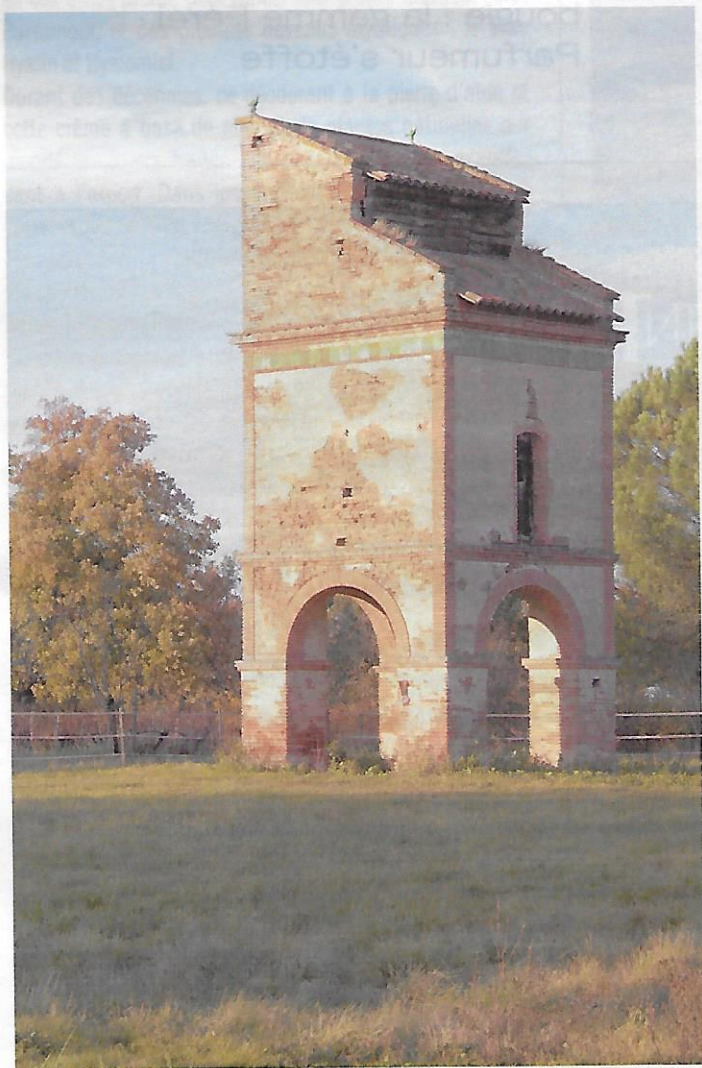




La vie en rose dans le vignoble de Fronton



Le pigeonnier aux typiques pierres roses du château Caze et les vignes bio du château Boujac, toute la diversité de la région s'offre à vous

Brique méridionale et rosés fleuris. Voici une douce balade de printemps entre **Toulouse** et **Montauban** afin de découvrir l'AOP Fronton et son vieux cépage la négrette, qui a le vent en poupe

Textes et photos : **Julie Daurel**

Fronton, c'est à la fois un vieux vignoble et la petite appellation qui monte ! 20 villages, 37 vignerons, des restaurateurs et hébergeurs travaillent à l'obtention de l'exigeant label Vignoble et Découverte qui aide à mieux faire connaître ses rosés charnus et épicés, et ses rouges. Des nectars où la mûre, le cassis, la réglisse le disputent à la violette, note caractéristique de la négrette. On ne sait trop si ce vieux cépage est endémique des rives du Tarn, s'il fut apporté de Chypre par les croisés ou s'il est arrivé dans le sillage du pèlerinage de Compostelle. Ce qui est sûr, c'est qu'on ne trouve la négrette qu'ici et un peu en Vendée, et que les vignerons des autres appellations envient ce cépage vraiment à part.

Vous pouvez le déguster à la Maison des vins de Fronton, en assemblage ou en cuvée 100 % négrette. Mais vous pouvez aussi le découvrir godillots aux pieds.

I De château en château

Quelques heures de randonnée dans les boubènes du château Boujac et vous comprendrez le combat de Philippe Selle, passé au bio en 2008 et revenu à la charrue après des « années glyphosate ». Est-ce qu'il regrette ? « Ah oui, je regrette, dit-il. Je regrette de ne pas l'avoir fait plus tôt ! J'ai appris à mieux m'écouter, à mieux regarder ma vigne, à récolter à parfaite maturité. » Avec sa femme, Michelle, ils n'ont jamais aussi bien vendu leurs vins. Secret des étoiles, rosé 100 % négrette et très framboisé. Ou L'Éole, fruits noirs compotés, réglisse et violette.

Au château La Colombière aussi, c'est une histoire d'amour. « En fac de droit, je ne buvais que de la bière et du pastis quand j'ai rencontré Diane, raconte Philippe Cauvin. Depuis, c'est devenu une quête. » Quête de l'excellence, puisqu'ils travaillent leurs vignes en



À Villaudric, le beau chai du château La Colombière accueille les visiteurs. Philippe Cauvin y travaille de vieux cépages tels que le bouysselet et la négrette.

À Campsas, Philippe Selle, propriétaire du château Boujac, fait déguster son rosé 100 % négrette.



Après avoir visité le chai-musée du château Caze et dégusté la cuvée des Frontons Flingueurs du château La Colombière, terminez la balade à Drudas, dans un hôtel aux airs de palais toscan

» biodynamie, quête de vieux cépages comme le bouysselet, aux airs de manzanilla. De l'insolence aussi avec Les Frontons flingueurs, rouge 100 % négrette. Avec ses lavandes, terres cuites et son joli gîte, Bellouguet, leur lieu-dit, a un petit air d'Italie !

Du charme aussi, au château Caze voisin. Dans les chais du XVIII^e siècle, Martine Rougevin a aligné les vieux foudres et des générations d'outils viticoles rendus obsolètes par l'électricité. Sa fille Caroline raconte en visite une enfance où elle était « remisee chez les grands-parents » pendant les deux mois de vinification. Depuis, elle et son frère Thomas sont les premiers « goûteurs ». Pour elle, la cuvée Patrimoine est comme une ado rebelle, toujours à s'opposer (malgré dix-huit mois d'élevage), mais superbe sur une côte de bœuf !

En fin de parcours, quelle belle surprise de trouver à Drudas cet hôtel quatre étoiles aux airs de palais toscan. La déco a suivi la ligne XVIII^e d'origine et l'on s'y sent bien, surtout à la table d'Éric Sampietro dont la cuisine dialogue joliment avec les vins de Fronton choisis par le sommelier Michael Lhéritier. Le Cruchinet 100 % chemin blanc du château Plaisance, à Vacquiers, est une perle étonnante. Quant à son Tot Ço Que Cal, épices et réglisse, avec un ris de veau, écrasé de pommes de terre, ail confit et jus corsé, c'est exquis !

Découvrir

Maison des vins de Fronton

Topo-guide Balades et Randonnées dans le Frontonnais, dégustations à thème, festival Musique en vignes : demandez le programme !

Château Capdeville
140, allée du Château,
à Fronton (31).
Tél. 05 61 82 46 33.
et www.vins-de-fronton.com.

Tél. 05 63 27 60 56
et 06 27 49 20 51,
www.chateaupeyrot.com.



Où manger ?

L'Oguste

Avec sa terrasse face au canal, l'ancienne maison éclusière fait un délicieux bistro. Déjeuner du mardi au vendredi, 16 €. Dîner vendredi et samedi soir, 30 €.

12, allée du Canal,
à Dieupentale (82).
Tél. 05 63 24 01 12,
www.logusterestaurant.com.

Château Boujac

427, chemin de Boujac,
à Campsas (82).
Tél. 05 63 30 17 79
et 06 81 28 11 03.
www.chateauboujac.com.

Château La Colombière

Gîte de Bellouguet,
190, route de Vacquiers,
à Villaudric (31).
Tél. 05 61 82 44 05
ou 06 35 46 05 50
www.chateaula-colombiere.com
et www.gitedebellouguet.fr



Où dormir et manger ?

Château de Drudas

23 chambres et suites de charme dès 102 € la nuit en basse saison. Petit déjeuner très gourmand : 22 €. Et son restaurant gastronomique, Le Verdurier. Premier menu dès 30 €, menus Végétarien à 60 € et Inspiration en six services à 90 €.
À Drudas (31).
Tél. 05 34 57 88 88,
www.chateaudedrudas.com

Château Caze

45, rue de la Négrette,
à Villaudric (31).
Tél. 05 61 82 92 70,
www.chateaucaze.com.

Où dormir ?

Château Peyrot

Une maison d'hôtes peuplée d'œuvres d'art et d'artisanat russes. Chambres 4 épis à 120 € la nuit, petit déjeuner superbe compris, mais aussi vélos pour se balader jusqu'au château Bouissel (à 8 km) ou le long du canal.
1274, chemin des Oubliés, à Orgueil (82).