



COLLECTIF  
**NÈGRETTE**

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 bouillottes graveleuses.



**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<sup>e</sup> 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](http://www.vins-de-fronton.fr)**

### **Contact**

Maison des Vins de Fronton

05 61 82 46 33

[fronton@france-sudouest.com](mailto:fronton@france-sudouest.com)

[www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)