

À FRONTON, LA NÉGRETTE EST TOUJOURS VERTE

L'appellation fronton, en Occitanie, qui fête ses 50 ans, protège la négrette, un cépage rouge rare aux arômes de fruits noirs.

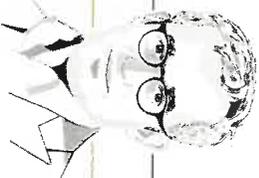
En 1975, les vignerons du Frontonnais obtenaient la reconnaissance de leurs vins en appellation d'origine contrôlée « côtes du Frontonnais », un moment illustre pour ce vignoble ancestral d'Occitanie dont les origines remontent au début du XII^e siècle. Les vicissitudes de l'histoire avaient pourtant bien failli le faire disparaître, touché de plein fouet par les crises successives du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, de surproduction au début du siècle suivant puis du terrible gel de 1956. Mais dans ce petit paradis entre Toulouse et Montauban, où la chaleur des briques roses n'a dégalé que celle de l'accent chantant des habitants, la résilience n'est pas un vain mot, portée par une volonté immuable de protéger un patrimoine ampélographique unique, celui de la négrette, cultivée presque nulle part ailleurs dans le monde. Ce cépage noir est un joyau, encore davantage aujourd'hui où les amateurs recherchent des expériences de dégustation différenciées. Toujours majoritaire dans les assemblages des vins rouges et rosés de l'appellation, seuls à pouvoir être produits, la négrette affirme son caractère profond et ténébreux, porté par des arômes de fruits noirs, de violette et de réglisse.

Sémillants quinquagénaires, les vins en appellation fronton ont su évoluer au fil des décennies. La mise en valeur de la négrette prend désormais des formes diverses. La

création du Collectif négrette – une dizaine de vignerons – a permis de tracer un sillon hautement qualitatif en définissant un cadre de production visant à donner naissance à des cuvées haut de gamme. Celles-ci peuvent, depuis 2009, être élaborées uniquement à partir de négrette et affirmer ainsi pleinement leur identité. En outre, la redécouverte fortuite en 2016 d'un cépage blanc ancestral, qu'on croyait perdu, le bouyssellet, a conduit l'appellation à œuvrer pour sa réintroduction plus globale dans le vignoble afin de renforcer le champ des possibles. Depuis cette année, ce dernier est intégré au cahier des charges comme cépage accessoire, un magnifique cadeau d'anniversaire en somme. Car, demain, le bouyssellet pourrait être l'élément constitutif principal d'une extension de l'appellation aux vins blancs. Un chantier en cours. **Jean-Michel Brouard**



Le vignoble des côtes du Frontonnais, entre Toulouse et Montauban.



STYLE VINS

LA CHRONIQUE DE JEAN-FRANÇOIS PÉRESSE SMITH, ROSÉ GRAND CRU

Depuis ce jour de 1990 où ils sont tombés amoureux du château Smith Haut Lafite, à pessac-léognan, Daniel et Florence Cathiard s'évertuent à être à l'avant-garde de la viticulture bordelaise. Depuis trente-cinq ans, ils y consacrent leurs journées et parfois leurs nuits, et de longs voyages autour du monde. Parmi les pionniers de la viticulture biodynamique, ces anciens champions de ski devenus entrepreneurs (lui avec Go Sport, elle dans la publicite) ont créé, voici près de quinze ans déjà, un « chai furtif », qui absorbe plus de CO₂ qu'il n'en émet. Et, si majestueux d'apparence, leur château est en réalité une grande et saine ferme viticole, occupant une vaste prairie entourée de forêts. Daniel et Florence

appartiennent à cette rare sorte de gens toujours en mouvement mais ayant toujours du temps à consacrer aux amis et aux projets. Avant le Covid, à l'âge où ils auraient pu aspirer à lever le pied, les voilà lancés dans une nouvelle aventure, dans la Napa Valley. Les vins de Cathiard-Vineyard n'ont pas tardé à devenir des références en Californie. Admiré désormais dans le monde girondin, où il a pourtant bousculé l'ordre établi, le couple a encore innové en lançant un ambitieux rosé. Ils ne sont pas nombreux, les grands crus classés

