cépages** : 100% Bouysselet  
Vendange manuelle  
Viticulture Biologique

#### 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.

**Elevage** : Une partie est élevée et vinifié en cuve et l'autre en amphore.



# CHÂTEAU CAZE

Situé à Villaudric, Martine Rougevin-Baville, vigneronne passionnée, cultive sa vigne et élève ses vins avec intuition et sensibilité, sans concession.

Sa philosophie du vin : « plaisir et partage ».

Le chai du Château Caze (plus vieux château du Frontonnais), créé par son ancêtre Antoine Caze en 1776, est un lieu où se mêlent majesté de l'architecture, effluves d'autrefois, calme et sérénité.

Une acoustique fantastique permet à ce lieu insolite d'accueillir des concerts, des restaurants éphémères...

Le vignoble compte aujourd'hui 14 ha de vigne dont 6 plantés en Négrette sur les terrasses du Tarn, aux portes de la ville rose.



## Le Rosé 2022

**Millésime** : 2022

**Degré** : 14,5 °

### CARACTÉRISTIQUE

**Terroir** : Sol argilo-sableux sur la deuxième terrasse du Tarn

**Cépages** : 70 % Négrette, 15 % Cabernet franc et Sauvignon, 15 % Syrah

### VINIFICATION

Durant la fermentation alcoolique, les températures sont maintenues entre 17 et 20 ° pour exhiler tous les arômes de nos raisins.

### DÉGUSTATION

**Robe** : joli rose soutenu

**Nez** : notes de petits fruits rouges acidulés (groseille, grenache, framboise)

**Température de service** : Entre 8 et 10 °

**Accords mets et vins** : on le déguste tant à l'apéritif que tout au long d'un repas (légumes à la plancha, poissons grillés, saucisses de Toulouse au barbecue)

# VINS ROUGES D'ASSEMBLAGES

## LE DOMAINE DES PRADELLES

Le domaine est situé sur la commune de Vacquiers, au nord de Toulouse et à l'extrême sud du Frontonnais. La propriété est familiale depuis 1869 où six générations de viticulteurs se sont succédées.

Aujourd'hui c'est Noëlle Prat qui en est la propriétaire récoltante. Elle fait équipe avec son père François.

D'une superficie de 17 ha d'un seul tenant, le Domaine s'étend sur la troisième terrasse du Tarn. Le sol est composé de boulbènes et de limon, terroir à dominante de rougets et de graves. Il est propice au cépage de la Négrette qui fait l'originalité des vins rouges et rosés du Frontonnais.

L'encépagement est de 50% de Négrette, 10% de Cabernet-Franc et Sauvignon, 30% de Syrah et 10% de divers cépages de Blanc.

Ce vignoble très ancien appartenait autrefois aux Chevaliers de l'ordre de Saint-Jean-de-Jérusalem (aujourd'hui Ordre de Malte).

### LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Noëlle Prat a choisi de s'orienter vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement. Pour cela, elle pratique l'enherbement un rang sur deux et travaille l'autre; Cette technique permet de diminuer les doses d'herbicides et d'éviter l'érosion des sols lors de fortes pluies. Les traitements sont faits d'une manière raisonnée, c'est-à-dire que toutes les actions phytosanitaires sont étudiées en partenariat avec la chambre d'agriculture. Une fois par semaine, une réunion a lieu sur le terrain avec plusieurs vignerons et un technicien viticole qui permet d'analyser l'évolution de la vigne et la nécessité ou pas d'intervenir.

### Nouvelles plantations

En 2007 du Sémillon et du Chenin blanc sur plus d'un demi hectare et en 2010, 80 ares de Gewurztraminer, Pinot Gris et Gros Manseng ont été plantés, ceci afin de proposer une gamme de blanc de grande qualité.



## Légende 2020

Ce vin de Négrette et de Syrah est le témoignage de la belle complémentarité de ces cépages. La Négrette apporte la douceur, le velouté, la réglisse et la violette, la syrah, le panache et la vigueur nécessaire à la réussite d'un mariage. De cette union, il ne pouvait naître qu'un grand vin. D'autant plus que cet assemblage provient de vignes âgées de plus de 50 ans.

Vous l'avez compris à Fronton, c'est par coup de cœur que l'on marche et à coup sûr, on a raison !

**Assemblage** : Négrette, Syrah

### VIEILLISSEMENT

Ce vin est agréable à boire dès à présent avec un temps de garde conseillé pas + de 5 ans

### VENDANGES MÉCANIQUES

**Vinification** : Thermorégulation

**Elevage en cuve** : 18 mois



# DOMAINE LE ROC

Le domaine se situe à Fronton et s'étend sur 380 ha. Depuis plus de 30 ans, notre philosophie est la même : Travailler en bonne intelligence et dans le respect du vivant. Ici une agriculture saine et raisonnée, avec un travail respectueux et sincère guidé par le bon sens paysan et la certitude que la terre ne nous appartient pas. Depuis bientôt 3 ans, le domaine est en conversion en Agriculture Biologique. Jean-Luc Ribes, Bluesman à ses heures et responsable de la viticulture trouve ici sa voie : ce sera celle de l'harmonie entre le sol et la vigne. Véritable pionnier en matière d'enherbement, l'ensemble des vignes est enherbé dès 1981, et pendant l'hiver, ce sont les moutons du domaine qui paissent dans les parcelles. Au chai, la philosophie est la même. Les raisins (Négrette, Syrah et Cabernet) sont vendangés à parfaite maturité et font l'objet d'attentions particulières avec pour principal souci, la concentration. Des cuvaisons longues, et le temps comme allié sont pour nous le gage de la réussite. Le résultat est dans le verre : nos vins ont un fruité incomparable. Ils sont authentiques et généreux. L'histoire du Domaine Le Roc est celle d'une famille et d'une équipe soudée où chacun trouve sa place. Jean Luc, reprend la propriété familiale en 1981, rejoint par Frédéric et Cathy en 1988, puis par Pierre en 1995. Aujourd'hui, ils sont épaulés par Anne et Grégoire, les jeunes pousses du domaine qui reprennent petit à petit les rennes.

## Don Quichotte 2020

**Cépages** : Négrette 60 %, Syrah 40 %

### TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles plantées sur un terroir de boulbènes caillouteuses. Le rendement est faible (40 hl) et les raisins sont naturellement riches et concentrés sur ces parcelles.

### VINIFICATION

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage. Chaque cépage est vinifié séparément pendant 4 semaines environ avec un contrôle des températures. Pour cette cuvée, nous pratiquons la technique du pigeage, qui favorise une extraction différente : davantage d'arômes, tannins plus souples. L'élevage de 18 mois se fait en foudres de 20 hl et en barriques de 400 l. Don Quichotte n'est ni collé, ni filtré.

### DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond. Le nez très épicié et complexe, domine par ses arômes de fruits noirs, mais aussi avec quelques touches de framboise. C'est une bouche très aromatique que l'on a dès le départ. Les tannins sont fondus et laissent en bouche une sensation soyeuse. C'est un vin juteux, onctueux.

N'hésitez pas à le servir sur un plat épicié, chaleureux et généreux.



# ROUGE NÉGRETTÉ 100%

## CHÂTEAU VIGUERIE DE BEULAYGUE

### Un domaine familial en conversion BIO

Héritiers de cinq générations de vigneron, Jeanine et Cédric Faure ont à cœur de travailler leurs vignes dans le respect de la nature. C'est pourquoi ils ont entamé en 2019 une conversion à l'agriculture biologique. Attachés à la typicité de notre terroir, ils travaillent des cépages locaux et originaux dont la fameuse Négrette, ce cépage qui fait la renommée de l'appellation Fronton et qui développe une riche palette d'arômes.

#### UN DOMAINE TRANQUILLE

Château Viguerie de Beulaygue est un domaine tranquille établi au nord du vignoble de Fronton, près du village de Labastide-Saint-Pierre. Situé sur une topographie de sols plats, le site tire son nom de l'occitan « belles eaux ». Le vignoble s'étend ici sur des terres où les nappes de boulbènes alternent avec les argiles rouges. La Négrette, le cépage autochtone, s'y trouve à l'honneur et se marie habilement à la diversité des cépages cultivés au domaine.

#### LA PASSION DE LA VIGNE

Quatorze cépages s'y côtoient sur vingt-deux hectares. Ils offrent une belle opportunité de nuances en vinification.

Hormis la Négrette qui domine nécessairement tout le vignoble, on relève la présence des Syrah, Gamay, Cabernets, Malbec, et Fer Servadou, tous dédiés à l'élaboration des vins rouges. À destination d'une autre partie de la production de vins rouges vinifiés en IGP, Tannat, Marselan ou Grenache viennent compléter la palette. À ceux-là s'ajoutent deux hectares de Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Chenin et Ondenc consacrés à l'élevage des vins blancs secs ou moelleux.



### Les Boulbènes 2022

Cette cuvée 100% Négrette est issue d'un sol de Boulbènes, c'est à dire de limons frais et fins typiques du terroir Frontonnais. Il en résulte une Négrette veloutée, fraîche et florale.

**Assemblage** : 100% Négrette

**Alcool** : 14 °

**Température de service** : 16-17°C

**Garde** : 3 à 5 ans

**Caractère** : floral, fruité

**Accords Mets et Vins** : cuisine épicée, fromages, grillades et barbecues, plats en sauce, viandes rouges

**Allergènes** : Contient des sulfites



# CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE



Le Château se situe à Villaudric sur une surface de 17 hectares.

## EN QUELQUES DATES

1470 : Jean de Bellouguette installe sa famille à Villaudric pour y cultiver la vigne. Il donne son nom au lieu.

1970 : au Lieu-Dit Bellouguet, Jean-René Chabanon bâtit son chai, plante la vigne et crée le DOMAINE DE LA COLOMBIERE.

1984 : François de Driésen rachète le Domaine et renforce l'identité des vins du Domaine autour du cépage Négrette.

2006 : Diane, fille cadette de François et son époux Philippe Cauvin, juriste, succèdent à François de Driésen :

- CERTIFICATION AB, pratique de la BIODYNAMIE
- Vinifications parcelles et cuvées 100% Négrette

2009 : Philippe et Diane redécouvrent des souches pré-phylloxériques du cépage Bouysselet blanc à Villaudric.

2010 : surgreffage du Bouysselet et première cuvée parcelle : renaissance d'un cépage endémique.

2015 : certification en culture et vinification biodynamiques DEMETER, puis BIODYVIN

2017 : surgreffage d'une deuxième parcelle de Bouysselet blanc grâce à un appel à souscription auprès des clients.

2019 : rénovation du Chai de Réception, en complément du Gîte, pour développer parallèlement au vin : l'Oenotourisme et le Slow Tourisme.

Obtention du Label Vignoble et Découverte

2021 : plantation du Négret Punjut, cépage noir local.

## PRÉCISION ET SIMPLICITÉ

- travail des sols superficiel
- sélections parcelles
- rendements maîtrisés
- vendanges 100% manuelles et triées
- cépages patrimoniaux majoritaires
- vinifications gravitaires & naturelles
- élevages longs en cuves béton et foudres
- expérimentation et créativité

## Coste Rouge 2022



### Un cépage, une parcelle !

Une parcelle plus tardive et qui procure des raisins ayant un bel équilibre sucre/acidité, des tanins fins et une longueur épicée.

**Encépagement** : Négrette de 50 ans

**Superficie / Age moyen des vignes** : 1,5 ha – 40 ans

**Sol / Culture** : Galets de quartz sur argiles rouges  
AB – biodynamie certifiée BIODYVIN

### PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

Millésime chaud et plutôt sec, avec de belles amplitudes thermiques sur la période des vendanges, favorisant la fraîcheur et le fruité des raisins. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3.7) fin septembre, sur cette parcelle au sous-sol argileux, plus tardive. Dégustation sur des notes de fleurs, d'épices et de fruits noirs (mûre, cassis). Vin de gastronomie au potentiel de garde et d'évolution intéressant entre 6 et 10 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange triée, éraflée, non foulée. Vinification naturelle par infusion. Cuvaison de 30 jours cuve béton.

### ELEVAGE

Cuve béton brut & foudre 30hL durant 12 mois.

Vin non collé, filtré. SO2 total 53 mg/L

**Production et conditionnement** : 3800 bouteilles 750ml et 74 Magnum

**Accords en cuisine** : Terrines de lièvre, volailles, viandes blanches rôties, gibier à plume, légumes d'automne, épices douces (poivre Sichuan, girofle)

## Solaire 2022

Renaissance d'un cépage oublié. Surgreffé en 2011, puis 2015 à partir de 60 souches pré-phyllloxériques franc de pieds. Le Bouysselet, notre cépage endémique de Villaudric.

**Encépagement / Filiation** : Bouysselet Blanc de Villaudric 100%.

Descendant Savagnin (Jura) et Plant deCauzette (Béarn).

Réinscription au catalogue officiel en 2018.

**Superficie / Age moyen des vignes** : 0,7 ha – issus de surgreffage sur vignes de 40 ans + 1 ha jeune plantier massal

**Sol / Culture** : Graves siliceuses et argiles rouges. AB – biodynamique

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, encuvage/gravité. Pressurage et entonnage en barriques 400 litres. Vinification naturelle. Fermentation malolactique. Elevage en barrique perpétuelle. 1 Barrique ancienne 400 litres ouillée durant 7 ans avec 7 millésimes différents (2020, 2021, 2019, 2018, 2016, 2015, 2014) et ainsi de suite...

Sans voile de levures naturelles ni protection de sulfites, ce vin s'est oxydé lentement dans sa barrique de 400 litres tout en gardant fraîcheur et fruité.

**Production et conditionnement** : 1hl, soit 200 bouteilles annuelle 50cl sont prélevées chaque automne.

**Accords en cuisine** : Osez ce vin et découvrez ses arômes de fruits secs et d'agrumes mélangés. Salaisons de qualité et viandes blanches en sauce crémeuse, tous les fromages à pâtes cuites, cuisine aux épices douces (gingembre, poivre citron)

