



COLLECTIF
NÈGRETTÉ

AOP
FRONTON

COLLECTIF
NÉGRETE

L'excellence,
simplement...

L'appellation Fronton
poursuit
sa montée en gamme
en proposant
une gamme de vins rouge
de prestige
traduisant l'excellence
atteinte,
le dynamisme collectif
et reflétant
une ambition de progrès.

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

Le Collectif Négrette regroupe une dizaine de vigneron de l'appellation Fronton qui ont choisi de s'engager collectivement dans une démarche ambitieuse de recherche et de progrès pour produire une série de vins rouges hauts de gamme.

Après de nombreux groupes de travail, le Collectif Négrette a choisi de traduire son engagement par un cahier des charges spécifique, encore plus « resserré » que celui de l'appellation Fronton. L'idée de ces cuvées haut de gamme identitaires est de montrer tout le potentiel de la Négrette, ce cépage autochtone unique au monde.

RIGUEUR ET IDENTITÉ

Les critères du Collectif Négrette sont à la fois simples et précis pour atteindre l'objectif affiché : proposer au consommateur des cuvées soignées, profondes, aromatiques et complexes, véritables reflets du savoir-faire et de l'identité de Fronton.

- La Négrette est ultra majoritaire (au moins 70 % des assemblages)
- Les rendements sont bas, ne dépassant pas 35 hl/ha
- Les cuvées sont issues de sélections parcelaires
- Les vigneron revendiquent tous un engagement environnemental (bio ou conversion bio, HVE)
- L'élevage est long et soigné, d'au moins 14 mois

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE, JUSQUE SUR LA BOUTEILLE

Le Collectif Négrette se réunit tous les mois pour des dégustations, des réflexions ou des échanges. Il reste ouvert et de nouveaux domaines intègrent actuellement la démarche.

Pour signer l'engagement du vigneron et l'appartenance de la cuvée dans cette sélection prestigieuse, les bouteilles du Collectif Négrette arborent une bandelette d'identification sur la capsule.





Château Bouissel Le lièvre et la lune, 2019



Cépage XX % Négrette, XX % Syrah, XX % Cabernet Sauvignon



Terroir Parcelle située sur la première terrasse, sur un sol de graves.



Vinification Éraflage puis fermentation en dessous de 27°C, macération post fermentaire de plusieurs jours. Élevage sur lies fines en cuves béton pendant 18 mois, en fûts de chêne pour la Syrah.



Dégustation Une robe sombre et dense, un nez puissant et frais sur la violette et les fruits mûrs. Une bouche ronde, fruitée et très épicée.



Agriculture Biologique





Château Boujac Sargha, 2019



Cépage 100 % Négrette



Terroir XXX



Vinification Vendanges parcelaires et à maturité, rendements faibles. Foulage pendant la fermentation avec maîtrise des températures. Extraction douce en cuve. Macération post-fermentaire. Soutirages fréquents pour une extraction maximale des arômes.



Dégustation Robe pourpre intense. Des arômes raffinés de fruits noirs et de violette. Une trame charnue, des tanins fondus. Un vin fin et élégant.



Agriculture Biologique





Château de Belaygues Le Canard Élégant, 2019



Cépage 60 % Négrette, 40 % Syrah



Terroir XXX



Vinification Vendanges manuelles sur des vieilles vignes de plus de 7 ans. Grappes éraflées à 50 %, vinifiées directement en barriques neuves. Pigeage manuel environ 15 jours, pressé au vieux pressoir à bois à cliquet et remis en fût pendant 12 mois.



Dégustation Une robe sombre et profonde, des arômes de vanille et de fruits rouges qui accompagnent les notes florales de la Négrette. Souple en attaque et long en bouche, de la matière et une belle complexité liée au vieillissement en barriques.



En conversion AB





Château Joliet La Dame Noire, 2019



Cépage 100 % Négrette



Terroir Vignes de 45 ans, rendements maîtrisés, XXX



Vinification Cuvaison de 25 jours avec pigeage régulier. Élevage de 18 mois en cuve avec micro-oxygénation.



Dégustation Robe violine intense. Bouquet d'épices rares, violette et fruits noirs. Tanins fins et délicats.



Certifié Haute Valeur Environnementale





Château Laurou Absolue Négrette, 2019



Cépage 100 % Négrette



Terroir Sélection parcellaire, rendements maîtrisés, sur un sol de boulbènes.



Vinification XXX



Dégustation Robe pourpre sombre. Nez riche et complexe évoquant les fruits rouges et noirs bien mûrs, la griotte et les épices. Vin concentré et puissant, avec un joli velouté malgré la puissance. Bouche très volumineuse, douce et ronde. Finale longue et réglissée.



Agriculture Biologique





Domaine Labastidum Giove, 2019



Cépage XX % Négrette, XX % Cabernet Sauvignon



Terroir Sol de gravette et « crasse de fer ».



Vinification Vendanges manuelles. Vinification en cuve en grappe entière avec levures indigènes. Macération de plusieurs mois, vin de goutte uniquement. Élevage en fût et en amphore, assemblage au moment de la mise en bouteille.



Dégustation Robe grenat délicat. Arômes de fruits noirs gorgés de soleil (cassis, griotte, pruneaux). Bouche veloutée, tanins élégants avec une touche de réglisse.



En conversion AB

DOMAINE LABASTIDUM · 05 61 82 40 88
domainelabastidum.com





Domaine Le Roc Le Haut du Bois, 2019



Cépage 100 % Négrette



Terroir Parcelle située sur les coteaux de la troisième terrasse, sur un sol composé de bouldiers graveleux.



Vinification Mise en cuve par simple gravité, sans foulage. Macération longue avec quelques rafles, de 4 à 5 semaines, accompagnée de quelques pigeages. Élevage 14 mois en vieux foudre.



Dégustation Une robe d'un rouge profond, un nez d'une belle complexité qui s'ouvre sur des notes de fruits noirs mûrs et d'épices, caractéristiques de la Négrette. Texture en bouche séduisante : tanins bien présents mais veloutés, avec une finale qui surprend par sa fraîcheur et sa légèreté.



En conversion AB





Domaine Plaisance Penavayre Tot çò que cal, 2019



Cépage 100 % Négrette



Terroir Plus haute terrasse du Tarn. Alluvions anciens très érodés, qui reposent sur le sol calcaire et argileux du bassin Sud-Ouest.



Vinification Travail au plus proche de la vigne, sans engrais ni désherbant. Vendange manuelle, mûre, saine et triée. Fermentation avec des levures indigènes, rendements très faibles (20 hl/ha environ). Mise en barrique dès le 2^e soutirage. Fermentation malo-lactique. Élevage de 12 mois en foudres de 30 hl neufs et 8 mois en cvue béton.



Dégustation Robe violine sombre. Nez envoûtant où se déclinent les fleurs (pivoine, violette). En bouche, grande densité de tanins et caractère fidèle des fruits des bois. Notes d'hibiscus, de thé. Belle complexité.



Agriculture Biologique

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE · 05 61 84 97 41
plaisancepenavayre.fr





Les vignerons de Vinotalie Domaine Gabi, 2019



Cépage 100 % Négrette



Terroir Troisième terrasse du Tarn. Sol de bouillènes et de graves.



Vinification Macération préfermentaire à froid et vinification traditionnelle à température contrôlée.



Dégustation Robe intense aux nuances violines. Arômes de fruits rouges et noirs. Notes de réglisse intense. Bouche ronde et gourmande avec une finale soyeuse.



Photos Pierre Soissons
Graphisme Claire Monard

OÙ TROUVER LES BOUTEILLES DU COLLECTIF NÉGRETTÉ ?

Ces cuvées premium, assez confidentielles, sont disponibles chez les cavistes, dans les restaurants gastronomiques et bien entendu dans les domaines.

La collection « Collectif Négrette » est également disponible à la Maison des Vins de Fronton et sur **www.vins-de-fronton.fr**

Contact

Maison des Vins de Fronton
05 61 82 46 33
fronton@france-sudouest.com
www.vins-de-fronton.com