

Paru dans l(es) édition(s) : informations non précisées

Vins

Les coups de cœur du sommelier

Les viticulteurs du Frontonnais, à 30 km au nord de Toulouse, bichonnent un raisin très noir - comme son nom, négrette, le suggère - qui donne des vins aux saveurs de baies, de violette et de poivre. Le syndicat des vignerons de Fronton distingue, dans les rouges, les "gourmands", élevés en cuves, des "haute expression", pour lesquels la charte est plus contraignante : obligation d'avoir dans l'assemblage au moins 50 % de négrette et 20 % de syrah, vinification traditionnelle, élevage long et doux qui peut être mené en fûts, à condition que le boisé n'étouffe pas la typicité du vin. Parmi ceux-ci, nous avons goûté la cuvée Optimum 2005 du Château Bellevue La Forêt, l'un des fleurons de l'appellation. Un assemblage (70 % de négrette, 20 % de syrah, 10 % de cabernet sauvignon) dont les deux tiers ont vieilli douze mois en fûts de chêne neufs, puis en fûts d'un et deux vins. Ce qui a donné un breuvage rond, intense en bouche,

avec des notes de fruits noirs (mûre, surtout) et un boisé très fin. Un bel accompagnement pour un rôti de bœuf ou un tournedos Rossini. Très proche, au niveau gustatif, du précédent, est la cuvée Tot ço que cal ("Tout ce qu'il faut", en occitan) 2005 que Marc Penavayre, en son Château Plaisance, a concoctée dans l'idée de réaliser un vin de garde. L'assemblage négrette (60 %)-syrah (30 %)-cabernet-sauvignon (10 %) a vieilli vingt mois sur lies dans des barriques pour moitié neuves et, pour l'autre, d'un vin. Ce vignoble est conduit selon les préceptes Vinivitisbio, qui préconisent l'usage d'huiles essentielles, de purin, d'argiles, de cuivre et de soufre plutôt que de traitements chimiques. Le vin, lui, n'est ni collé ni filtré. Ce naturel a un prix : 16,50 €, alors que le Bellevue La Forêt, lui, est tarifé 10,90 €. Renseignements : tél. 05 34 27 91 91 (Château Bellevue La Forêt), 05 61 84 97 41 (Château Plaisance). Nous décernons la palme

de l'élégance au Croix de l'Agneau 2005 du Château Viguerie de Beulaygue. L'assemblage est le même que pour l'Optimum, mais l'élevage plus court - huit mois - a eu lieu dans des cuves en béton, ce pour quoi ce vin est classé parmi les "gourmands". Il recèle des saveurs de violette et de guimauve qui flattent la bouche dès l'attaque. C'est sans doute ce qui lui a valu une médaille d'argent au Concours des Vins du Sud-Ouest, à Castelsarrasin en 2006. Sans parler du rapport qualité-prix (7,40 €), plutôt avantageux. Renseignements au 05 63 30 54 72.