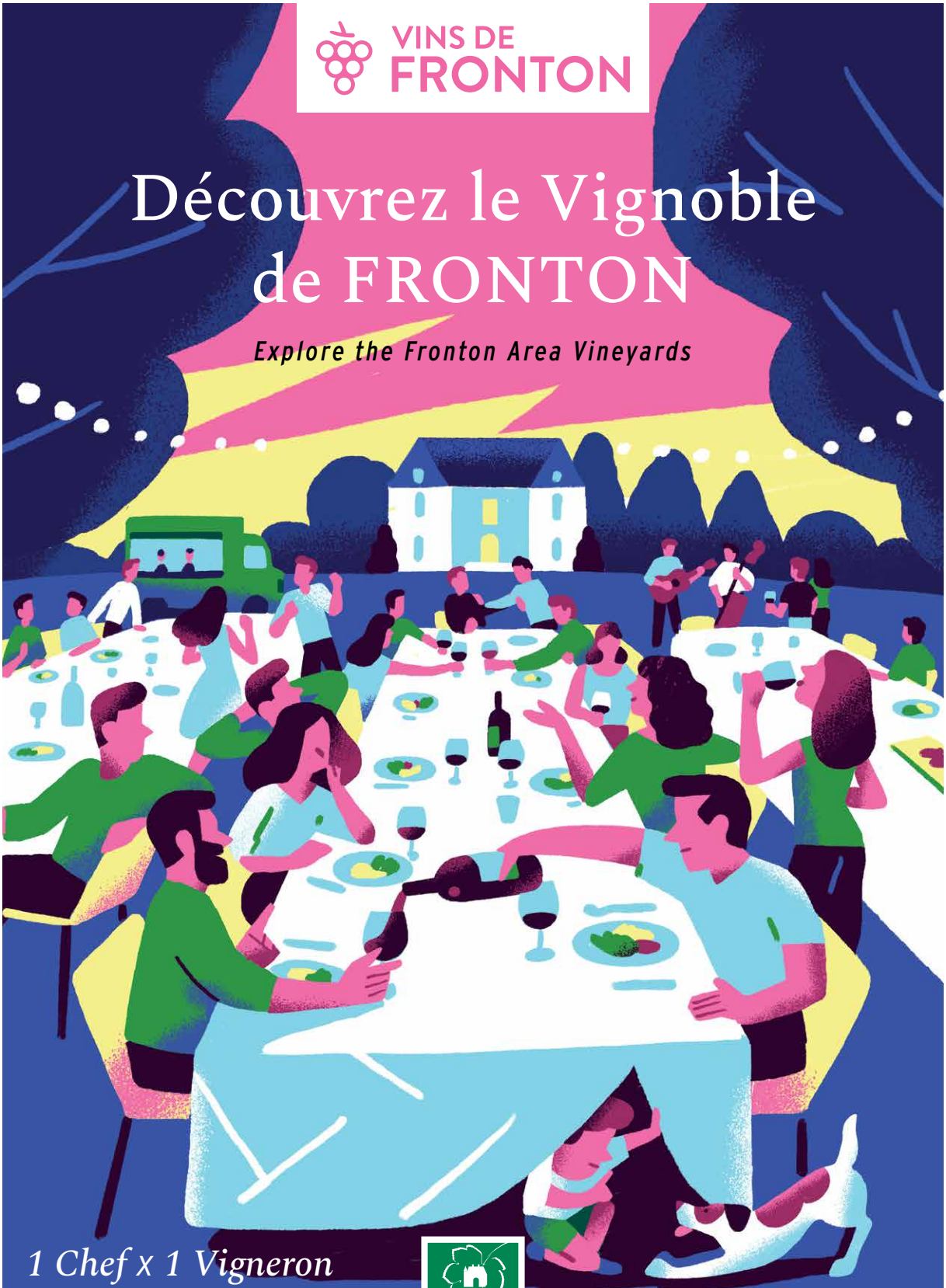
VINS DE FRONTON

Découvrez le Vignoble de FRONTON

Explore the Fronton Area Vineyards



1 Chef x 1 Vigneron
23 recettes
accords mets/vins

vignobles & découvertes

ÉDITION 25-26

LES CÉPAGES DU FRONTON... OU L'ART DE L'ASSEMBLAGE !

The fronton varieties... or the art of blending!

Négrette

CASSIS, VIOLETTE, RÉGLISSE, POIVRE
BLACKCURRANT, VIOLET, LIQUORICE, PEPPER FRUIT

Fruité	●●●●○	FRUIT
Acidité	●●○○○	ACIDITY
Tanins	●●○○○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Vendée, Californie

Syrah

Complexité aromatique

ÉPICES DOUCES, MÛRE, CERISE NOIRE
SWEET SPICES, BLACKBERRY, BLACK CHERRY

Aromatic complexity

Fruité	●●●○○	FRUIT
Acidité	●●●○○	ACIDITY
Tanins	●●●●○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Vallée du Rhône, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud

Cabernet Sauvignon

MYRTILLE, MENTHOLÉ, CUIR
MYRTLES, MINT, LEATHER

Structure, la charpente

Body and structure

Fruité	●●○○○	FRUIT
Acidité	●●●●○	ACIDITY
Tanins	●●●●●	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Médoc, Sud-Ouest, Chili, Californie, Australie

Cabernet Franc

FRAMBOISE, VIOLETTE, POIVRON
RASPBERRY, VIOLET, CAPSICUM

Fruité	●●●●○	FRUIT
Acidité	●●○○○	ACIDITY
Tanins	●●○○○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Val de Loire, Bordeaux, Italie, Espagne, Nouvelle-Zélande

Côt *appelé aussi Malbec* / *also known as Malbec*

PRUNEAU, GIBIER, ÉPICES
PRUNE, GAME, SPICES

Fruité	●●●○○	FRUIT
Acidité	●●●●○	ACIDITY
Tanins	●●●●●	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Cahors, Bordeaux, Loire, Argentine

Gamay

CERISE, FRAISE
CHERRY, STRAWBERRY

Fruité	●●●●●	FRUIT
Acidité	●●○○○	ACIDITY
Tanins	●○○○○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Beaujolais, Gaillac, Bourgogne, Vallée de la Loire

Fer Servadou

HERBACÉ, CASSIS, FRAMBOISE
HERBAL, BLACKCURRANT, RASPBERRY

Fruité	●●○○○	FRUIT
Acidité	●●●●○	ACIDITY
Tanins	●●●●○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Marcillac, Gaillac, Madiran, Béarn, Argentine

Marselan

CASSIS, MÛRE, CONFITURÉ, CACAO
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, JAMMY, COCOA

Fruité	●●●●○	FRUIT
Acidité	●●●○○	ACIDITY
Tanins	●●●●○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION (AUTRES QUE FRONTON)
WHERE PRODUCED (OTHER THAN FRONTON)
Languedoc, Vallée du Rhône, Espagne, Californie

Négret Pounjut

FRAMBOISE, GRENADE, FRUITS ROUGES
RASPBERRY, POMEGRANATE, RED BERRIES

Tout en légèreté

Light and easy

Fruité	●●●●●	FRUIT
Acidité	●●●●○	ACIDITY
Tanins	●○○○○	TANNINS

LIEUX DE PRODUCTION
WHERE PRODUCED
Nulle part ailleurs
Nowhere else in the world

Bouysselet

POIRE, POMME, PIERRE À FUSIL
PEAR, APPLE, FLINT

Fruité	●●●●○	FRUIT
Acidité	●●●●○	ACIDITY

LIEUX DE PRODUCTION WHERE PRODUCED
Nulle part ailleurs
Nowhere else in the world

Le gel, la grêle, le mildiou et bien d'autres maladies peuvent en un moment compromettre et anéantir les espérances d'une année de travail.

Aussi sait-on chez nous le prix de ce vin aussi précieux que le sang.

En le buvant puissiez-vous un instant penser à tout ce qu'il a fallu d'efforts rudes et de faveurs célestes pour qu'il parvienne jusqu'à vous et qu'il soit votre joie.

Vous aurez alors rendu hommage à une tradition jalousement maintenue, et reconnu une qualité minutieusement préservée.

André Rey,
Maire de Fronton de 1947 à 1971

Extrait d'un guide touristique des années 1970

Tarn & Garonne

OÙ LA VIE RÉSONNE !

Séjours insolite, culture, nature, bien-être, gastronomie, famille...

tourisme-tarnetgaronne.fr

Votre prochain voyage commence ici !

Toutes nos offres séjours.
A partir de
43€/pers.

SOMMAIRE

Contents

1 - L'APPELLATION FRONTON	**5**
1975-2025, 50 ans d'appellation	6
Une appellation qui monte	12
La Négrette, cépage unique au monde	16
Le Collectif Négrette	18
La Négrette vue par... Pierre Citerne	20
Des domaines à taille humaine	22
Le Bouysselet, cépage rare retrouvé	24
La Maison des Vins et du Tourisme	26
ROUTE DES VINS DE FRONTON : 35 adresses	28
2 - 1 CHEF X 1 VIGNERON	**47**
23 recettes accords mets et vins, avec anecdotes sur les domaines et propositions de visites	

1 - FRONTON APPELLATION	**5**
1975-2025, 50 years of appellation	6
Fronton, an appellation on the up and up!	12
Negrette, a variety unique in the world	16
The Negrette Collective	18
Negrette through the eyes of Pierre Citerne	20
Domains on a human scale	22
Bouysselet, a rare variety is rediscovered	24
The House of Wine and Tourism	26
THE FRONTON WINE ROAD: 35 addresses	28
2 - 1 CHEF X 1 WINEGROWER	**47**
23 recipes (food and wine pairing) with anecdotes about the wineries and suggested tours	

VENDANGES
AVENUE MONTAIGNE

Bellevue-la-Forêt chez Régine

Paris. — Chacun sait chez nous que le vin de Fronton, profondément ancré dans son terroir de Haute-Garonne et de Tarn-et-Garonne, séduit par sa robe ensoleillée et offre un arôme dépourvu de sophistication et un feu d'artifice de saveurs. En fait, le fronton s'est taillé une belle place dans la panoplie des vins de qualité alliant tradition et modernité.

Nouveau titre de gloire pour les frontonnais : le château bellevue-la-forêt qui remporta, cette année, le prix du Conseil général au concours de fronton, a participé aux originales vendanges de l'avenue Montaigne. Dans l'avenue la plus chic de Paris, les grands couturiers et joailliers s'associent chaque année à un grand vin pour honorer Bacchus en ses fêtes. Ce fut, cette année, Patrick Germain et son bellevue-la-forêt.

Régine, parfaite hôtesse, recevait avec élégance et décontraction plusieurs centaines d'invités avec une gastronomie de qualité autour des différentes productions de bellevue-la-forêt.

~

hautegaronnetourisme.com

PARTIE 1

L'APPELLATION FRONTON

The Fronton Appellation

Deux fois millénaire, notre vignoble de Fronton existe dès l'époque gallo-romaine puis se développe au XII^e^ siècle avec les Hospitaliers de l'Ordre de Saint Jean de Jérusalem qui créent une commanderie et cultivent la vigne.

Plus tard, le vignoble s'étend jusqu'à représenter les trois quarts des surfaces agricoles au XIX^e^ siècle.

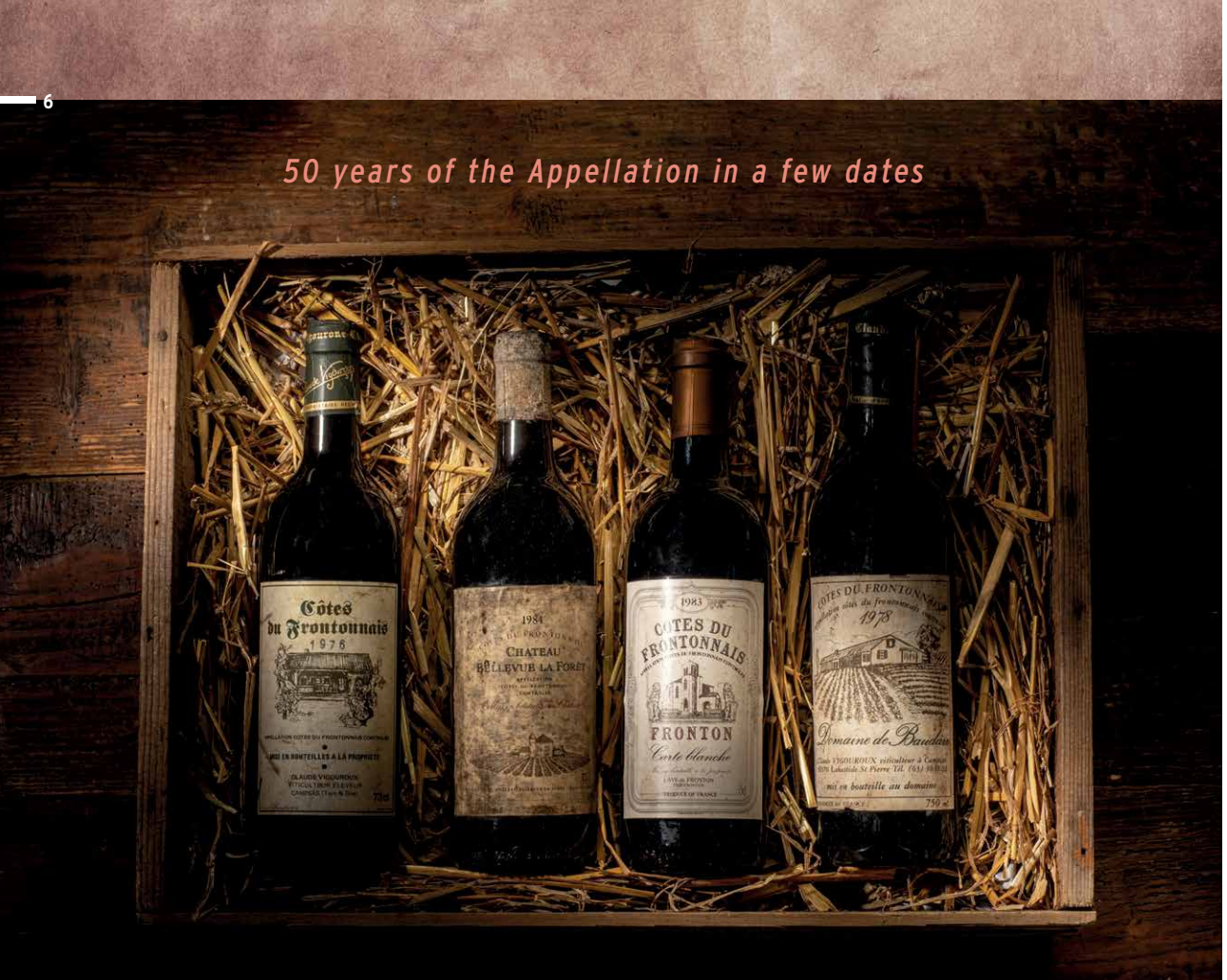
Our Fronton vineyards have existed for two millenia since Gallo-Roman times. They were developed in the 12th C by the Knights Hospitalier of the Order of Saint Jean Jerusalem who created a commandery and cultivated the vines.

Later, the vineyards spread until by the nineteenth century they were covering three quarters of our agricultural land.

1975-2025

50 ANS D'APPELLATION
en quelques dates

50 years of the Appellation in a few dates



1975

OBTENTION DE L'AOC

Les vins de Fronton, alors regroupés sous l'appellation « Côtes du Frontonnais » obtiennent l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée.

Obtaining the AOC

Fronton wines in the"Côtes du Frontonnais" group obtained the AOC label (Appellation d'Origine Contrôlée).

1994

LA DÉPÊCHE EN ROSE

Un numéro du quotidien *La Dépêche du Midi* est entièrement imprimé en rose, couleur emblématique des vins de Fronton et symbole de Toulouse.

The Dépêche du Midi in pink

An issue of the Dépêche du Midi *was printed entirely in pink, the colour that says Toulouse, but also Fronton wines.*

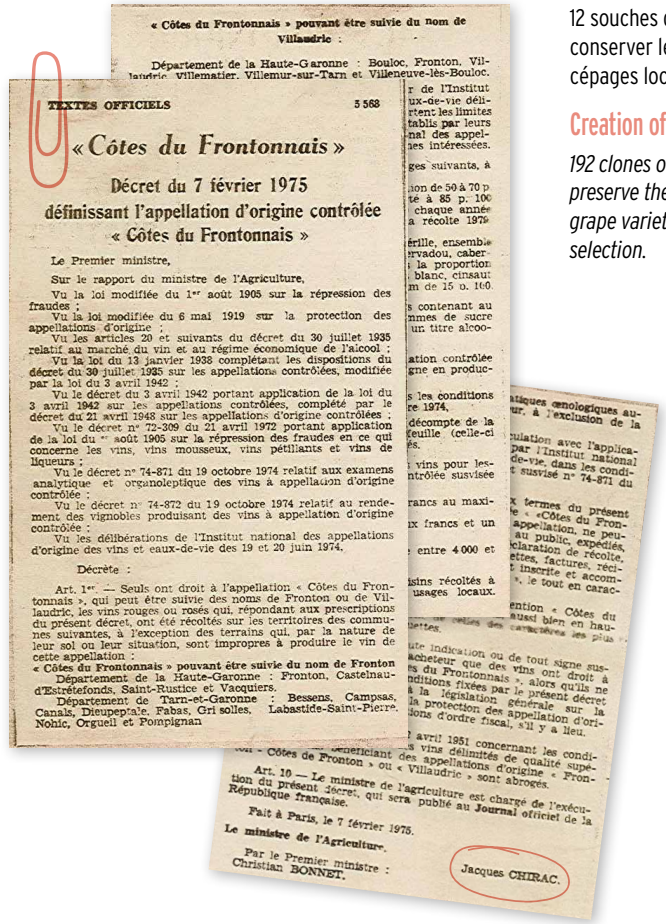
1997

CRÉATION DU CONSERVATOIRE DE LA NÉGRETTE À FRONTON

12 souches de 192 clônes différents sont plantés pour conserver le patrimoine génétique. Depuis, d'autres cépages locaux et des témoins complètent la parcelle.

Creation of the Negrette conservatory at Fronton

192 clones of 12 different strains were planted to preserve the genetic heritage. Since then, other local grape varieties and indicators have completed the selection.



« Côtes du Frontonnais » pouvant être suivie du nom de Villaudric :

Département de la Haute-Garonne : Bouloc, Fronton, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn et Villeneuve-lès-Bouloc.

TEXTES OFFICIELS 5 563

« Côtes du Frontonnais »

Décret du 7 février 1975 définissant l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Frontonnais »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'Agriculture,

Vu la loi modifiée du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu la loi modifiée du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ;

Vu les articles 20 et suivants du décret du 30 juillet 1935 relatif au marché du vin et au régime économique de l'alcool ;

Vu la loi du 13 janvier 1938 complétant les dispositions du décret du 30 juillet 1935 sur les appellations contrôlées, modifiée par la loi du 3 avril 1942 ;

Vu le décret du 3 avril 1942 portant application de la loi du 3 avril 1942 sur les appellations contrôlées, complété par le décret du 21 avril 1948 sur les appellations d'origine contrôlées ;

Vu le décret n° 72-309 du 21 avril 1972 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueurs ;

Vu le décret n° 74-871 du 19 octobre 1974 relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu le décret n° 74-872 du 19 octobre 1974 relatif au rendement des vignobles produisant des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu les délibérations de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie des 19 et 20 juin 1974,

Décrète :

Art. 1er. — Seuls ont droit à l'appellation « Côtes du Frontonnais », qui peut être suivie des noms de Fronton ou de Villaudric, les vins rouges ou rosés qui, répondant aux prescriptions du présent décret, ont été récoltés sur les territoires des communes suivantes, à l'exception des terrains qui, par la nature de leur sol ou leur situation, sont impropres à produire le vin de cette appellation :

« Côtes du Frontonnais » pouvant être suivie du nom de Fronton

Département de la Haute-Garonne : Fronton, Castelnau-d'Estrétefonds, Saint-Rustice et Vacquiers.

Département de Tarn-et-Garonne : Bessens, Campsas, Canals, Dieupetale, Fabas, Gri solles, Labastide-Saint-Pierre, Nohic, Orgueil et Pompignan

Art. 10. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 7 février 1975.

Le ministre de l'Agriculture,

Par le Premier ministre :
Christian BONNET.

Jacques CHIRAC.

2001

LE CŒUR ROSE AU CAPITOLE AU PROFIT DES SINISTRÉS D'AZF

Un cœur formé par 5000 ceps de vigne peint en rose est réalisé sur la place du Capitole. Les ceps sont vendus au profit des sinistrés de la catastrophe AZF, en partenariat avec le secours Populaire. Le même cœur rose est constitué sous la Tour Eiffel en 2002.

A pink heart at the Capitole for the benefit of victims of AZF

On the Capitole Square a pink heart was created from 5000 painted vine plants. In partnership with the Secours Populaire, these pink plants were sold and the profit given to those affected by the AZF catastrophe. In 2002, the same pink heart was created under the Eiffel Tower.

2003

LES VIGNERONS ET LA POPULATION LOCALE LUTTENT CONTRE UN PROJET DE NOUVEL AÉROPORT DANS LE NORD TOULOUSAIN.

Une manifestation réunit 20 000 personnes à Toulouse en mars et le projet est abandonné en avril.

Wine producers and the local population protest against plans to build an airport North of Toulouse.

In March, the Toulouse demonstration involved 20,000 people. In April, the project was abandoned.

Manifestation du 14 mars 2003 - March 14, 2003 demonstration

2007, 2016 et 2025

LA CUVÉE INÈS (cave de Fronton - Vinovalie), **CHAMPIONNE DU MONDE DES ROSÉS** (Mondial du rosé à Cannes - Vinalies).

The Inès label *(Fronton cooperative-Vinovalie),* World champion rosé *(Rosé world championship at Cannes - Vinalies).*

2009

LE DÉCRET DU 16 JANVIER 2009 AUTORISE LES VINS 100% NÉGRETTE.

The decree of 16 January 2009 authorizes 100% Negrette wines.

Avant/après travaux - Before/After renovation

2010

INAUGURATION DE LA MAISON DES VINS ET DU TOURISME À FRONTON, dans le cadre majestueux du Château de Capdeville.

The inauguration of the Maison des Vins et du Tourisme at Fronton, *in the majestuous setting of the Château de Capdeville.*

2015

UN FRONTON PARMI LES MEILLEURS VINS DU MONDE

À l'occasion du salon International Vinexpo 2015 à Bordeaux, le très influent magazine anglo-américain Decanter (lu dans 92 pays) a dévoilé les lauréats du concours « Decanter World Wine Awards ».
Ce concours est mondialement reconnu pour la rigueur de son processus de sélection. 35 trophées internationaux ont été révélés sur 15 929 vins dégustés. Parmi ces 35 vins récompensés au niveau mondial, 8 sont français. Et parmi ces 8 vins français parmi les meilleurs du Monde, deux vins rouges dont... un Fronton : le Bouissel, 2011 du Château Bouissel à Campsas (82).

Cela traduit une fois de plus le développement qualitatif de l'appellation Fronton, au cœur du Sud-Ouest, à deux pas de Toulouse.

Cela montre aussi l'intérêt du cépage local, la Négrette, exclusif de l'appellation Fronton, qui donne à ses vins une fascinante intensité aromatique.

A Fronton wine among the best in the world

At Vinexpo, the international trade show in Bordeaux in 2015, the very influential Anglo-American magazine Decanter (read in 92 different countries) revealed the winners of the competition "Decanter World Wine Awards". This competition is known worldwide for the rigour of its selection process. Of the 15, 929 wines tasted, 35 were given trophies and 8 of these 35 were French. Among the 8, there were 2 reds. And one of these reds was a Fronton : the Bouissel 2011 of Château Bouissel at Campsas.

Once again, the quality of the Fronton appellation in the heart of the South West at a stone's throw from Toulouse hits home.

And again we are reminded of the interest of the local grape variety the Negrette, unique to Fronton, from which our vines gain their fascinating aromatic intensity.

2018

LE DÉCRET DU 7 MARS 2018 ENTÉRINE LE CLASSEMENT DU BOUYSSELET.

Le cépage blanc retrouvé en 2016 par Philippe et Diane Cauvin retrouve une existence légale. Il peut à nouveau être cultivé et vinifié.

The decree of March 2018 endorses the classification of the Bouysselet.

The white grape variety found by Philippe and Diane Cauvin gains legal status. It can from now on be cultivated and used to produce wine.

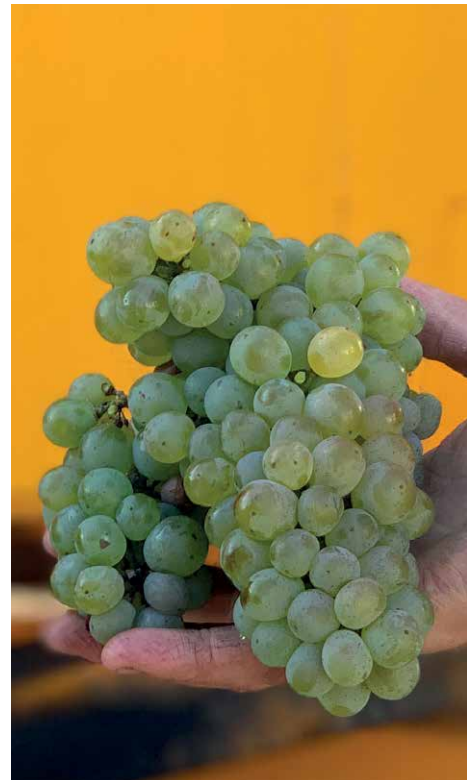
2025

LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP FRONTON EST MODIFIÉ.

Le Décret du 14 avril introduit de nouveaux cépages accessoires (notamment Bouysselet et Négret Pounjut) et définit des mesures agri-environnementales.

The AOP Fronton standards are modified.

The 14 April decree introduces some extra grape varieties, (notably Bouysselet and Négret Pounjut) and defines some new agri-environmental measures.



En 2025 l'AOP Fronton fête 50 ans d'appellation
In 2025 Fronton celebrates the 50th anniversary of the AOP

FRONTON, UNE APPELLATION QUI MONTE

Fronton, an appellation on the up and up!

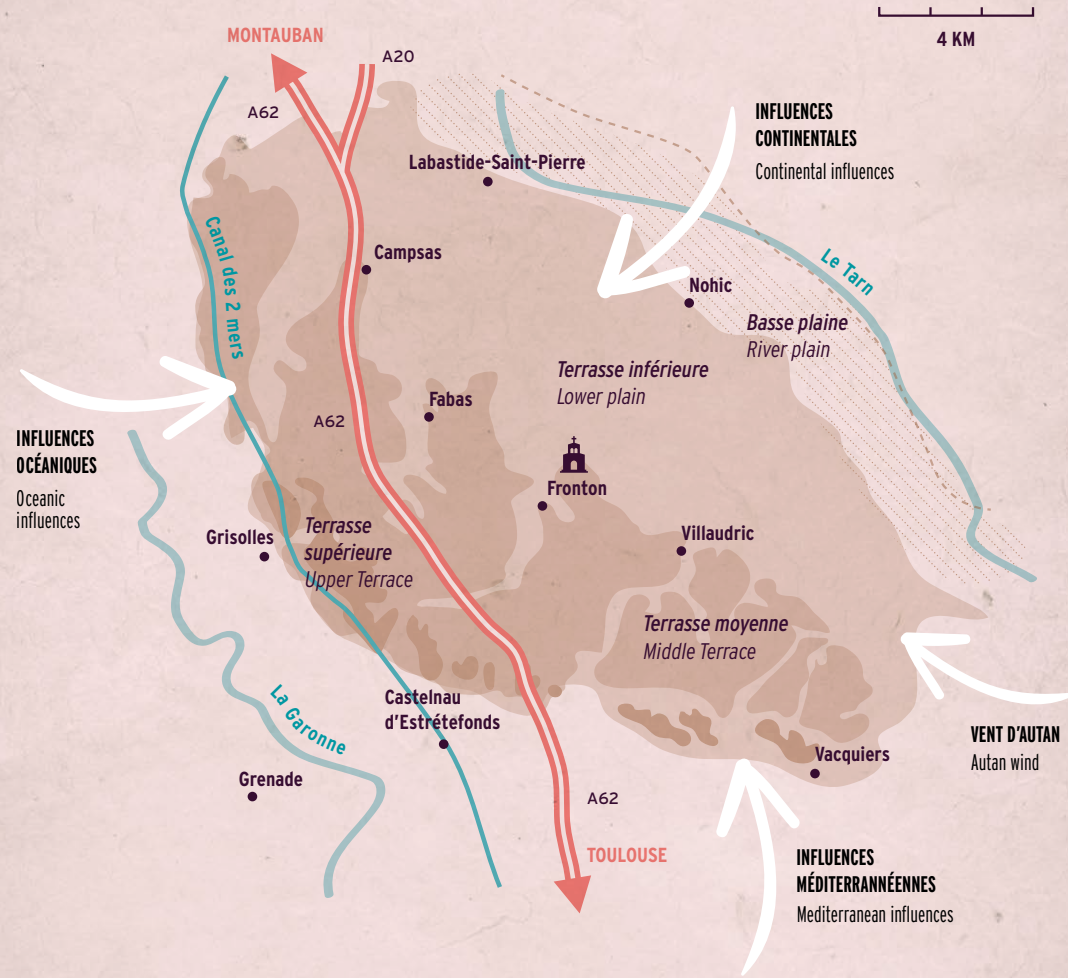
Dans le Sud-Ouest, entre Toulouse et Montauban, le vignoble de Fronton s'étend sur vingt communes autour de la cité authentique de Fronton.

The Fronton vineyards situated between Toulouse and Montauban in the South-West, cover twenty communes around Fronton itself.

La Négrette, l'identité de Fronton

Pour se différencier et perpétuer la tradition et les savoir-faire locaux, nos vignerons de Fronton ont choisi de valoriser la **Négrette, cépage identitaire et autochtone** qui n'existe dans aucune autre appellation. Depuis une vingtaine d'années, la qualité de nos vins de Fronton est unanimement reconnue par les professionnels au niveau national. La typicité apportée par le cépage Négrette séduit même au-delà de l'Hexagone, notamment au Canada, aux États-Unis ou au Japon.

To perpetuate local tradition and know-how and to stand out from the crowd, our wine producers have chosen to promote Negrette, the signature native grape variety present in no other appellation. For around twenty years, the quality of our wines has been nationally recognised by professionals. And the characteristic Negrette variety has won people's hearts outside of France too in Canada, Japan and the United States.



Ce sont trois anciennes terrasses du Tarn qui constituent les terroirs de Fronton.
The Fronton terroir covers three ancient terraces of the Tarn.

DES VINS ROUGES GOURMANDS ET ÉLÉGANTS

Les vins rouges de Fronton sont élégants, souples, avec des tanins veloutés.

Ils se caractérisent par des arômes de fruits noirs (**cassis**, **mûre**), de fleurs (pivoine, **violette**) et d'épices (**réglisse**, poivre).

Les vins de garde, plus corsés et charpentés, sont complexes, riches et harmonieux.

ELEGANT, EASY TO DRINK RED WINES

Fronton reds are elegant and supple with velvety tannins.

*They give aromas of black fruits (**blackberry**, **blackcurrant**), flowers (**violet**, peony) and spices (**liquorice**, pepper).*

The wines for keeping are more full-bodied, often complex, rich and harmonious.

DES ROSÉS PLAISIR, FRAIS ET AROMATIQUES

Particulièrement fruitée et souple, la Négrette se prête merveilleusement à l'élaboration de rosés. D'une jolie couleur rose pâle ou plus soutenue, les rosés de Fronton offrent une belle intensité aromatique, une longueur en bouche inhabituelle et un joli gras.

Fraîcheur et convivialité assurées.

FRESH, AROMATIC ROSÉS, A PLEASURE!

Particularly fruity and supple, Negrette lends itself beautifully to the production of rosés, sometimes pale pink and sometimes quite deep in colour, they have intense aromas and an unusually long finish.

Freshness and conviviality guaranteed.

La Négrette se reconnaît à ses petites grappes compactes, avec des baies à la teinte noire bleutée et une chair blanche pulpeuse.

Negrette can be recognised by its small compact bunches its blue black berries and its juicy white flesh.

LA NÉGRETTE, CÉPAGE UNIQUE AU MONDE

Negrette, a variety unique in the world

La légende raconte que ce seraient les Hospitaliers, de retour des Croisades, qui auraient rapporté la Négrette de Chypre. Or, des analyses génétiques récentes ont montré l'origine locale de ce cépage noir (négret en occitan) ici, sur les rives du Tarn. D'ailleurs, notre Négrette a des liens de parenté avec le Malbec de Cahors ou le Prunelart de Gaillac.

Majoritaire dans tous les vins bénéficiant de l'AOP Fronton, la Négrette est même travaillée pure dans des cuvées monocépages autorisées depuis 2009.

Parfois tout en légèreté, sur le fruit et la fraîcheur. Parfois plus puissante, confiturée ou épicée, la Négrette est toujours très aromatique. En accompagnement de vos plats, des plus simples aux repas de fêtes les plus complexes, vous trouvez forcément une cuvée parfaite parmi les 100% Négrette.

Un cépage très aromatique

According to the legend, it was the Hospitaliers who brought the Negrette back from Cyprus. However, recent genetic analyses have shown that in fact the origins of these black grapes (négret in Occitan) are local. They lie here on the banks of the Tarn. Negrette is related to Malbec (Cahors) and Prunelar (Gaillac).

Negrette predominates in all the wines figuring in the Fronton AOP and since 2009 some wines have been made from Negrette alone.

Sometimes light, fruity and fresh, sometimes stronger, jammy and spicy, it is always full of aromas. Whether to accompany simple dishes or more complex celebratory meals, you are sure to find what you need in the 100% Negrette range.

L'AMOUR EST UN BOUQUET DE VIOLETTES...

Love is a bouquet of violets!

Le saviez-vous ?

La violette est l'un des arômes typiques de la Négrette, donnant aux vins un caractère floral si agréable.

Scientifiquement, cela s'explique par la forte concentration en beta-ionone, une molécule aromatique. Beta ionone, c'est moins poétique que les fleurettes, vous en conviendrez...

Did you know?

That violet is one of the aromas typical of Negrette, giving our wines their pleasant, floral character.

Scientifically, this is explained by the high concentration of beta-ionone, an aromatic molecule. Beta -ionone is less poetic than little flowers, but you will agree...

COLLECTIF NÉGRETTE

Marque d'excellence

The Negrette Collective: A mark of excellence

Dans l'objectif de sublimer notre cépage roi, une douzaine de vignerons ont réuni leur savoir-faire pour vous proposer chacun une cuvée haut de gamme, à la fois complexe et identitaire, taillée pour la garde. Ainsi, chaque année, le Collectif « labellise » les meilleures cuvées qui peuvent alors arborer une collerette spécifique.

Ce travail en équipe permet aux vignerons de se réunir régulièrement et d'échanger sur leurs pratiques. Parfois, le millésime est compliqué et ne se prête pas aux rouges haut de gamme. Ce fut par exemple le cas en 2021 et 2023 ; résultat, aucune bouteille « Collectif Négrette » ces années-là.

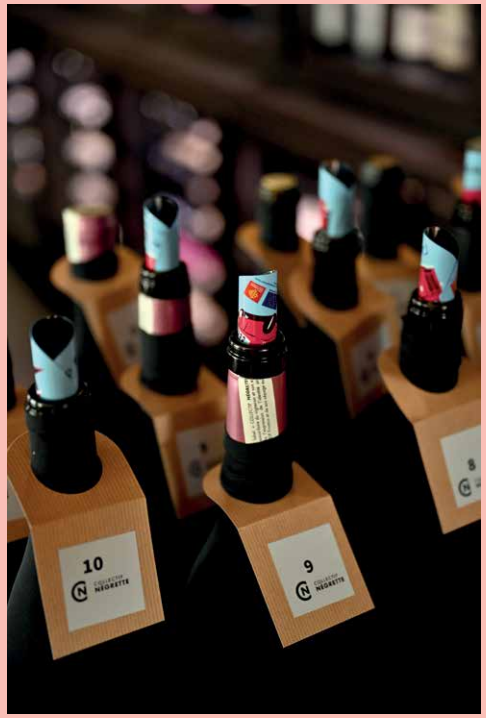
Pour le reste, vous pouvez y goûter les yeux fermés…

To promote our King Negrette, a group of 12 wine producers have put their heads together. Each of them has produced a complex, signature, top of the range wine for laying down. Every year, the collective decorates their best wines with a special label. They are identifiable by their collar.

The team work allows winemakers to meet regularly and to exchange ideas about their practices. Sometimes, the year is complicated and doesn't lend itself to the production of high quality wine. This is what happened in 2021 and 2023. In those years, no bottle of "Collectif Negrette" was sold.

You 'll see by the taste!

Des rouges haut de gamme



Les cuvées du Collectif Négrette répondent à un cahier des charges strict pour vous offrir la quintessence de ces grains nobles.

Wines belonging to the Negrette Collective answer to a strict set of standards to offer you the quintessence of these noble grapes.

La Négrette vue par...

PIERRE CITERNE

Negrette through the eyes of... Pierre Citerne

Heureux le vignoble possédant un cépage qui lui est immédiatement associé, un raisin identitaire, original, une exclusivité. Le buveur d'aujourd'hui en est friand... lui qui plus encore qu'une boisson désire l'expérience d'une plus-value culturelle, qu'on lui raconte une histoire. C'est encore mieux quand ce raisin se démarque non seulement par son histoire et par son nom mais aussi par son goût ! Ce qui est bien le cas de la Négrette, qui signe par son caractère et son exubérance aromatique l'originalité des vins Fronton, rouges et rosés.

Si le cépage est classé dans la famille des cotoïdes, largement implantée dans les bassins viticoles du Tarn, du Lot, de l'Adour et de la Garonne, les meilleurs vins de Négrette offrent dans le panorama du Sud-Ouest un profil très singulier, une sensualité qui s'affirme au vieillissement, prenant des allures presque bourguignonnes... Est-ce seulement un hasard de la synonymie ampélographique si on l'appelle pinot Saint George en Californie ?

> « La Négrette se débrouille très bien toute seule

Ce que j'aime dans la Négrette... c'est quand elle se désinhibe, qu'elle se livre avec cette fougue aromatique un peu sauvage, provocante, ses notes de fleurs exacerbées, de violette confite et de bâton de réglisse, son côté charnel, sanguin, ses notes de rognon frais, de rouille, que l'on retrouve du premier coup de nez à l'arrière-bouche portée par la vigueur tannique... Entre Aquitaine et Provence, c'est un peu la manie, le péché mignon des appellations « du Sud », de se contraindre à des assemblages de cépages régis par des règles, des pourcentages souvent alambiqués. Le monocépage serait-il une chasse gardée bourguignonne, rhodanienne, ligérienne ?... Fronton a eu l'intelligence d'obvier à cette règle tacite, et les cuvées de pure Négrette que je goûte aujourd'hui prouvent que l'appellation a eu raison. Si elle se marie fort bien avec la syrah ou le cabernet, la Négrette se débrouille très bien toute seule !

Pierre Citerne,
journaliste dégustateur pour
la Revue des Vins de France

Blessed is the wine producer that has a variety immediately associated with him, an exclusive, original, signature grape. Today's drinkers have an appetite for such things. More than a wine, they look for something extra, a story to tell. When the wine stands out not only because of its story and its name but also because its taste, it's even better! And this happens with the Negrette that is the originality of red and rosé Fronton wines because of its distinctive character and its exuberant aromatics.

This variety of grape is classed in the family of the cotoïdes which is common in the wine growing river basins of the Tarn, the Lot, the Adout and the Garonne, but in the wide panorama of the South West, the best Negrette vines have a very particular profile, a sensuality which grows with age to almost resemble a bourguignon. Could the synonymy be just ampelographic chance if in California it is called pinot Saint Georges?

> « Negrette can stand on its own two feet!

What I like in the Negrette ... is when it loses its inhibitions and reveals its fierce, wild, provocative aromatics, its heightened notes of flowers, of jammy violet and sticks of liquorice, its flesh and blood, its notes of fresh kidney and of rust that the force of the tannin brings to the back of the palate already on the first nose. It's a weakness of the appellations of "the South" From Aquitaine to Provence to want to limit themselves to blends of varieties that are regimented by rules sometimes with over complicated percentages. Why should single varietal wine be the preserve of Bourguignons, Rhones and Loire vines? Fronton has had the sense not to observe this tacit rule. It marries well with Syrah and Cabernet but Negrette can also stand on its own two feet!

Pierre Citerne,
Wine writer for the "Revue des vins de France"

De vigne en cave
Les dessous du terroir

Fronton
Quand la négrette se plaît en terrasses

De vigne en cave
Les dessous du terroir

De vigne en cave
Fronton

ONLY NÉGRETTE **Domaine La Valette**

Une Négrette tout en fraîcheur pour accompagner le tartare de bœuf et son gaspacho de betteraves du Chef étoilé William Candelon

A fresh Négrette with beef tartare and beet gazpacho from Michelin-starred chef William Candelon

Restaurant Le Puits Saint Jacques, *à Pujaudran*

DES DOMAINES *à taille humaine*

Domains on a human scale

Comptant une quarantaine de domaines et une cave coopérative fédérant une soixantaine de coopérateurs, notre vignoble reste à taille humaine. Tous les vignerons se connaissent et travaillent régulièrement ensemble (matériel en commun, entraide pour certains travaux, échanges techniques).

La plupart des domaines sont familiaux, plutôt de taille modeste (une quinzaine d'hectares en moyenne) et tous proposent de la vente directe. La moitié environ sont labellisés « Vignobles & Découvertes » et proposent des activités œnotouristiques.

With its forty domains and its cooperative bringing together around sixty members, our vineyards remain on a human scale. All our wine producers know each other and work together on a regular basis (sharing material, helping each other out, exchanging techniques)

Most of the domains are family run and rather small (around 15 hectares on average). They all offer direct sales. About half of them are members of "Vignobles et Découvertes" offering activities in wine tourism.

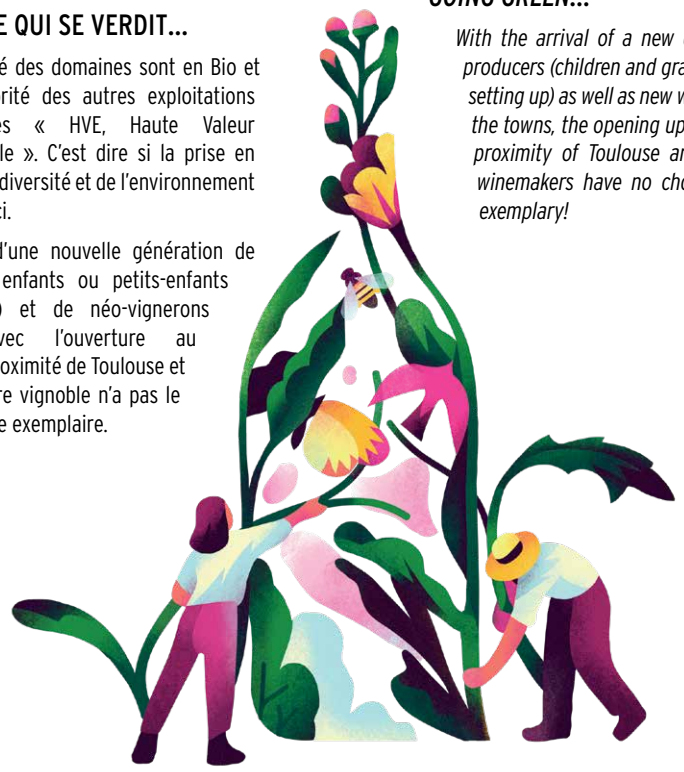
UN VIGNOBLE QUI SE VERDIT…

Environ la moitié des domaines sont en Bio et la grande majorité des autres exploitations sont labellisées « HVE, Haute Valeur Environnementale ». C'est dire si la prise en compte de la biodiversité et de l'environnement est une réalité ici.

Avec l'arrivée d'une nouvelle génération de vignerons (les enfants ou petits-enfants qui s'installent) et de néo-vignerons également, avec l'ouverture au tourisme et la proximité de Toulouse et Montauban, notre vignoble n'a pas le choix : il doit être exemplaire.

GOING GREEN…

With the arrival of a new generation of wine producers (children and grandchildren who are setting up) as well as new wine producers from the towns, the opening up of tourism and the proximity of Toulouse and Montauban, our winemakers have no choice. They must be exemplary!



Notre vignoble n'a pas le choix, il doit être exemplaire!

Our vineyards have no choice, they must be exemplary!

ET QUI SE BLANCHIT !

Vous l'avez compris, l'appellation Fronton est réservée aux vins rouges et rosés. Pour autant, depuis longtemps, nous produisons aussi des vins blancs dont la qualité est reconnue. Hors appellation, chaque vigneron plante les cépages en fonction de ses préférences et teste leurs comportements sur nos terroirs. Il en résulte une grande diversité de cuvées de blancs, secs principalement, pour votre plus grand plaisir. Viognier, sauvignon, chenin, pinot gris ou, plus local, mauzac… La liste est longue. A vous de déguster !

AND GOING WHITE!

You've understood correctly, the Fronton appellation is reserved for red and rosé wines. But for a long time, we have also been producing white wines of recognised quality. Outside of the appellation, each wine grower plants the varieties he prefers and tests them out on his soils. There's a wide range of whites, available for you to try, most of them dry. Viognier, Sauvignon, Chenin, Pinot Gris or, more locally Mauzac, there's a long list. It's down to you!

LE BOUYSSELET
cépage rare retrouvé

A rare variety is rediscovered!

LA BELLE HISTOIRE

Laissez-vous conter cette belle histoire du cépage retrouvé. C'est en 2009 que Philippe Cauvin du domaine La Colombière retrouve soixante souches d'un vieux cépage blanc dans le jardin d'un ancien agriculteur de Villaudric. Ces vieilles souches sont franches de pied, c'est-à-dire pré-phylloxériques… Après un long travail d'identification, les analyses ADN confirment qu'il s'agit du Bouysselet, un cépage autochtone déjà présent dans le VDQS Villaudric (« l'ancêtre » des AOC) dans les années 1940. Tombé en désuétude **notamment en raison de son caractère tardif (il est vendangé mi octobre), il avait complètement disparu.**

Les vignerons de la Colombière l'ont surgreffé et ont vite décelé les potentialités de ce cépage blanc.

Dans les années suivantes, le Syndicat des vignerons et l'Institut Français de la Vigne et du Vin oeuvrent pour faire inscrire et classer le Bouysselet : il est désormais possible de le planter et de le vinifier.

A BEAUTIFUL STORY

Let me tell you this beautiful story. It was in 2009 that Philippe Cauvin of the Domaine de la Colombière came across 60 plants of this white grape variety in the garden of a former farmer in Villaudric. The plants were not grafted and so pre -phylloxera. After a long process of identification the DNA analyses confirmed that they were in fact Bouysselet, a local variety mentioned in the VDQS of Villaudric in the 1940s (VDQS, the predecessor of the AOP). This variety had been forgotten, probably because of its late harvest date (mid October). ***It had almost completely disappeared.***

At La Colombière, they grafted it and soon discovered its potential as a white wine.

In following years, the Syndicat des Vignerons and the Institut Français de la Vigne et du Vin took steps to have it registered and classified. It is now possible to plant it and use it to produce wine.

Le Bouysselet, l'arme blanche des frontonnais

UNE BELLE PARENTÉ, DES PROFILS DE VINS EXCEPTIONNELS

Les recherches ampélographiques et génétiques ont permis de préciser la parenté du Bouysselet avec certitude. Si l'un de ses parents est peu connu (le plant de Cauzette, un cépage pyrénéen oublié), le second est plutôt célèbre puisqu'il s'agit du Savagnin du Jura. D'ailleurs, l'aromatique et le côté légèrement oxydatif du Bouysselet rappellent cette filiation.

Le Bouysselet produit des vins extraordinaires, très différents des autres blancs du Sud-Ouest, avec une belle typicité. Ce sont des vins blancs de gastronomie, avec un parfait équilibre entre l'acidité et l'élégance aromatique. La bouche est droite, ample, riche : c'est un blanc tannique, avec beaucoup de matière. Les arômes évoquent, selon les terroirs et l'élévage, la poire, la pomme, la mirabelle, le tilleul, mais aussi les fruits secs et la pierre à fusil, avec de beaux amers citronnés. La finale est fraîche, tonique, longue.

Des vins blancs extraordinaires

Les sommeliers le conseillent sur des volailles en sauce, des poissons ou simplement avec un plateau de fromages bien affinés.

A BEAUTIFUL DESCENDANCE, PROFILES OF EXCEPTIONAL WINES

Ampelographic and genetic research has allowed us to be certain about the descendance of Bouysselet. One of its ancestors is little known. It is the Cauzette, a forgotten Pyrenean plant. Another is rather famous. It is the Savagnan of Jura. The aromatics and the slightly oxidative nature of Bouysselet bear witness to this relationship.

Bouysselet produces extraordinary wines, very different from other white wines of the South West, with a well-defined character. It is a gastronomic white with a perfect balance between acidity and aromatic elegance. It is genuine, ample and rich in the mouth, a tannic white wine with a lot of body. Depending on the soil, the aromas evoke pears, apples, mirabelles or lime blossom and also dried fruits and flint with a fine, bitter, lemony tang. The final notes are fresh, long and invigorating.

Many wine waiters suggest this white to accompany poultry in sauce, good fish, or just with a selection of fine, well-matured cheese.

La Maison des Vins et du Tourisme

Porte d'entrée du vignoble

The Maison des Vins et du Tourisme, gateway to the vineyards

Ouverte toute l'année du mardi au samedi, la Maison des Vins et du Tourisme est votre porte d'entrée pour découvrir le vignoble. Avec plus de 150 références en dégustation vente, c'est une bonne occasion de découvrir la diversité des vins de Fronton et toutes les potentialités de la Négrette.

Envie de visiter une cave ? De pratiquer une activité ou de faire une randonnée à travers les vignes ? L'équipe de la Maison des Vins et du Tourisme vous donne tous les conseils et informations.

Open all year from Tuesday to Saturday, the Maison du Vin et du Tourisme is your gateway to a discovery of the vineyards. With its more than 150 wines available for tasting and sale, it offers a good opportunity to explore the diversity of Fronton wines and the potential of the Negrette.

Would you like to visit a winery? To try out an activity? Or to go for a walk through the vines? The team at the Maison du Vin et du Tourisme can give you information and advice.

DÉGUSTATIONS GRATUITES
TOUTE L'ANNÉE
SANS RDV

Free tastings all year round
No appointment necessary

TOUTES LES CUVÉES
À PRIX
PRODUCTEURS

All wines sold at the price charged by the producers

À 30 MIN DE TOULOUSE
À 20 MIN
DE MONTAUBAN

30 min drive from Toulouse
20 min from Montauban

+ DE 70 CUVÉES
EN BIO

Over 70 wines using organic methods

BOUTIQUE EN LIGNE
WWW.VINS-DE-FRONTON.FR

Online store:
www.vins-de-fronton.fr

SUR PLACE :
EXPOSITIONS, ATELIERS,
ANIMATIONS,
DÉPART RANDONNÉE...

On site: Exhibitions, Workshops, Activities, Hiking trails...

BIENVENUE SUR LA ROUTE DES VINS DE FRONTON

Welcome to the Fronton wine road

Profitez de la situation privilégiée du vignoble de Fronton à 30 min de Toulouse et 20 min de Montauban pour pratiquer l'œnotourisme.

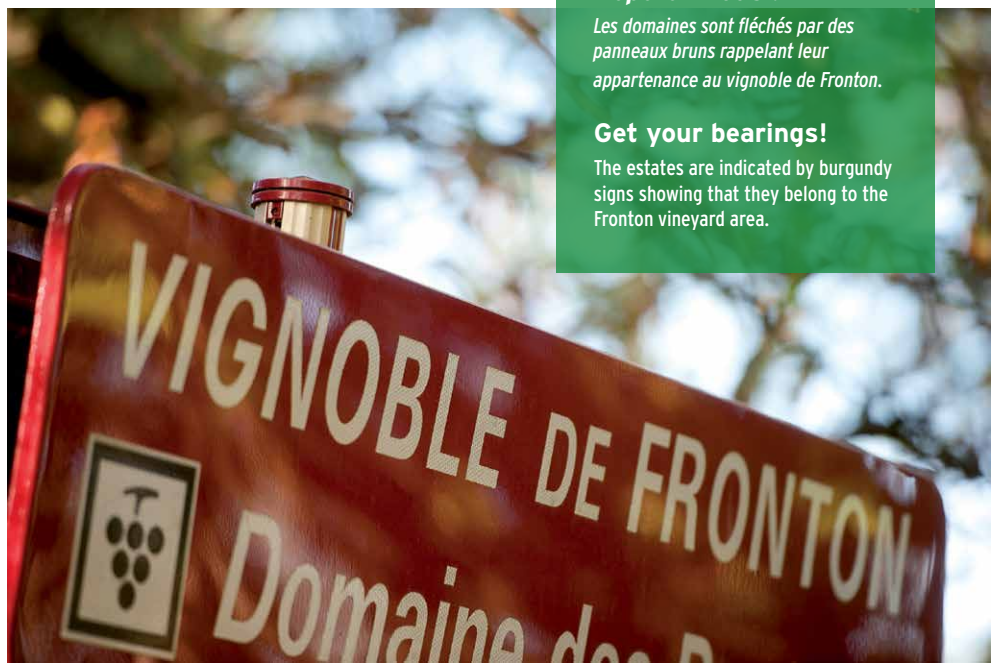
Pendant les vacances ou le week-end, venez à la rencontre de vignerons passionnés qui ont à cœur de vous faire partager leur métier et découvrir leurs vins.

Balades à pied dans les vignes, en VTT ou à cheval... Découvrez le patrimoine du Frontonnais comme il vous plaît !

Take advantage of the fact that the Fronton vineyards are conveniently situated 30 min drive from Toulouse and 20 min from Montauban to indulge in a spot of wine tourism.

During the holidays or at weekends, come and meet the winemakers who are passionate about their craft and who would love to share their knowledge and their wines with you.

Take a walk through the vines, or tour by mountain bike or on horseback... Explore the heritage of the Fronton area any way you want!



Repérez-vous !

Les domaines sont fléchés par des panneaux bruns rappelant leur appartenance au vignoble de Fronton.

Get your bearings!

The estates are indicated by burgundy signs showing that they belong to the Fronton vineyard area.

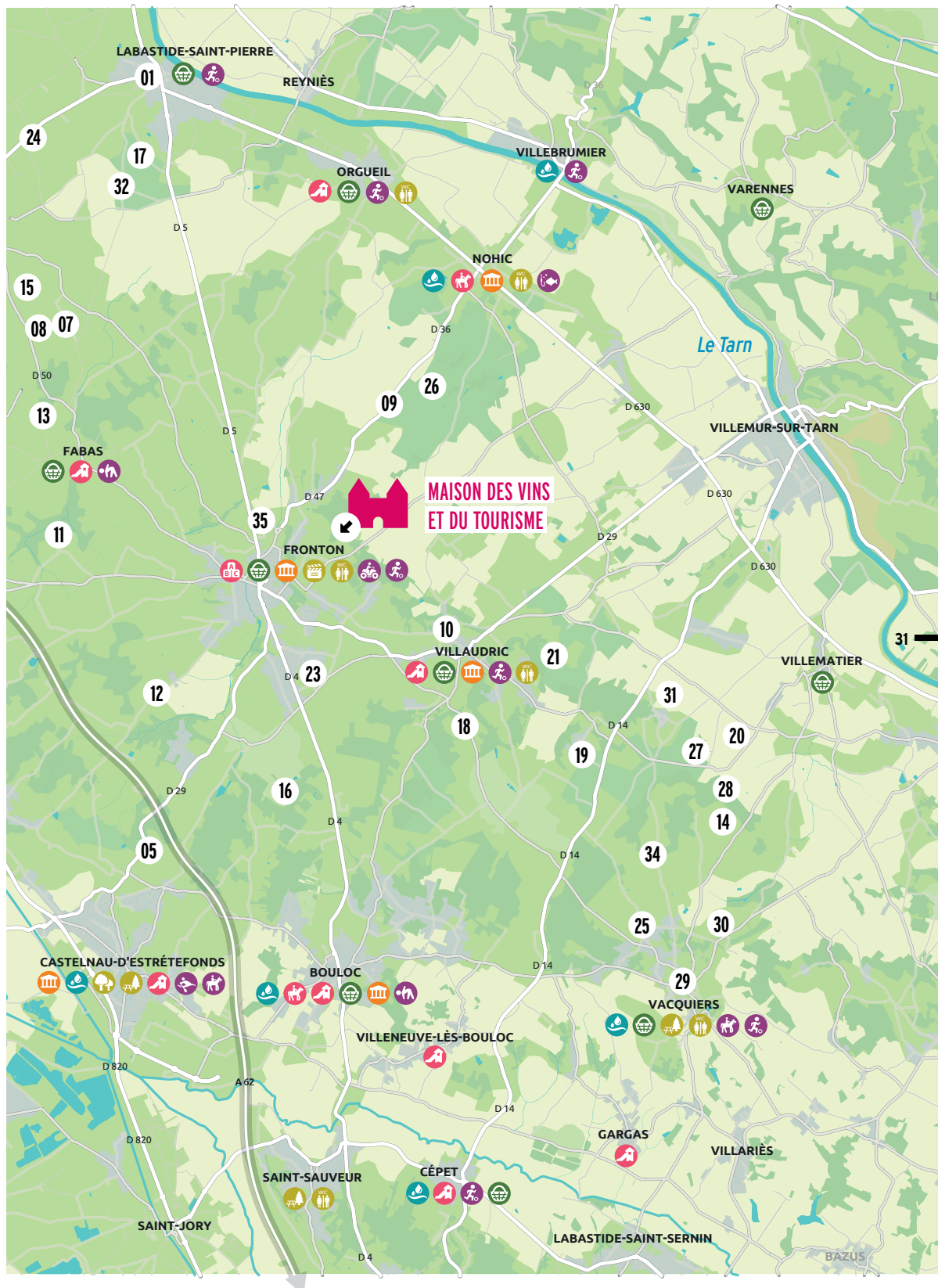
ROUTE DES VINS DE FRONTON

35 ADRESSES

Famille **Arbeau** 01 - Château Coutinel
Château **Baudare** 02
Château de **Belaygues** 03
Château **Bellevue La Forêt** 04
Domaine **Bois de Devès** 05
Château **Bouissel** 06
Château **Boujac** 07
Château **Carrol de Bellel** 08
Vignobles **Cassin** 09
Château **Caze** 10
Château **Clamens** 11
Château **Cransac** 12
Château **Fayet** 13
Domaine **Fitzgerald** 14
Château **Font Blanque** 15
Château **Joliet** 16 - Vignobles Gendre
Domaine **Labastidum** 17
Domaine **La Colombière** 18
Château **La Coutelière** 19
Château **La Loge** 20
Domaine **La Valette** 21
Château **Laymajoux** 22
Domaine **Le Roc** 23
Domaine de **Lescure** 24
Château **Monplaisir** 25
Lionel **Osmin & Cie** 26 - Château Laurou
Joël **Pendaries** 27
Château des **Peyraux** 28
Domaine **Plaisance Penavayre** 29
Domaine des **Pradelles** 30
Domaine **Roumagnac** 31
Château **Saint-Louis** 32
Château **Viguerie** 33
Jean-Marc **Vilboux** 34
Les Vignerons de **Vinovalie** 35 - Cave de Fronton

Au fil de l'eau
Sport
En famille
Culture & Patrimoine
Détente & accessibilité
Balade gourmande

VERS MONTAUBAN



VERS TOULOUSE

01 - FAMILLE **ARBEAU** - CHÂTEAU COUTINEL

T · 05 63 64 01 80
4 rue de la Fraternité 82370 Labastide-Saint-Pierre
www.arbeau.com

- mardi, jeudi, vendredi : 15h-18h30, mercredi : 9h30-12h, samedi : 9h30-12h
- 25 personnes maximum par groupe

02 - CHÂTEAU **BAUDARE**

T · 05 63 30 51 33
161 rue Basse 82370 Campsas
www.baudare.com

- samedi : 9h-12h15 / Magasin de vente au centre du village, près de l'église

03 - CHÂTEAU DE **BELAYGUES**

T · 06 58 69 28 28
1755 Chemin de Bonneval
82370 Labastide-Saint-Pierre
www.chateaudebelaygues.com

- lundi, mardi, mercredi, jeudi, samedi : 14h-18h30, vendredi : 9h-19h, dimanche sur RDV
- 30 personnes maximum par groupe

04 - CHÂTEAU **BELLEVUE LA FORÊT**

T · 06 86 44 13 94
5580 route de Grisolles 31620 Fronton
www.chateaubellevuelaforet.com

- du mardi au vendredi : 9h-12h30 et 14h-17h, samedi 10h-12h30 et 14h-18h, visites sur RDV
- 25 personnes maximum par groupe

05 - DOMAINE **BOIS DE DEVÈS**

T · 06 80 54 85 10
2255 route de Fronton
31620 Castelnau-d'Estrétefonds
www.domaineboisdedeves.com

- tous les jours de 14h à 19h ou sur RDV
- 30 personnes maximum par groupe

06 - CHÂTEAU **BOUISSEL**

T · 05 63 30 10 49 / 06 64 51 60 82
200 chemin du Vert 82370 Campsas
bouissel.com

- du lundi au vendredi : 14h-18h, samedi : 10h-13h, visite et dégustation sur RDV
- 15 personnes maximum par groupe

07 - CHÂTEAU **BOUJAC**

T · 05 63 30 17 79 / 06 81 28 11 03
499 chemin de Boujac 82370 Campsas
www.chateauboujac.fr

- du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h30 (ou 18h d'octobre à avril)
- 50 personnes maximum par groupe, pas de limite à la belle saison

08 - CHÂTEAU **CARROL DE BELLEL**

T · 06 49 25 05 82
103 chemin de Boujac 82370 Campsas
www.chateaucarroldebellel.com

- lundi, mardi, jeudi, vendredi : 17h-18h30, samedi 9h-12h / Fermé le dernier samedi du mois

09 - VIGNOBLES **CASSIN**

T · 05 61 82 93 29 / 07 50 54 04 19
800 route de Nohic 31620 Fronton
www.chateau-cassin.fr

Complexe de réception pour vos événements au château

- mardi et jeudi : 14h-17h30 et sur RDV
- 190 personnes maximum par groupe

10 - CHÂTEAU **CAZE**

T · 06 16 31 48 69
45 rue de la Négrette 31620 Villaudric
www.chateaucaze.com

- mardi, jeudi, vendredi, samedi : 10h-12h et 15h-19h
- 60 personnes maximum par groupe, sur RDV

01

FAMILLE ARBEAU - CHÂTEAU COUTINEL
Géraud et Anne Arbeau

Quatrième génération à produire du vin, Anne et Géraud Arbeau, « marchands de plaisir » comme ils se définissent, ajoutent une pierre à l'édifice du Château Coutinel en s'engageant dans la durabilité. Ainsi depuis 2021, les 42 ha de vignes sont certifiés bio. Au pied du chai, un lac et un espace aménagé appellent au pique-nique. Par ailleurs, trois chemins de rando sillonnent le vignoble. Quoi de mieux pour organiser une bucolique rando-vin ?

LA BONNE BOUTEILLE : « ON L'APPELLE NÉGRETTE », une cuvée créée à partir du millésime 2010. 100% Négrette 100% plaisir, un vin de copains comme on les aime.

The fourth generation winegrowers Anne and Géraud Arbeau, "purveyors of pleasure" as they define themselves, are making their mark on the Château Coutinel by investing in sustainability. Hence the 42 hectares of vines are certified organic. Just downhill below the winery, there is a lake and an area perfect for picnics. In addition, three footpaths meander through the vines. What better setting for organising a bucolic wine ramble?

ONE TO TRY: « ON L'APPELLE NÉGRETTE », a wine created from the 2010 vintage. This is a 100% Négrette, 100% for pleasure wine, perfect for enjoying in company with your friends.

03

CHÂTEAU DE BELAYGUES
Guillaume et Séverine Veyrac

Si en occitan Belaygues veut dire « belles eaux », qu'on ne s'y trompe pas, le domaine produit bien du vin. Et du bio ! D'ailleurs, Guillaume vous expliquera lors d'une visite comment il a testé les engrais verts en implantant des féveroles entre certains rangs de vignes. Leur dernier projet ? L'installation d'un tipi, pour rendre hommage aux Amérindiens ayant atterri dans la région il y a 200 ans. Côté animation, il y a tout pour passer un bon moment : atelier autour du vin tout au long de l'année, pique-nique dans les vignes, fêtes musicales, yoga, accueil de camping-cars. Toutes ces activités restant bien évidemment liées à celle du vin.

LA BONNE BOUTEILLE : LE CANARD ÉLÉGANT représente le haut de gamme de la maison. Élevé intégralement en barrique, c'est le vin le plus technique.

Although Belaygues means "beautiful waters" in Occitan, don't worry, the vineyard definitely produces wine! And organic at that! Besides, Guillaume will tell you during your visit how he tested green fertilisers by planting faba beans between certain rows of vines. Their latest project? Installing a teepee, to pay homage to the Amerindians who came to this area 200 years ago. As for entertainment, there's everything you could wish for: wine workshops all year round, picnics amongst the vines, musical events, yoga, campervans welcome... All these activities obviously remain linked to that of wine.

ONE TO TRY: LE CANARD ÉLÉGANT is the prestige wine of this vineyard. Matured entirely in barrel, it demands the most care and attention.

04

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT
Philip Grant

Après avoir visité plusieurs vignobles de France, l'Irlandais Philip Grant est tombé amoureux du Fronton. Ni une, ni deux, il acquiert le célèbre Château Bellevue La Forêt avec le désir de travailler et de mettre en avant le goût de violette si typique de la Négrette. Les Chinois, dit-on, en raffolent. Si la production de vin rouge est encore dominante, l'objectif est d'accroître la part du rosé, car la Négrette, c'est avéré, donne des rosés fabuleux.

LA BONNE BOUTEILLE : CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT ORIGINEL ROUGE, un vin rouge à la bouche fraîche, fruitée et épicée qui bénéficie d'une belle longueur, ce qui lui a valu une médaille d'or au Concours International de Lyon en 2023.

After visiting several wine-producing areas in France, the Irishman Philip Grant fell in love with Fronton. Without wasting a moment, he acquired the famous Château Bellevue La Forêt with the desire to work with and bring out the violet flavour so typical of the Négrette grape. The Chinese apparently love it. If the production of red wine still predominates, the objective is to increase the quantity of rosé produced, because the Négrette, as is generally acknowledged, yields fabulous rosés.

ONE TO TRY: CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT ORIGINEL ROUGE, a red wine with a fresh, fruity, spicy flavour and great length, which earned it a gold medal at the Concours International de Lyon in 2023.

05

DOMAINE BOIS DE DEVÈS
Nicholas Smith

C'est en 2020, à la quarantaine, que Nicholas Smith change de vie. Ex batteur de rock anglais, Nicholas se reconvertit dans le milieu viticole. Fort d'une expérience de quatre ans dans le Val de Loire, il choisit finalement Fronton, une appellation du Sud-Ouest aux influences océaniques profitables en temps de changements climatiques. Depuis, il cultive les 10 hectares de vieilles vignes du domaine. Soucieux des enjeux environnementaux, le domaine est entouré d'un bois de chêne favorisant des pratiques respectueuses de la nature et du terroir.

LA BONNE BOUTEILLE : 100 % NÉGRETTE est, comme son nom l'indique, une cuvée monocépage. Une bouche riche, ronde, aux tanins soyeux, belle expression du terroir.

It was in 2020, when he was about forty, that Nicholas Smith decided on a complete change of lifestyle. An English ex-rock drummer, Nicholas took a plunge into the world of wine. With four years' experience in the Loire Valley, he finally chose to come to Fronton, an appellation in the South-West with oceanic influences which are beneficial in times of climate change. Since then, he has been cultivating the 10 hectares of vines on the domain. In respect of environmental considerations, the domain is surrounded by oak woodland which favours methods respectful of Nature and of the land itself.

ONE TO TRY: 100 % NÉGRETTE is, as its name suggests, made solely from this one variety. It is rich and rounded in the mouth, with silky tannins ; a fine expression of this land itself.

06

CHÂTEAU BOUISSEL
Clélia Moryc et Arnaud Giambra

Situé sur la plus haute terrasse du Tarn, le vénérable Château Bouissel, qui va sur ses cent ans, s'épanouit sur un magnifique terroir de graves. Depuis 2020, Luc et Fanny en prennent soin et cultivent des vignes qui donnent une belle fraîcheur à leurs vins bio. Quelquefois, ils trouvent des silex taillés et des armes de chasse datant de la préhistoire. Afin de partager leur passion, ils ont créé au cœur du vignoble un parcours accessible à tous, même aux cervidés et aux renards qui viennent s'abreuver au lac.

LA BONNE BOUTEILLE : LE BOUISSEL est l'étendard du domaine. Issu de vignes presque cinquantenaires, cet assemblage Négrette, Syrah et Malbec a été classé en 2015 parmi les 35 meilleurs vins du monde par le Decanter World Wine Awards.

Situated on the highest terrace of the river Tarn, the venerable Château Bouissel, almost one hundred years old, spreads over a magnificent "terroir" of gravelly land. Since 2020, Luc and Fanny have been taking care of it, and grow vines which give a lovely freshness to their organic wines. Sometimes they find worked flints and hunting weapons which date back to prehistoric times. In order to share with others their love of their work, they have created a path through the vineyard, accessible to all, even the deer and foxes coming to drink at the lake.

ONE TO TRY: LE BOUISSEL is the flag-bearer of the vineyard. Made from nearly fifty year old vines, this assemblage of Négrette, Syrah and Malbec was classed amongst the 35 best wines in the world in 2015 by Decanter World Wine Awards.

07

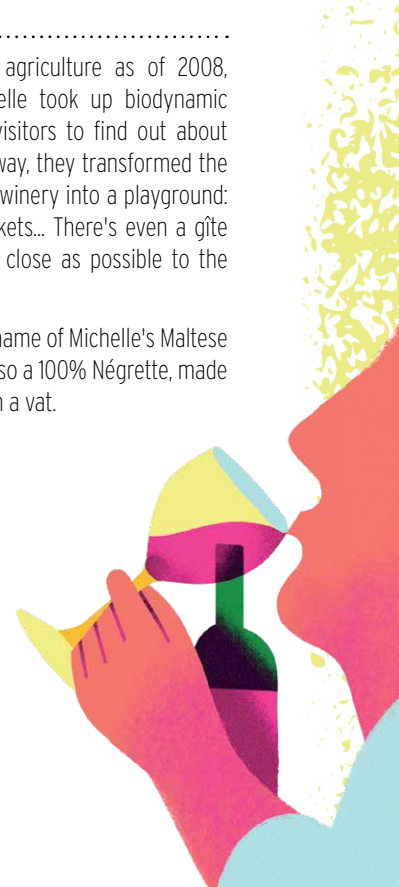
CHÂTEAU BOUJAC
Philippe et Michelle Selle

Convertis à l'agriculture biologique depuis 2008, Philippe et Michelle Selle se sont engagés dans la biodynamie dès 2018. Pour découvrir leur vin autrement, ils transforment le domaine de 30 ha et le chai en terrain de jeux : escape game, paniers pique-nique... Il y a même un gîte pour vivre au plus près du vignoble.

LA BONNE BOUTEILLE : KÉLINA, c'est le surnom de l'arrière-grand-mère maltaise de Michelle. C'est aussi ce 100% Négrette, vinifié en fût ouvert et vieilli en cuve.

Converted to biological agriculture as of 2008, Philippe and Michelle Selle took up biodynamic cultivation in 2018. For visitors to find out about their wine in a different way, they transformed the 30 hectare vineyard and winery into a playground: escape game, picnic baskets... There's even a gîte so that you can stay as close as possible to the vineyard.

ONE TO TRY: KÉLINA, the surname of Michelle's Maltese great grandmother. It's also a 100% Négrette, made in open casks and aged in a vat.



11 - CHÂTEAU **CLAMENS**

T · 05 61 82 45 32
740 chemin de Caillol 31620 Fronton
www.chateauclamens-fronton.com

- vente directe et dégustation au domaine du lundi au vendredi : 9h-12h et 13h30-17h

12 - CHÂTEAU **CRANSAC**

T · 05 62 79 34 30
1020 chemin du Cotité 31620 Fronton
www.chateaucransac.com

- sur RDV

13 - CHÂTEAU **FAYET**

T · 06 48 77 46 35 / 06 48 77 44 27
712 route de Coulon 82170 Fabas
www.chateaufayet.com

- du lundi au samedi sur RDV

14 - DOMAINE **FITZGERALD**

T · 06 19 41 87 97
425 chemin de Pourradel 31620 Fronton
www.domainefitzgerald.fr

- sur RDV

15 - CHÂTEAU **FONT BLANQUE**

T · 05 63 64 08 91 / 06 86 69 26 19
1055 route de Fabas 82370 Campsas

- visites sur RDV

16 - CHÂTEAU **JOLIET** - VIGNOBLES GENDRE

T · 05 61 74 71 28 / 06 07 74 36 78
Lieu-dit Lafite - Route Départementale 4 entre Bouloc et Fronton 31620 Castelnau-d'Estretefonds
www.chateaujoliet.com

- jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h le samedi de 9h à 12h
- 40 personnes maximum par groupe, sur RDV

17 - DOMAINE **LABASTIDUM**

T · 06 78 73 52 52
400 chemin de Loubet 82370 Labastide-Saint-Pierre
www.domainelabastidum.com

- sur RDV
- groupe sur demande

18 - **LA COLOMBIÈRE**

T · 06 35 46 05 50
190 route de Vacquiers 31620 Villaudric
www.domainelacolombiere.com

- Toute l'année sur RDV
- Accueil groupe sur RDV, professionnel ou public

19 - CHÂTEAU **LA COUTELIÈRE**

T · 06 89 93 93 78
Lieu dit Entourettes - rue de la Forge
31340 Villemur-sur-Tarn
www.chateaulacouteliere.com

- du mardi au vendredi 15h-19h, samedi 9h-12h et 15h-19h, dimanche, lundi et jours fériés fermés

20 - CHÂTEAU **LA LOGE**

T · 06 64 61 67 57 / 06 86 16 94 25
138 route des Châteaux 31340 Villematier
www.chateau-la-loge.com

- du lundi au vendredi : 9h30-17h30 samedi 9h-12h30 ou sur RDV le we
- 100 personnes maximum par groupe

09 VIGNOBLES CASSIN
Famille Cassin

La famille Cassin en rêvait, elle l'a fait. Considérant que déguster le vin, c'est bien, mais que le fabriquer c'est encore mieux, elle achète en 2009 dans le Frontonnais à dix kilomètres à peine du berceau familial situé à Saint-Sauveur un vignoble exploité depuis la fin du XIXe siècle. En tant qu'agriculteurs, les Cassin ont vite fait de maîtriser la vigne avec le soutien d'une équipe déjà en place. Vins de tous les jours, vins des grandes occasions, la production couvre toute la gamme en veillant à respecter la nature.

LA BONNE BOUTEILLE : LE ROUGE SÉLECTION associe la Négrette, la Syrah et le Cabernet Franc. Vieilli pendant 12 mois minimum en fût de chêne, c'est un vin au caractère affirmé qui séduit un public averti.

The Cassin family dreamed of doing this, and they've done it. Taking the view that tasting wine is good, but making it is even better, in 2009 they bought in the Fronton area, barely ten kilometres from the family home in Saint Sauveur, a vineyard which had been cultivated since the late 19th C. Being farmers, the Cassins quickly mastered vineyard techniques, with the help of the workers already there. Everyday wines, wines for special occasions, the production covers the whole range, all whilst respecting Nature.

ONE TO TRY: LE ROUGE SÉLECTION combines the Négrette, Syrah and Cabernet Franc grapes. Aged for a minimum of 12 months in oak vats, this is a wine with a very definite character which attracts knowledgeable consumers.

10 CHÂTEAU CAZE
Martine Rougevin-Baville

À 12 ans déjà, Martine savait qu'elle prendrait un jour les rênes de la propriété familiale... comme avant elle, deux femmes de sa lignée. Pourtant la vigne c'est un travail de titan avec les 50 000 pieds du vignoble qu'il faut soigner 9 à 10 fois par an. Dans le chai, en face des cuves en activité, elle expose les vieux foudres et les ustensiles d'époque dédiés à la viticulture : égrappoirs, scies, fouloir, sécateurs... Ce petit musée est ouvert à la visite et accueille jusqu'à 300 personnes pendant le festival Musique en Vignes.

LA BONNE BOUTEILLE : PATRIMOINE. Des raisins sélectionnés sur les meilleures parcelles, un vin rouge élevé en fût de chêne, des reflets violines. Il accompagne à merveille les plats puissants.

When only 12 years old, Martine already knew that one day, she would be managing the family property... just like two women of her family before her. And yet, this is a titanic job, with the 50,000 vines that require special care 9 or 10 times a year. In the winery, opposite the vats currently being used, she has on show the old vats and utensils used for viticulture in the past: stemmers, saws, press, secateurs... this little museum is open for visits and can accommodate up to 300 people during the Musique en Vignes festival.

ONE TO TRY: PATRIMOINE. Grapes selected from the best plots of land, a red wine with deep purple reflections, matured in oak barrels. It goes very well with strongly-flavoured dishes.

16

CHÂTEAU JOLIET - VIGNOBLES GENDRE

Jérôme et Marie-Ange Soriano

En intégrant les vignobles Gendre, J. et M.A. Soriano ont inauguré un nouvel espace d'accueil pour le Château Joliet plus fonctionnel sur la route entre Fronton et Bouloc. Pour le reste, rien ne change. Pour le couple originaire de l'Hérault (au nord de Faugères) tombé sous le charme de la campagne toulousaine il y a 35 ans, le maître mot reste la simplicité et le sens aigu de l'accueil. Aujourd'hui, la gamme est bien en place et se décline dans les trois couleurs. Les cuvées « tradition » sont devenues des *best sellers* ; quant aux cuvées haut de gamme, elles séduisent de plus en plus.

LA BONNE BOUTEILLE : LA NÉGRETTE, une quille qui rassemble largement par sa souplesse et son fruité. Facile à boire aime à dire le vigneron ; jamais démenti...

When they came to the Gendre vineyards, J. and M.A. Soriano set up a new, more convenient visitor reception area for the Château Joliet on the road from Fronton to Bouloc. Nothing else has changed. For this couple who come from the Hérault (north of Faugères) and who had fallen under the spell of the countryside around Toulouse 35 years ago, the key word remains simplicity combined with knowing exactly how to make visitors welcome. Now, the range of wines is well established and includes all three colours. The "tradition" wines have become real best sellers ; as for the finest wines, they are becoming more and more popular.

ONE TO TRY: LA NÉGRETTE a wine which has a wide appeal because of its fruity, easy-drinking quality. Easy drinking as the winemakers like to say; they're never proved wrong...

17

DOMAINE LABASTIDUM

Jérémy et Marina Iseppi

Depuis qu'ils ont repris en 2019, le domaine que le grand-père Iseppi a fondé en 1956, Marina et Jérémy ont converti en bio 7 hectares qui passeront en permaculture avec engrais vert, plantations entre les vignes (avocats, goyaves et kiwis pour s'adapter au réchauffement climatique), ruches... Dans le chai à taille humaine, les vins vieillissent en fût de chêne, en amphore et cuves en grés. Et ne demandent qu'à être dégustés !

LA BONNE BOUTEILLE : GIOVE. C'est le nom de Jupiter en italien. Constitué de Négrette et Cabernet Sauvignon, c'est un vin velouté avec des arômes de pruneaux. Forcément, il est divin.

Since 2019 when they took over the estate founded in 1956 by Grandfather Iseppi, Marina and Jérémy have converted 7 hectares to organic farming, land which will be under permaculture with green fertiliser, planting of crops between the vines (avocados, guava and kiwis, to adapt to climate change), beehives... In their winery, which is on the human scale, the wines age in oak barrels, in amphorae and sandstone vats. And ask only to be tasted!

ONE TO TRY: GIOVE. This is Jupiter's name in Italian. Made from Négrette and Cabernet Sauvignon, this is a velvety wine with aromas of plum. Naturally, it is absolutely divine.

18

LA COLOMBIÈRE

Philippe et Diane Cauvin

Ils l'aiment leur Négrette tout comme le Bouysselet, ce cépage blanc qu'ils ont sauvé *in extremis* de la disparition en 2010. Avec lui, ils produisent une gamme complète et originale dotée d'une belle fraîcheur. LE GRAND B. en blanc sec minéral, À FLEUR DE PEAU en macération ou SOLAIRE en oxydatif. Des événements-dégustations dans le Chai permettent de découvrir les vins du domaine en accord avec la cuisine des chefs.

LA BONNE BOUTEILLE : LES FRONTONS FLINGUEURS en hommage au film *Les Tontons Flingueurs* tourné en partie à Montauban. Ce vin aromatique et gourmand permet de découvrir la Négrette, notre cépage culte. Un vin à boire entre copains.

They love their Négrette and also the Bouysselet, the white grape that they saved "in extremis" from extinction in 2010. With this, they produce a complete and original range of wines which have a lovely freshness. LE GRAND B. is a dry, mineral white, A FLEUR DE PEAU is macerated and SOLAIRE oxydative. Tasting events in the cellars enable visitors to try the domain's wines matched with fine cuisine.

ONE TO TRY: LES FRONTONS FLINGUEURS in homage to the film "Les Tontons Flingueurs", shot, in part, in Montauban. This aromatic, easy-drinking wine enables you to discover the Négrette, our flagship grape variety. A wine for drinking with your friends.

20

CHÂTEAU LA LOGE

Maxime et Audrey Touzet

De retour au pays, il y a 7 ans, Maxime Touzet s'est lancé dans le vin en reprenant le Château La Loge. Passé en bio, il travaille les vignes au cheval pour éviter de tasser les sols et vendange en vert pour avoir de belles grappes. Objectif de Maxime : fabriquer des vins qui éclatent en bouche et accueillir au château qui dispose de 4 chambres d'hôtes et une piscine, de quoi se prélasser et déguster.

LA BONNE BOUTEILLE : ANTCHOUBI. Dans le Sud-Ouest, le mot signifie « surprise ». Un vin au bon goût de fruit pour les amateurs de bonnes surprises.

Returning home 7 years ago, Maxime Touzet launched into wine production by taking over the Château La Loge. Having converted to organic production, he works the vineyard with horses to avoid compacting the soils and thins out the grapes to obtain really good bunches. Maxime's aim: to make wines that burst with flavour in the mouth, and also to welcome guests to the château, which has 4 guest rooms and a swimming pool. Perfect for relaxing and tasting.

ONE TO TRY: ANTCHOUBI. In the South-West, this word means "surprise". A wine with plenty of fruit flavour for those who like pleasant surprises.

23
DOMAINE LE ROC
Famille Ribes

Le domaine Le Roc, c'est avant tout une histoire de famille. Il y a Frédéric et Cathy, Anne leur fille et Grégoire leur neveu, tous deux associés. Il y a aussi Jean-Luc, le tonton vigneron et bluesman à ses heures. Ici, on fabrique des vins de caractère pour des bons vivants. À la sortie de Fronton, arrêtez-vous. Dans la cave au-dessus des barriques, les jambons s'affinent en attendant d'être dégustés avec un verre de vin.

LA BONNE BOUTEILLE : LE DON QUICHOTTE, le fleuron de la production. Cette cuvée Négrette et Syrah raconte comment la Négrette a su s'imposer avec brio.

The Domaine Le Roc is first and foremost a family affair. There's Frédéric and Cathy, plus their daughter Anne and their nephew Grégoire, both of them associated with the business. And there's Jean-Luc, their winegrower uncle who is also a bluesman in his spare time. Here, they make wines full of character for "bons vivants". Find them at the exit of Fronton. In the cellars, above the barrels, hams are maturing, just waiting to be tasted along with a glass of wine.

ONE TO TRY: LE DON QUICHOTTE, the vineyard's finest wine. This blend of Négrette and Syrah demonstrates just how la Négrette has been able to make its presence felt with great panache.

24
DOMAINE DE LESCURE
Fabien Cardetti

Durant les années 1920, les grands-parents de Fabien Cardetti ont quitté l'Italie. Dans le Fronton, ils ont trouvé une terre de Cocagne où ils ont pu continuer à pratiquer la polyculture en réservant évidemment une place à la vigne. Les enfants ont pris la relève, puis en 2008, le petit-fils. Il en rêvait. Gamin, dès qu'il rentrait de l'école, Fabien se dépêchait de monter sur le tracteur ou d'explorer la cave. Aujourd'hui, il cultive des noisettes et de la vigne. La Négrette tient le haut du pavé, mais il a planté il y a cinq ans un cépage sud-africain, le pinotage, qui devrait se marier à merveille avec la Négrette.

LA BONNE BOUTEILLE : À L'AVENIR, un joli nom pour signifier que la Négrette représente l'avenir du Fronton. Un vin sur le fruit, rond avec des arômes de violette.

During the 1920's, Fabien Cardetti's grandparents left Italy. In Fronton, they found a land of plenty where they could continue to practise mixed farming whilst, of course, making sure that there was room for vines. Their children took up the baton, then, in 2008, it was the turn of their grandson. He'd been dreaming of this. As a lad, as soon as he got home from school, Fabien hurried to get on the tractor or explore the cellars. Nowadays, he grows hazelnuts and vines. The Négrette takes pride of place, but five years ago, he planted a South African variety, the Pinotage, which should combine very well with the Négrette.

ONE TO TRY: À L'AVENIR, a good name meaning that the Négrette represents the future of the Fronton area. A fruity, rounded wine with violet aromas.

21 - DOMAINE **LA VALETTE**

T · 07 83 70 84 92
513 B chemin de Boudoun 31620 Bouloc
https://domainelavalettefronton.webnode.fr

sur RDV

22 - CHÂTEAU **LAYMAJOUX**

T · 06 85 24 63 01
1250 chemin de Salcevert
82370 Labastide-Saint-Pierre

du lundi au vendredi : 17h-20h
samedi : 8h-12h et 14h-20h

23 - DOMAINE **LE ROC**

T · 05 61 82 93 90
1605C route de Toulouse 31620 Fronton
www.leroc-fronton.com

du lundi au samedi : 10h-12h et 14h-18h
de préférence sur RDV en semaine

30 personnes maximum par groupe

24 - DOMAINE DE **LESCURE**

T · 05 63 30 55 45 / 06 61 70 55 45
151 chemin de Lescure
82 370 Labastide-Saint-Pierre
www.domainedelescure.fr

du lundi au samedi : 17h-20h ou sur RDV

40 personnes maximum par groupe

25 - CHÂTEAU **MONPLAISIR**

T · 06 69 10 15 19
121 route de Fronton 31340 Vacquiers

tous les jours sur RDV

26 - LIONEL **OSMIN** & CIE - CHÂTEAU LAUROU

T · 09 59 05 14 66
2250, route de Nohic
31620 Fronton
www.osmin.fr

27 - JOËL **PENDARIES**

T · 06 65 13 23 31
1259 route des Châteaux 31340 Villematier

du mardi au samedi : 17h45-19h15

28 - CHÂTEAU DES **PEYRAUX**

T · 06 72 62 55 91
1185 Route des Châteaux
31340 Villematier
www.vinbiochateaupeyraux.com

tous les jours sur RDV

29 - DOMAINE **PLAISANCE PENAVAYRE**

T · 05 61 84 97 41
102 place de la Mairie 31340 Vacquiers
www.plaisancepenavayre.fr

mardi 9h-12h, du mercredi au
samedi : 9h-12h et 15h-19h

30 personnes maximum par groupe

30 - DOMAINE DES **PRADELLES**

T · 05 61 84 97 36 / 06 50 02 17 38
44 chemin de la Bourdette 31340 Vacquiers
www.domainedespradelles.com

du lundi au vendredi : 15h-19h
samedi : 10h-12h et 15h-19h

50 personnes maximum
par groupe sur RDV

29

DOMAINE PLAISANCE - PENAVAYRE

Thibaut et Marc Penavayre

Marc et Thibaut, 3e et 4e génération du domaine pratiquent une agriculture biologique et biodynamique. Ils font de la Négrette bien sûr, mais ont aussi planté des vieux cépages locaux comme le Sémillon, le Jurançon Noir et le Bouysselet. Leur fierté ? Avoir greffé un vieux cépage disparu : le Négret Pounjut avec son grain pointu comme une olive. Sur leurs parcelles, on peut en randonnant dans les pas d'un guide apprendre tout de leur terroir qui produit ces vins uniques.

LA BONNE BOUTEILLE : ALABETS, la cuvée star du domaine qui veut dire en occitan « Et alors ! » 100% Négrette, vendangée à la main et élevée deux ans avant mise en bouteille. Intensément fruitée, une vraie Négrette plaisir.

Marc and Thibaut, 3rd and 4th generation of the domain practice organic and biodynamic agriculture. They grow Négrette grapes, of course, but have also planted some old local varieties such as the Sémillon, the Jurançon Noir and the Bouysselet. What are they particularly proud of? Having grafted an old variety that had disappeared: the Négret Pounjut, with its berries which are pointed like an olive. If you go for a ramble with a guide around their plots, you'll find out all about their land which produces these unique wines.

ONE TO TRY: ALABETS, the star wine of the domain, whose name in Occitan means "So what!" 100% Négrette, harvested by hand and matured in vat for two years before bottling. Intensely fruity.

30

DOMAINE DES PRADELLES

Noëlle Prat

Après une brève expérience dans la comptabilité, Noëlle Prat a décidé qu'elle inscrirait son nom dans le roman familial en représentant la sixième génération active sur le domaine. Elle ne le regrette pas. C'est un métier passion qu'elle a appris progressivement au contact de son grand-père et en suivant quelques formations. Son crédo : faire un vin souple et assez rond. Un vin plaisir qu'elle aime partager lors d'une dégustation.

LA BONNE BOUTEILLE : 100SATIONS, un vin 100% Négrette. Un hommage au cépage roi du terroir et un cadeau pour les amoureux de la Négrette.

After a short period in accountancy, Noëlle Prat decided that she would write her name in the family history as the representative of the sixth generation to have worked on this domain. She doesn't regret this at all. The profession is her passion, and she has learned progressively from working with her grandfather and by taking some training courses. Her credo: to make a supple, well-rounded wine. An easy-drinking wine, which she likes to share when conducting a tasting.

ONE TO TRY: 100SATIONS (pronounced sensations), a 100% Négrette. This pays homage to the variety which is king of this area and is a gift to the lovers of la Négrette.

31

DOMAINE ROUMAGNAC

Nicolas et Jean-Paul Roumagnac

Le rugby et leur passion pour le vin les a unis. Le premier a formé le second. Aujourd'hui, les responsabilités se partagent. Jean-Paul sur la partie vigne, Nicolas sur la partie chai, le duo se retrouve pour vendanger et vinifier ensemble. Leur philosophie : proposer des vins plaisirs, gourmands et fruités. Leur devise ? *"Le bon vin, c'est celui que vous aimez, venez trouver le vôtre chez nous !"* Le Domaine est labellisé Vignobles et Découvertes depuis 4 ans. De nombreuses activités sont proposées (balade en trottinette électrique, montgolfière...) et des événements festifs, à ne pas manquer !

LA BONNE BOUTEILLE : Ô GRAND R, l'assemblage inédit de la Négrette et du Cabernet-Sauvignon, donne un vin velouté, rond et suave. Existe aussi en Blanc et Rosé, à découvrir !

Rugby and their passionate interest in wine brought them together. Nicolas taught Jean-Paul. Nowadays, they share the tasks. Jean-Paul takes care of the vines, Nicholas of the cellars, and together they do the harvesting and wine-making. Their philosophy: to offer easy-drinking wines, which are fruity and full of flavour. Their motto? "A good wine is the one that you like, come and find the one for you in our vineyard!" The Domain has had "Vignobles et Découvertes" accreditation for the last four years, and numerous activities are on offer (ride on an electric scooter, hot-air ballooning...) and festive events - don't miss anything!

ONE TO TRY: Ô GRAND R, a novel blend of Négrette and Cabernet-Sauvignon, gives a velvety, rounded, smooth wine. White and Rosé also available - give them a try!

32

CHÂTEAU SAINT-LOUIS

Benoît Mahmoudi

En succédant à son père iranien, Benoît a hérité d'un château mélangeant architecture toulousaine et persane, briques rouges et céramique de Téhéran et possédant une somptueuse salle des coffres qui abrite notamment une collection d'antiques bouteilles de Shiraz. Il veille d'une part à conserver l'esprit du lieu et d'autre part à produire un vin bio de qualité et accessible. Une salle de réception PMR entièrement rénovée et un duplex à louer lui valent d'avoir reçu le Label Qualité Tourisme Occitanie.

LA BONNE BOUTEILLE : LE CHÂTEAU SAINT-LOUIS TRADITION a reçu la médaille d'argent Decanter 2020 (millésime 2018), référence mondiale des concours, ainsi qu'une étoile au Guide Hachette 2024 (millésime 2020). Une cuvée gourmande et veloutée qui vieillit avec élégance.

On succeeding his Iranian father, Benoît inherited a château which combines the architectural styles of Toulouse and Persia - red brick with ceramics from Teheran - and possesses a sumptuous strongroom in which, most notably, there is a collection of antique bottles of Shiraz. He is careful on the one hand to retain the spirit of the place and on the other to produce a high quality, affordable organic wine. An entirely renovated reception room accessible to those with reduced mobility and a duplex to let have brought him the Occitanie Tourism Quality Label.

ONE TO TRY: LE CHÂTEAU SAINT-LOUIS TRADITION was awarded the Decanter 2020 silver medal (vintage 2018), an honour recognised world-wide, as well as a star in the Hachette guide (vintage 2020). This flavoursome, velvety wine ages elegantly.

35

LES VIGNERONS DE VINOVALIE
Cave de Fronton

« Seul, on va plus vite, ensemble, on va plus loin. »

Ce proverbe africain résume à merveille le principe de la cave de Fronton qui fédère 45 coopérateurs cultivant 1015 ha de vignes. Et le résultat est là ! Son rosé Inès a décroché trois fois le titre de champion du monde en 2008, 2016 et 2025. On le trouve en compagnie d'une quarantaine de références dans la boutique à Fronton.

LA BONNE BOUTEILLE : L'ASTROLABE a emmené le navigateur La Pérouse autour du monde. L'Astrolabe AOP Fronton rouge, 100% Négrette, aux notes de fruits rouges et cacao, saura transporter vos papilles vers des latitudes soyeuses.

THE WINE GROWERS AND MAKERS OF VINOVALIE

"Alone you go faster, together you go further."

This African proverb sums up perfectly the principle of the Cave de Fronton which brings together 45 co-operative members who, between them, cultivate 1015 hectares of vines. And the result is a success! Their rosé "Inès" has won the title of World Champion three times in 2008, 2016 and 2025. You can find it in company with forty or so other wines in the Fronton shop.

ONE TO TRY: THE ASTROLABE was the ship that took the sailor and explorer La Pérouse around the world. The Astrolabe AOP Fronton red, 100% Négrette grape, with hints of red fruits and chocolate, will transport your taste buds to silky smooth realms.

31 - DOMAINE **ROUMAGNAC**

T · 06 80 95 34 08 / 07 50 14 98 34
20 hameau de Raygades 31340 Villematier
www.domaineroumagnac.fr

du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h30-18h, samedi 10h-12h30 ou sur RDV

accueil groupe, visite-dégustation

32 - CHÂTEAU **SAINT-LOUIS**

T · 05 63 30 13 13
380 Chemin du Bois Vieux
82370 Labastide-Saint-Pierre
www.chateausaintlouis.fr

du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h et samedi sur RDV

Groupe sur demande

33 - CHÂTEAU **VIGUERIE**

T · 05 63 30 54 72 / 06 70 51 97 43
1650 chemin de Bonneval
82370 Labastide-Saint-Pierre
www.chateauviguerie.com

du lundi au samedi 9h-19h

34 - JEAN-MARC **VILBOUX**

T · 06 73 82 48 69
947 B route de Raygades 31340 Vacquiers

Tous les jours sur RDV

35 - LES VIGNERONS DE **VINOVALIE**
CAVE DE FRONTON

Château Caudeval, Château Marguerite, Château Majorel, Château Montauriol, Domaine Gabi

T · 05 62 79 97 74
175 avenue de la Dourdenne 31620 Fronton
www.vinovalie.com

du lundi au samedi : 9h-12h30 et 14h-18h30 sauf jours fériés

PARTIE 2

1 CHEF x 1 VIGNERON

One Chef x One Winemaker

Chaque vigneron a choisi un restaurant qu'il apprécie et qui sert ses vins. Il a demandé au Chef de proposer une recette en accord avec une cuvée du domaine.

Profitez donc de ces 23 recettes de Chefs à refaire à la maison. Ou, si vous êtes fâchés avec les casseroles, rendez-vous dans les restaurants pour déguster leur cuisine… C'est aussi une bonne idée !

Each vine-grower has chosen a restaurant which they like and which serves their wines. The vine-grower has then asked the Chef to suggest a recipe to match with one of the vineyard's wines.

Take advantage of these 23 Chef's recipes for use at home. Or, if you're fed up with saucepans, head for the restaurants to enjoy the Chefs' cooking… That's not a bad idea, either!!

LUCULLUS OCCITAN ET CUEILLETTE

Deux chefs
MATHIEU COLLIN &
SIMON CARLIER

RESTAURANT SOLIDES
38 rue des Polinaires, Toulouse
T · 05 61 53 34 88

Une vigneronne
MARIE
COUDERC

CHÂTEAU DES PEYRAUX
1185 route des Châteaux, Villematier
T · 06 72 62 55 91

À déguster avec

CHÂTEAU DES PEYRAUX
L'Effrontée

100% Négrette

L'Effrontée, une cuvée labellisée Vin Nature 100% Négrette aux saveurs de mûre, réglisse et une pointe de myrtille. Sans ajout de sulfites, Château des Peyraux sort un vin noir aux tanins fondus et notes fraîches.

www.vinbiochateaupeyraux.com

LUCULLUS OCCITAN ET CUEILLETTE

PRÉPARATION 20 MIN | REPOS AU FROID 2 JOURS | 6 PERSONNES

500 g de foie gras mi cuit
1 magret de canard fumé et séché
300 g d'artichauts cuits en barigoule
Champignons et herbes de la cueillette sauvage

Tailler le foie gras en cube de 1 cm.

Tailler les artichauts et le magret en cube de 0,5 cm.

Prélever 150 g de foie gras et le mixer.

Mélanger le tout et rouler en ballotine à l'aide d'un film étirable.

Laisser deux jours au réfrigérateur.

Couper une tranche et dresser avec les herbes de la cueillette et assaisonner.

BIENVENUE
À BORD DU CHÂTEAU DES PEYRAUX

Welcome on board the Château des Peyraux

« Fais de ta vie un rêve,
et d'un rêve, une réalité ».

Cette citation de Saint-Exupéry emprunté au Petit Prince fait sens pour Marie Couderc qui a littéralement changé de vie il y a une dizaine d'années pour réaliser son rêve. Cette ingénieure aéronautique chez Safran (anciennement Microturbo) a redonné vie au vignoble du Château des Peyraux qui avait été abandonné pendant plus de trente ans. Que de volonté, de ténacité et de travail acharné pour recréer un vignoble Bio de quatre hectares aujourd'hui.

« Turn your life into a dream and your dreams into reality ».

This quote from Saint Exupéry's Little Prince makes a lot of sense to Marie Couderc who literally turned her life around ten years ago in order to realize her dream. This aeronautics engineer at Safran (formerly Microturbo) brought back to life the vine yard at the Château des Peyraux that had been abandoned for more than thirty years. What a lot of willpower, tenacity and hard work it took to make what is now an organic vineyard of four hectares!

« Il n'y a pas de hasard,
il y a des forces en marche ;
à toi de les créer et le hasard
suivra ».

Il faut à nouveau convoquer Saint-Ex' pour évoquer l'histoire de ce DC3, un avion produit en 1945 par la compagnie américaine Douglas. Après une carrière dans la Royal Air Force, le DC3 vole pour différentes compagnies aériennes en Afrique avant d'être racheté par la compagnie toulousaine Hemet Aviation. Spécialisée dans le travail aérien et la recherche géophysique, l'entreprise a même géré la logistique du Paris Dakar dans les années 1980.

Après différents noms, l'avion est finalement baptisé « Château des Peyraux », clin d'œil de Jacques Hémet aux propriétaires du domaine frontonnais qu'il connaissait bien alors. Il faut dire qu'en 1931, le Château des Peyraux est acheté par Maurice Linant de Bellefonds, juriste et conseiller auprès du roi Farouk d'Egypte. C'est lui qui, le premier, plante des vignes et constitue le vignoble des Peyraux qui compte alors 40 hectares. Il meurt à 102 ans en 1982 et c'est sa fille adoptive Josette, dite Vovette, qui hérite de la grande propriété. Après une carrière de diplomate, Vovette connaît des temps difficiles, délaisse le domaine jusqu'à sa disparition en 2006.

Il y a quelques années, Jacques Hémet qui connaissait bien Vovette et qui avait baptisé son avion du nom du « Château des Peyraux » offre à Marie Couderc, une photo de cet avion devenu mythique pour la vigneronne...

Aujourd'hui, l'appareil est en restauration au musée de l'aviation de Malte.

« There is no such thing as chance, there are forces at work ; it's up to you to create them and chance will follow ».

We have once again to call on « Saint-Ex » to recall the story of the DC3, a plane that was produced in 1943 by the American company Douglas. Following its career in the Royal Air Force, the DC3 was flown by different airline companies in Africa before being bought by the Toulouse company, Hémet Aviation. In the 1980s, this firm specialising in aerial work and geophysical research even organised the logistics of the Paris Dakar.

After several name changes, the plane was finally baptised »Château des Peyraux », a nod from Jacques Hémet to the owners of the Fronton domain that he knew so well. We should say that in 1931 the Château des Peyraux had been bought by Maurice Linant de Bellefonds, a jurist and adviser to King Farouk of Egypt. It was he who first planted the vines and established the Peyraux vineyard that at that time covered 40 hectares. In 1982 having reached the age of 102 he died and it was his adopted daughter Josette or Vovette who inherited the big property. At the end of her career as a diplomat Josette went through difficult times and up until her death in 2006 the domain fell into neglect.

A few years ago, Jacques Hémet, who had known Vovette well and had baptised his plane « Château des Peyraux » gave Marie Couderc a photo of this mythical plane.

Today, this aircraft is being restored at the Aviation museum in Malta.

TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES

Aïoli maison et mayonnaise au paprika et à l'espelette, Houmous de betterave

Deux chefs
TSILAVO RASAMISON &
OLIVIER GUINOU

CAFÉ AUTHIÉ
25 Place Dupuy, Toulouse
T · 05 61 62 51 31

Un vigneron
GÉRAUD
ARBEAU

FAMILLE ARBEAU - CHÂTEAU COUTINEL
4 rue de la Fraternité, Labastide-Saint-Pierre
T · 05 63 64 01 80

À déguster avec

FAMILLE ARBEAU - CHÂTEAU COUTINEL
Le Temps des Fleurs

70% Négrette - 15% Gamay - 15% Syrah

Le fruit embaume tel un bouquet : roses anciennes, pivoine et, bien sûr, violette de Toulouse. Plus que jamais, grâce à ce vin parfumé chantons le temps des fleurs !

www.arbeau.com

TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES

Aïoli maison et mayonnaise au paprika et à l'espelette, houmous de betterave

PRÉPARATION 40 MIN | CUISSON 10 MIN | 4 PERSONNES

Tartare de gambas

4 gambas
1 citron jaune
1 citron vert
1 cc de graines de sésame noir
1 cuillère à soupe d'oignon cébette

Décortiquer les gambas, retirer les boyaux, puis les rincer sous l'eau claire et froide. Les couper finement en petits dés. Zester les citrons jaune et vert, presser légèrement un peu de jus. Mélanger les gambas avec les zestes, un filet d'huile d'olive, l'oignon cébette finement ciselé et les graines de sésame noir. Réserver au frais.

Aïoli maison

1 gousse d'ail
3 jaunes d'œufs
1 cs de moutarde de Dijon
Huile d'olive
Sel, poivre

Faire confire la gousse d'ail dans de l'huile d'olive sur feu doux pendant 10 min, sans faire frémir trop fort. Laisser refroidir. Dans un bol, monter l'aïoli avec les jaunes d'œufs, la moutarde, l'ail confit, le sel et le poivre. Ajouter progressivement l'huile d'olive tout en fouettant jusqu'à obtenir une belle émulsion.

Mayonnaise paprika et piment d'Espelette

3 jaunes d'œufs
2 cs de moutarde de Dijon
2 cs de paprika fumé
2 cs de piment d'Espelette
Huile de tournesol
Sel, poivre

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la moutarde, le paprika fumé et le piment d'Espelette. Fouetter en incorporant progressivement l'huile de tournesol jusqu'à obtenir une mayonnaise onctueuse. Saler, poivrer.

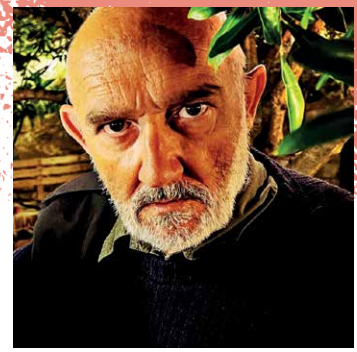
Houmous de betterave

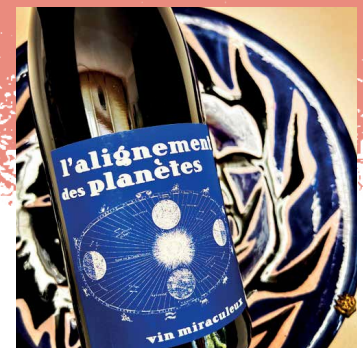
500 g de betteraves cuites
200 g de pois chiches
Tahini
Huile de sésame
Jus de citron
Sel, poivre

Dans un mixeur, placer les betteraves cuites, les pois chiches, une cuillère de tahini, un filet d'huile de sésame et du jus de citron. Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Assaisonner à convenance.

DRESSAGE

Disposer harmonieusement une quenelle de tartare de gambas, un peu de houmous de betterave, un trait d'aïoli maison et une pointe de mayonnaise paprika dans chaque assiette. Servir bien frais.





Quand la beauté de l'étiquette reflète la beauté des vins

When the beauty of the label reflects the beauty of the wines

Entre Anne Arbeau et le journaliste Vincent Pousson (lequel se revendique « libre-penseur-buveur-mangeur »), c'est avant tout une affaire d'amitié. Pris d'admiration pour la vigneronne combattante et déterminée mais aussi pour ses terroirs des terrasses du Tarn, l'auteur-critique-journaliste, aussi artiste à ses heures a proposé à la famille Arbeau un coup de pouce pour imaginer des noms de cuvées et désigner des étiquettes.

« ON L'APPELLE NÉGRETTE » est sans doute la plus emblématique : en lettres épaisses sur fond gris, sans artifices et sans chichis, ce 100% Négrette affiche fièrement son cépage. Et tous les synonymes de cette Folle Noire ou autre Pinot Saint George dans sa version californienne. Une façon pour lui de montrer l'importance internationale du cépage frontonnais.

Autre style, plus récent, **« LE POULPE MAGIQUE »**. Pour souligner l'amour du bio, ce jus mûr et charnu, assemblage de Négrette et Syrah affiche dorure, modernité et élégance. Un flacon bio et chic !

« LE TEMPS DES FLEURS », en plus de vous mettre la chanson de Dalida en tête, vous offre un voyage charmant aux évocations de roses anciennes, pivoines et violette, de Toulouse *of course*. Un vin floral, évidemment !

Quant à **« L'ALIGNEMENT DES PLANÈTES »**, c'est un miraculé né en 2023 alors que Dame Nature avait décidé de faire des siennes. Mildiou et sécheresse ont eu raison de la quantité mais pas de la qualité ! Résultat, une cuvée à la bouche généreuse et volubile. En somme, un vin miraculé (voire miraculeux ?).

Pour celui qui pense que Toulouse a déjà la Garonne et que Fronton devrait être le second fleuve à arroser la ville rose, la beauté des étiquettes doit refléter la beauté des vins. Chez Arbeau c'est chose faite, chapeau l'artiste !

Between Anne Arbeau and the journalist Vincent Pousson, (the self -declared free thinker/eater/drinker), it is first and foremost a story of friendship. Full of admiration for the determination of this combative winegrower and also for her terroirs on the terraces of the Tarn, this author/critic/journalist and sometime artist offered the Arbeau family a hand to invent the names of their wines and their labels.

« ON L'APPELLE NÉGRETTE » *is no doubt the most emblematic: in heavy letters on a grey background with no fuss or gimmicks, this 100% Negrette proudly announces itself. And all the synonyms in the Californian version "La Folle Noire" or the "Pinot Saint George". A way to show the importance of this variety on an international level.*

Another more recent style **« LE POULPE MAGIQUE »**. *To underline their love for organic culture, the presentation of this ripe, fleshy juice, a blend of Negrette and Syrah is gilded, modern and elegant. A chic, organic bottle!*

« LE TEMPS DES FLEURS » *reminds us of that song by Dalida and takes us on a charming journey evocative of old roses, peonies and violets, from Toulouse of course! Obviously a flowery wine!*

As for **« L'ALIGNEMENT DES PLANÈTES »**, *this is a miracle that occurred in 2023 when Mother Nature decided to play her tricks. The quality was damaged by drought and mildew but not the quality! The result, a wine that is generous on the palate and voluble: a miraculous miracle!*

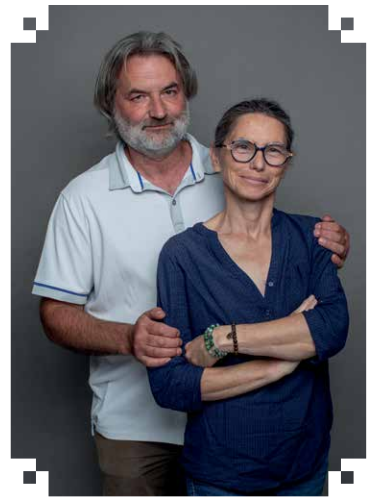
For those who think that if Toulouse has the Garonne then Fronton should be the second river to irrigate the pink city, the beauty of the labels must reflect the beauty of the vines. For the Arbeau family, it's done. Bravo the artist!

TATAKI DE BŒUF DANS LE FILET

Asperges vertes et petits pois basilic, jus soja violette

Un chef
VALENTIN VILLEGAS

RESTAURANT CHAI NOUS
32 route de Toulouse, Plaisance-du-Touch
T · 05 34 59 11 57



Deux vignerons
GUILLAUME & SÉVERINE VEYRAC

CHÂTEAU DE BELAYGUES
1650 chemin de Bonneval, Labastide-Saint-Pierre
T · 06 58 69 28 28

À déguster avec

CHÂTEAU DE BELAYGUES
Utopia

85% Négrette - 15% Syrah

Structurée, la Négrette s'exprime avec force dans cette cuvée d'assemblage.
Un vin ample et fruité grâce à des notes de fruits rouges, violette et épices douces et qui offre une jolie longueur en bouche.

www.chateaudebelaygues.com

TATAKI DE BŒUF DANS LE FILET

Asperges vertes et petits pois basilic, jus soja violette

PRÉPARATION 10 MIN | CUISSON 15 MIN | 2 PERSONNES

300 g de filet de bœuf
300 g d'asperges vertes
150 g de petits pois frais
50 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
5 feuilles de basilic frais
20 cl de soja sucré
2 cl de sirop de violette
Sel et poivre

Snacker le filet de bœuf dans une poêle avec l'huile et 10 g de beurre, puis laisser reposer la viande sur un papier absorbant.

Faire sauter les têtes d'asperges dans le jus de viande. Réaliser une purée avec les tiges d'asperges et les petits pois en incorporant le reste du beurre et 3 feuilles de basilic. Rectifier l'assaisonnement.

Tailler le filet de bœuf en tranches fines avant de le déposer sur la purée.

Ajouter les pointes d'asperges, une feuille de basilic et assaisonner du mélange soja/sirop de violette.

Avec 13 hectares conduits en Bio, Séverine et Guillaume Veyrac vont au bout du concept : bouteilles réemployables, sensibilité écologique pour les événements…

Très actifs dans l'œnotourisme et dans la culture, ils proposent tout au long de l'année une programmation riche, variée, à leur image. Au-delà de la gamme de vins aujourd'hui bien établis, les vignerons s'investissent dans « l'Art Gri Culture » !

With their 13 hectares under organic management Séverine and Guillaume Veyrac exploit the idea to its limits: reusable bottles, environment friendly events…

Very active in both wine tourism and production they offer a yearlong programme that is rich and diversified, in their image! Over and above their now well -established range of wines, these wineproducers are fully committed to the art of « Art Gri Culture » !

Des indiens dans la ville

Indians in town

L'histoire locale est parfois surprenante, voire improbable. Savez-vous qu'il existe un lien fort entre la ville de Montauban et la tribu des Osages ?

Après plus de deux années d'errance sur les routes d'Europe, trois indiens de la tribu amérindienne des Osages débarquent en novembre dans la cité d'Ingres en 1829. Ils sont accueillis par l'évêque Dubourg et une collecte est organisée pour leur permettre de retourner chez eux. Grâce à la générosité des Montalbanais et des Toulousains, les Osages revirent leur village et racontèrent leur odyssée. D'une génération à l'autre, ce récit est parvenu jusqu'aux Osages actuels.

Local history is sometimes surprising, even unlikely. Do you know that there is a strong link between Montauban and the Osage tribe?

In November 1829, after two years spent wandering through the roads of Europe, three American Indians from the Osage tribe arrived in the Cité d'Ingres. They were received by the Bishop Dubourg and a collection was organized to allow them to return home. Thanks to the generosity of the people of Montauban and of Toulouse, the Osages saw their village another time and told the tale of their journey. Passed down from one generation to another, the story has reached present day Osages.

UNE NUIT DANS UN TIPI | ***A NIGHT IN A TEPEE***

Clin d'œil à cette histoire, Guillaume et Séverine ont installé un tipi dans leur domaine. Passez une ou plusieurs nuits dans cette chambre d'hôte insolite, au milieu des chênes et de la verdure. On vous rassure, point de bison à l'horizon.

In a nod to this story, Guillaume and Séverine have set up a tepee on their domain. Come and spend a couple of nights in this unusual chambre d'hôte set among oak trees and greenery. Rest assured, there are no bison on the horizon!

À partir de 75€ / 2 pers. | From €75 / 2 pers.
www.chateaudebelaygues.com

MARENGO DE CHEVREUIL

et pickles d'ail noir

Un chef
UGO PLAZOTTA

RESTAURANT AU POIS GOURMAND
3 rue Émile-Heybrard, Toulouse
T · 05 34 36 42 00

Un vigneron
THIBAUT PENAVAYRE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE
102 place de la Mairie, Vacquiers
T · 05 61 84 97 41

À déguster avec

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE
Tot ço que cal

100 % Négrette

Pour cette cuvée du Collectif Négrette, Marc et Thibaut ont opté pour un nez complexe de fruits noirs, pivoine, hibiscus, épices douces et finement boisé.

La bouche est ample et fraîche, gourmande avec un retour des épices, des tanins fins et une finale très longue. La cuvée qui représente « Tout ce qu'il vous faut » !

www.plaisancepenavayre.fr

MARENGO DE CHEVREUIL

et pickles d'ail noir

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 10-12H | 4 PERSONNES

400 g de cuissot de chevreuil
30 g de farine
150 g de carottes
100 g d'oignons
Concentré de tomates
Bouquet garni
50 cl de vin rouge Négrette Fronton
2 tomates mondées
Ail noir
Vinaigre de riz
Agar agar

Parer le cuissot de chevreuil et tailler des morceaux de 50-60 g. Tailler les légumes en paysanne. Marquer la viande à feu vif, puis singer et ajouter les légumes, le concentré de tomate et le bouquet garni. Déglacer avec la Négrette et mouiller avec de l'eau ou du fond de gibier (à hauteur). Cuire au four pendant 10-12 heures, en maintenant une température à cœur de 60-62°C.

Lors de l'envoi, dans une poêle chaude, réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir une consistance nappante. Idéalement, servir avec des oignons frits et les tomates mondées. Réaliser la purée d'ail noir en mixant 40 g d'ail noir, 40 g de vinaigre de riz et 2 g d'agar agar. Ajouter des points d'ail noir sur l'assiette.

Bio-diversité !

Bio-diversity!

Passionnés de terroir et très attentifs aux changements climatiques, Marc et Thibaut observent leurs parcelles et l'évolution des vignes, s'adaptent et mettent en place de nouvelles pratiques sans jamais trahir l'agriculture biologique.

Face aux aléas climatiques, certains choix ont été payants mais certaines batailles perdues (gel…). Côté patrimoine, la diversité génétique tient à cœur à Marc ; il s'est constitué son propre mini conservatoire de Négrette avec pas moins de 28 clônes différents. Il croit aussi à l'avenir du **Négret Pounjut**, un vieux cépage local oublié dont les baies sont ovoïdes et pointues (« pounjut » en occitan) comme des olives. Ce cépage produit des rouges très légers, à l'aromatique intense et résolument frais. Et en plus, il est mûr à 11°, idéal pour un vin de picole !

Passionate about their soil and attentive to climate change, Marc and Thibaut study their land and the evolution of their vines adapting and introducing new techniques, without ever betraying the principles of organic agriculture.

In the face of the vagaries of the weather, certain choices have paid off, but other battles have been lost (frost….) On the heritage side, genetic diversity is very important for Marc. He has put together his own mini conservatory of Négrette composed of no fewer than 20 different clones. As well as this, he trusts in the future of ***Négret Pounjut****, an old local variety whose grapes are oval and pointed (« pounjot » in Occitan) like olives. This variety produces a very light, resolutely fresh, red with intense aromatics. What's more, it's ready to drink at 11°. Perfect for a party!*

Une offre VIP au départ de Toulouse

A VIP outing from Toulouse

Cor, votre guide polyglotte est à la fois votre chauffeur privé et votre guide au départ de Toulouse pour découvrir le vignoble de Fronton, visiter des domaines et expérimenter différents ateliers œnologiques (nez du vin, art de la dégustation…).

Les circuits à la journée ou à la demi-journée offrent une expérience pédagogique et immersive.

Starting from Toulouse, Cor is both your polyglot, private chauffeur and your guide around the Fronton vineyards. You can visit the domains and try out the different wine workshops (bouquet, the art of wine-tasting…)

The day or half day trips offer an experience that is both pedagogical and immersive

À partir de 45 € la demi-journée - Groupes jusqu'à 7 personnes | From €45 half-day - Groups of up to 7 people

www.levinotourdevous.fr

CUISSE DE PINTADE EN BALLOTINE

Jus réduit aux morilles, millefeuille de pommes de terre

Un chef
GRÉGORY TRUILHÉ

RESTAURANT LE POMPERT'
2 route de Belberaud, Pompertuzat
T · 05 32 59 32 26

Un vigneron
MAXIME TOUZET

CHÂTEAU LA LOGE
138 route des Châteaux, Villematier
T · 06 64 61 67 57 / 06 86 16 94 25

À déguster avec

CHÂTEAU LA LOGE
Antchoubi Rouge

50% Négrette - 25% Cabernet Sauvignon - 25% Syrah

« Antchoubi » ça veut dire... Eh bien disons que c'est sûrement ce que vous diriez en occitan si cette bouteille vous échappait des mains !

La Négrette dévoile ses notes de fruits rouges et de réglisse particulières, arrondies par la Syrah et sa fraîcheur et le tout structuré par le Cabernet.

www.chateau-la-loge.com

CUISSE DE PINTADE EN BALLOTINE

Jus réduit aux morilles, millefeuille de pommes de terre

PRÉPARATION 40 MIN | CUISSON 3H15 | 4 PERSONNES

4 cuisses de pintade
1 carcasse de volaille
25 cl de Porto
1 oignon
2 carottes
2 échalotes
100 g de morilles
4 grosses pommes de terre Agatha
100 g de beurre
Thym - Laurier
Sel – poivre

LE MILLEFEUILLE

Rincer les pommes de terre, les tailler en tranches d'une épaisseur de 3 mm à l'aide d'une mandoline.

Mélanger les tranches dans le beurre fondu et les assaisonner avec du sel et du poivre.

Monter dans une terrine par couches successives, bien tasser et mettre au four à 180°C pendant 20 min.

Les sortir, les tasser à nouveau et terminer la cuisson pendant 15 min.

Laisser refroidir, tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur et les poêler au beurre.

LA PINTADE

Désosser les cuisses, les rouler en paupiette et les maintenir en forme avec de la ficelle.

Dans une cocotte, faire rôtir la carcasse après l'avoir réduite en morceaux, ajouter l'oignon, les carottes, le thym, le laurier et faire suer.

Déglacer l'ensemble au Porto et faire réduire.

Ajouter ensuite de l'eau à hauteur, et porter à ébullition.

Déposer les cuisses dans la cocotte, couvrir avec le couvercle et cuire au four à 140°C durant 2h30.

Filtrer le jus et le faire réduire avec les morilles.

Tout près du Château La Loge, profitez de votre passage pour une balade sur la voie verte. Sur l'ancienne voie ferrée qui reliait Montauban à Saint Sulpice (abandonnée en 1989), un parcours protégé vous attend. Vélo, course à pied ou roller ? À vous de choisir…

Take advantage of your visit to the Château La Loge to take a ride down the nearby Voie Verte. A protected path awaits you there following the route of the former railway line that linked Montauban to Saint Sulpice (abandoned in 1989). On bicycle, rollers or on foot? It's up to you…

Si vous voulez vous réveiller dans un domaine et prendre le petit déjeuner face aux vignes, le Château La loge est l'adresse idéale.

Chaque chambre, rénovée récemment, offre une jolie vue sur le parc, la piscine et le vignoble alentour. En plus d'apprécier le calme, vous risquez aussi de vous laisser séduire par les vins. Maxime, le vigneron, vous présente sa gamme qui ne cesse de progresser. Le nouveau blanc Chenin - Chardonnay plaît déjà beaucoup !

If you would like to awake on a domain and take a leisurely breakfast overlooking the vines, the Château la Loge is the place for you.

Every bedroom is recently refurbished and offers a view over the pretty park, the swimming pool and the surrounding vineyard. A peaceful environment to appreciate the wine. Maxime, the wine producer will show you his ever-growing range. His new white Chenin-Chardonnay has already been crowned with success!

Chambre d'hôte à partir de 96 € / 2 personnes | Bed and breakfast from € 96 / 2 people

www.chateau-la-loge.com

PALERON DE VEAU SAINT-LOUIS

Confit et laqué au vin de Fronton

Un chef
MO BACHIR

RESTAURANT M BY MO BACHIR
8 rue Mage, Toulouse
T · 09 86 48 97 75

Un vigneron
BENOÎT MAHMOUDI

CHÂTEAU SAINT-LOUIS
380 chemin du Bois Vieux, Labastide-Saint-Pierre
T · 05 63 30 13 13

À déguster avec

CHÂTEAU SAINT-LOUIS
Naturellement Négrette

100 % Négrette

Ce 100% Négrette du Château Saint-Louis offre une robe grenat brillante, avec des arômes de violette, cerise et mûre, se révélant en bouche par une texture souple et une finale acidulée : des arômes uniques à la Négrette et une structure élégante.

www.chateausaintlouis.fr

PALERON DE VEAU SAINT-LOUIS

Confit et laqué au vin de Fronton

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 3H30 | 4 PERSONNES

Pour le paleron

800 g de paleron de veau
1 oignon
2 carottes
2 gousses d'ail de Cadours
1 branche de céleri
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
1 L de fond de veau
50 cl de vin rouge corsé (Fronton)

Pour le laquage

10 cl de vin rouge de Fronton
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de sauce soja
20 g de beurre
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

CUISSON CONFITE DU PALERON

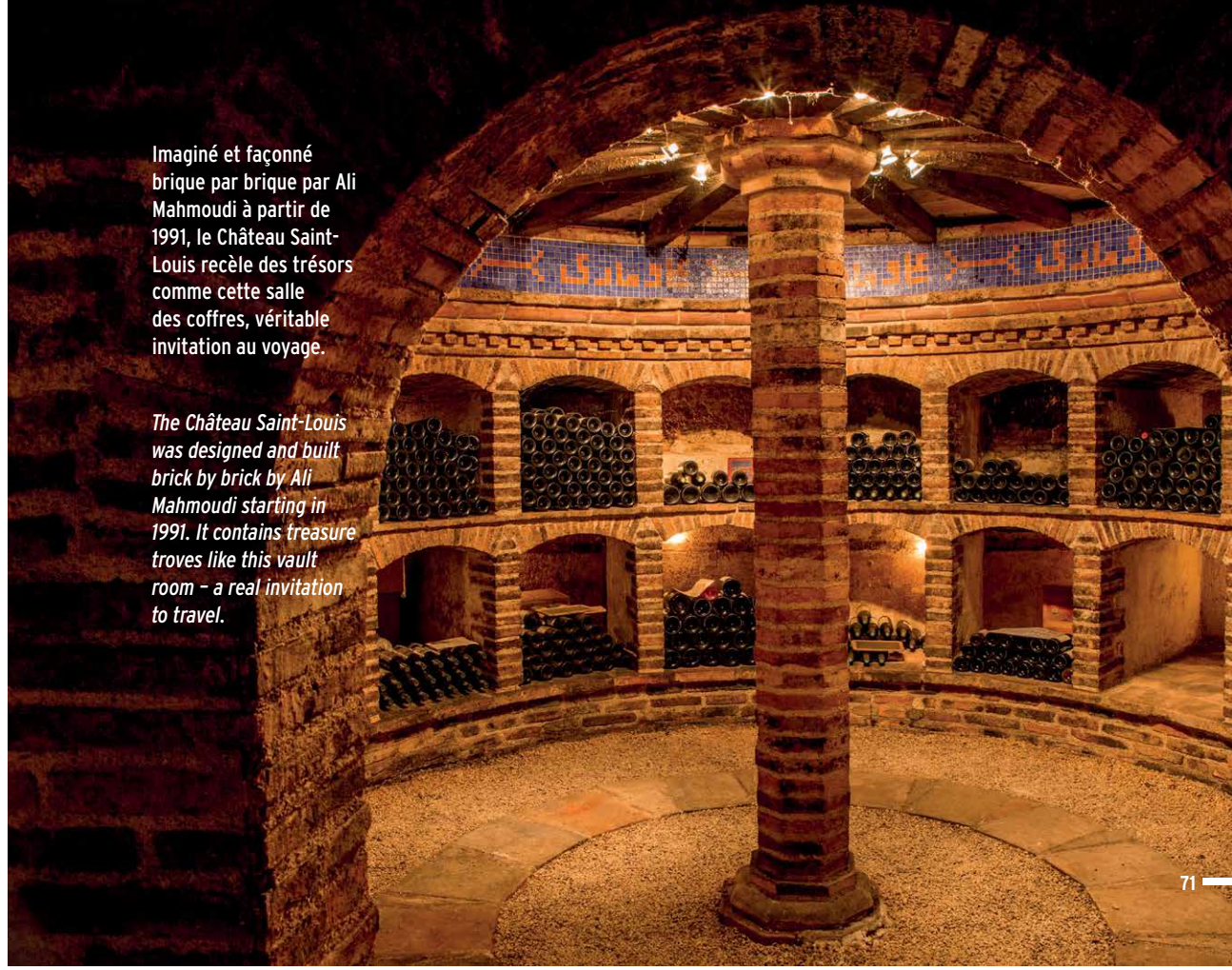
Colorer le paleron dans un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter l'oignon, les carottes, l'ail et le céleri grossièrement coupés.

Déglacer avec le vin rouge et faire réduire de moitié. Ajouter le fond de veau et le bouquet garni.

Couvrir et laisser cuire à feu doux (ou au four à 140 °C) pendant 3 h à 3 h 30, jusqu'à ce que la viande soit bien fondante.

LAQUAGE

Dans une casserole, faire réduire la lie de vin avec le miel, la sauce soja, le vinaigre balsamique et le beurre, jusqu'à obtention d'un sirop brillant. Napper généreusement le paleron confit avant de servir.



Imaginé et façonné brique par brique par Ali Mahmoudi à partir de 1991, le Château Saint-Louis recèle des trésors comme cette salle des coffres, véritable invitation au voyage.

The Château Saint-Louis was designed and built brick by brick by Ali Mahmoudi starting in 1991. It contains treasure troves like this vault room – a real invitation to travel.

Cadours, Ail Love You

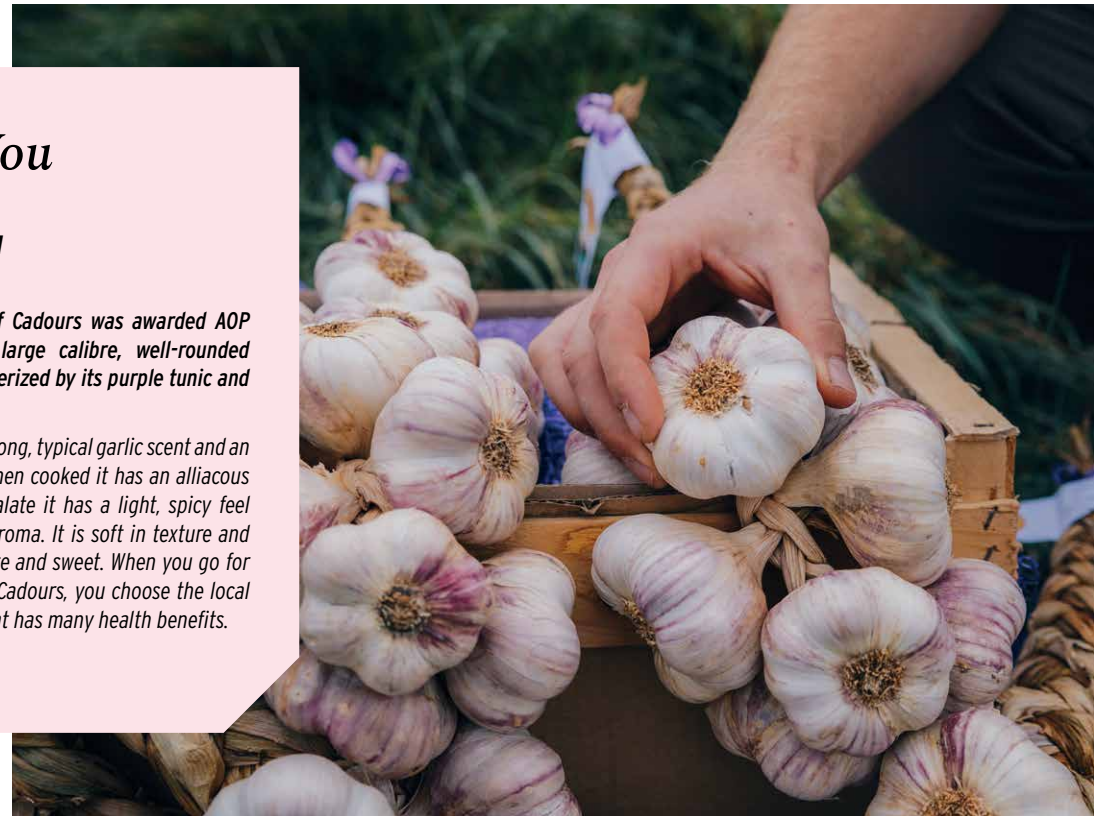
Cadours, I (Ail) Love You

Couronné d'une AOP depuis 2017, l'ail violet de Cadours est caractérisé par sa tunique de couleur violette qui présent des stries violacées. Il est de gros calibre, de forme bien arrondie.

Cru, il présente une odeur typée d'ail soutenue et un piquant au nez intense. Cuit, il est caractérisé par un parfum alliacé. En bouche, il apporte une légère impression de piquant et présente une bonne persistance aromatique. Sa texture est mœlleuse et sa saveur délicatement sucrée. Choisir l'Ail Violet de Cadours, c'est choisir une variété locale d'une plante aux nombreuses vertus santé.

The purple garlic of Cadours was awarded AOP status in 2017. A large calibre, well-rounded variety, it is characterized by its purple tunic and its purplish streaks.

Eaten raw, it has a strong, typical garlic scent and an intense spiciness. When cooked it has an alliacous fragrance. On the palate it has a light, spicy feel and a long-lasting aroma. It is soft in texture and the flavour is delicate and sweet. When you go for the purple garlic of Cadours, you choose the local variety of a plant that has many health benefits.



MAIGRE SAUCE KALAMANSI

Purée de petits pois et sarrasin

Un chef
OLIVIER VERHEECKE

RESTAURANT Ô DE VIGNES
1 route du Ruisseau, Villaudric
T · 05 61 09 02 38

Une vigneronne
MARTINE ROUGEVIN-BAVILLE

CHÂTEAU CAZE
45 rue de la Négrette, Villaudric
T · 06 16 31 48 69

À déguster avec

CHÂTEAU CAZE
Rosé

70 % Négrette - 15% Cabernets – 15 % Syrah

Un rosé à la couleur légèrement soutenue pour le Château Caze, où se développe des notes de petits fruits rouges acidulés comme la groseille ou la framboise.

Rond, il est souligné par une belle vivacité et d'une finale légèrement mentholée.

www.chateaucaze.com

MAIGRE SAUCE KALAMANSI

Purée de petits pois et sarrasin

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 20 MIN | 4 PERSONNES

4 beaux morceaux de maigre
1/2 L de bouillon de volaille
1 poivron vert
100 mL de kalamansi
1 oignon
160 mL de soja
200 g de sarrasin
2 cuillères à soupe de miel
600 g de petits pois
Safran (selon votre goût)

Mariner le maigre dans le kalamansi et réserver.

RISOTTO DE SARRASIN

Faire revenir dans de l'huile d'olive un demi oignon ciselé et un poivron vert en brunoise. Ajouter le sarrasin et le safran, rendre brillant puis ajouter le bouillon de volaille. Cuire pendant 10 min.

PURÉE DE PETITS POIS

Cuire les petits pois dans de l'eau salée, les refroidir, puis mixer. Filtrer le mélange à travers un tamis et assaisonner.

SAUCE KALAMANSI

Faire revenir un demi oignon en lanières, puis débarrasser. Cuire le maigre réservé, déglacer au soja et ajouter le kalamansi et le miel. Laisser réduire la sauce.

DRESSAGE

Dresser dans une assiette avec la purée de petits pois, le sarrasin, et poser le maigre dessus. Décorer avec des herbes et ajouter des légumes si souhaité.

ET MÊME DES CONCERTS DANS LE CHAI !

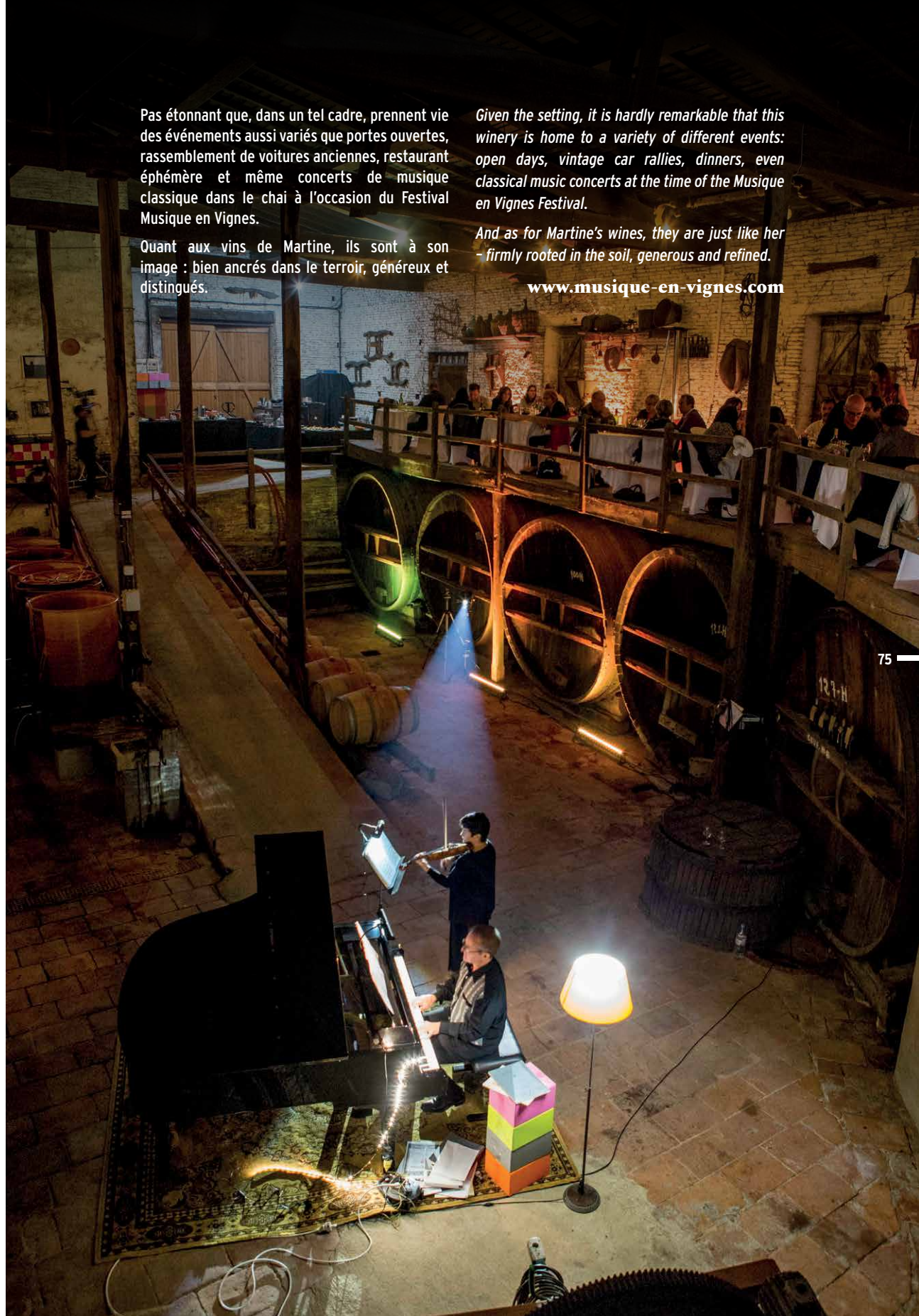
And there are even concerts in the wine cellar!

Martine Rougevin Baville, aptonyme s'il en est, est la digne héritière de sept générations de vignerons qui se sont succédés au Château Caze. Aujourd'hui encore, elle entretient l'âme d'un riche patrimoine viticole et agricole à Villaudric

Le chai date de 1776 ; semi-enterré, il abrite encore de vieux foudres en bois qui participent à l'ambiance du lieu. En quittant cette cave unique en brique, à l'opposé de la rue, c'est l'émerveillement. Du centre du village, vous vous retrouvez tout à coup au milieu des vignes. L'âne Poupette, au pied du magnifique pigeonnier, admire le vignoble.

Martine Rougevin Baville, an apt name if ever there was one, is the worthy descendant of a succession of seven generations of winemakers at Château Caze. Still today at Villaudric, she fans the flame of her rich winemaking and agricultural inheritance.

The wine cellar dates back to 1776. It is sunk into the ground and still houses old wooden tuns that contribute to the atmosphere of the place. Outside this unique brick- built cellar on the side opposite to the road, what wonderment! Leaving the centre of the village behind, you suddenly find yourself surrounded by vines. Poupette the donkey standing at the foot of the dovecote admires the estate.



Pas étonnant que, dans un tel cadre, prennent vie des événements aussi variés que portes ouvertes, rassemblement de voitures anciennes, restaurant éphémère et même concerts de musique classique dans le chai à l'occasion du Festival Musique en Vignes.

Quant aux vins de Martine, ils sont à son image : bien ancrés dans le terroir, généreux et distingués.

Given the setting, it is hardly remarkable that this winery is home to a variety of different events: open days, vintage car rallies, dinners, even classical music concerts at the time of the Musique en Vignes Festival.

And as for Martine's wines, they are just like her – firmly rooted in the soil, generous and refined.

www.musique-en-vignes.com

BLANQUETTE DE VEAU

à basse température

Un chef
PHILIPPE LAGORCE

LA BRASSERIE MURET
25 rue de la Guadeloupe, Muret
T · 06 23 81 64 75

Un vigneron
CÉDRIC FAURE

CHÂTEAU VIGUERIE
1650 chemin de Bonneval, Labastide-Saint-Pierre
T · 05 63 30 54 72 / 06 70 51 97 43

À déguster avec

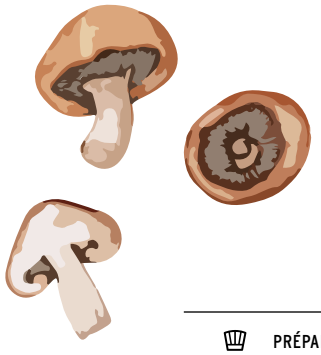
VIGUERIE
L'Impertinent

100% Bouysselet

Cédric Faure signe un 100% Bouysselet élevé en fût qui allie de la fraîcheur, un joli gras, de la rondeur et une belle complexité.

Une cuvée gastronomique, autour de la pomme et du coing sur le nez et de la minéralité en bouche, caractéristique du cépage.

www.chateauviguerie.com



BLANQUETTE DE VEAU

à basse température

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 22H | 4 PERSONNES

1 kg de sauté de veau
400 g de champignons de Paris
2 carottes
3 blancs de poireaux
1 oignon
1 grain d'ail
3 grains d'ail noir (facultatif)
50 g de farine
70 g de beurre
20 cl de crème
1 citron jaune
5 pincées de sel
Poivre du moulin

Marquer la viande à feu vif, puis ajouter les blancs de poireaux émincés, les carottes émincées, le grain d'ail, l'ail noir ciselé et l'oignon émincé. Poivrer et saler.

Mouiller avec un verre d'eau.

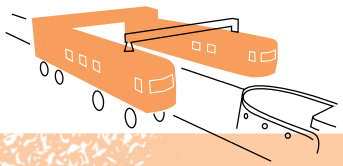
Mettre dans une poche sous vide, puis cuire en bain-marie pendant 22 heures à 74°C.

Une fois la viande cuite, faire revenir les champignons coupés en 4 à feu vif pendant 2 min. Saler et réserver.

Préparer un roux avec le beurre et la farine. Ajouter la viande cuite sous vide, la crème, le zeste et le jus du citron, ainsi que de l'eau à hauteur.

Faire bouillir, rectifier l'assaisonnement et allonger avec un peu d'eau si nécessaire.

Ajouter les champignons réservés et servir avec des pommes vapeur.



La Pente d'eau de Montech

The Pente d'Eau at Montech

Au départ de la Maison de site située dans l'ancienne papeterie, partez pour une balade d'une heure le long du canal latéral à la Garonne à la découverte d'un site d'exception, à la fois naturel et technique : la Pente d'eau de Montech, grand site Occitanie.

Cette promenade jalonnée de surprises, vous conduit à la « Machine » de la Pente d'eau et à sa péniche (espace ludique et immersif).

From the Tourist Office located in the old paper mill, you can take an hour long stroll along the canal latéral à la Garonne to discover this this spot location, which is extraordinary for both natural and technical reasons. It is the Pente d'Eau at Montech, an important Occitanian site.

This walk full of surprises leads you to the Pente d'eau "Machine" and its barge (an immersive play experience).

www.pentedeaudemontech.fr

la pente d'eau de Montech

NÉGRETTE

L'EFFET « TERROIRS »

La cuvée « Terre de Négrette » du Château Viguerie vous offre deux versions, les Boulbènes ou les Rougets, en fonction du terroir où les vignes sont plantées.

Le cépage s'exprime différemment : sur les rougets, sols limono-argileux sur argile, le vin est plus structuré, plus chaleureux, plus méridional et plus épicé. Sur les boulbènes, moins argileuses, le nez est plus expressif mais la bouche moins charnue, plus fraîche et plus légère, le vin est plus souple.

Des dégustations comparées de millésimes anciens montrent aussi une évolution différente. Si les boulbènes sont à boire dans les cinq ans, les rougets ont un potentiel de garde supérieur, qui pourra dépasser 10 ans sur certains millésimes...

Négrette: the effect of the soil

The "Terre de Négrette" vintage at Château Viguerie comes in two versions according to the soil were the vines are planted, Boulbènes or Rougets.

The grape variety can express itself in different ways. The Rougets, clayey silt on clay, give a well -structured, warm, spicey Southern wine. The Boulbènes produce a wine with a more expressive bouquet that is less full-bodied. It is fresher and lighter and more supple.

Tastings of old vintages show that these wines develop differently. The Boulbènes should be drunk within 5 years, but the Rougets can be kept longer - up to 10 years for some vintages.

MILLEFEUILLE D'AGNEAU

Jus corsé, gel de Fronton

Deux chefs
RODOLPHE & VIRGINIE LETEURTRE

RESTAURANT AU GRÉ DES ENVIES
Route Départementale 820, Castelnau-d'Estrétefonds
T · 05 62 22 76 40

Un vigneron
NICOLAS CASSIN

VIGNOBLES CASSIN
800 route de Nohic, Fronton
T · 05 61 82 93 29 / 07 50 54 04 19

À déguster avec

VIGNOBLES CASSIN
Moonlight

50% Négrette - 25% Cabernet Franc - 25% Cabernet Sauvignon

La cuvée Moonlight du Château Cassin porte bien son nom avec cette robe brillante et intense. Elle nous emmène vers des fruits noirs complexes au nez et des notes de poivre.

L'attaque est gourmande, les tanins soyeux et harmonieux pour finir sur une belle longueur en bouche.

www.chateau-cassin.fr

MILLEFEUILLE D'AGNEAU

Jus corsé, gel de Fronton

PRÉPARATION 2H30 | CUISSON 7H | 8 PERSONNES

Pour le gigot

1,2 kg de gigot d'agneau / Ail / Oignon / Bouquet garni / Vin blanc / Maïzena / Sucre / Agar agar

325 g de vin rouge Fronton Cassin

Cuire le gigot d'agneau au four avec l'ail, les oignons, le vin blanc et le bouquet garni pendant 7 heures à 91°C. Refroidir le gigot, puis couper en tranches fines. Avec le jus de cuisson, faire une sauce liée à la maïzena. Superposer les tranches dans un cadre, puis ajouter la sauce liée. Répéter l'opération pour former au moins 6 couches. Refroidir en cellule de refroidissement et couper en 8 parts.

Avec les chutes de découpe d'agneau, faire un jus corsé en faisant revenir avec des oignons, de l'ail, puis déglacer au vin blanc. Réduire et mouiller à l'eau. Après une heure, passer le jus au tamis et laisser réduire.

Pour le gel

325 g de vin rouge Fronton Cassin

4,5 g d'agar agar

Faire bouillir le vin avec une cuillère à soupe de sucre. Ajouter l'agar agar, retirer du feu à ébullition, puis laisser refroidir. Mixer le mélange une fois refroidi.

TOP 3 DES SPOTS POUR SE MARIER DANS LE VIGNOBLE

The top 3 vineyard wedding locations

La date du mariage est arrêtée, les alliances sont choisies et la robe n'attend que quelques retouches. Seul détail, vous n'avez pas encore trouvé le lieu idéal pour célébrer votre union. Vous cherchez à conjuguer romance, élégance et charme champêtre ?

Choisissez un domaine viticole, voici notre top 3...

You've fixed the date, bought the rings and you have to put the final touches to the dress. Just one thing- you still haven't found the ideal spot for the celebrations! Would you like to combine romance, elegance and pastoral charm?

Opt for a wine-growing estate, here are our top 3...

CHÂTEAU CRANSAC : UNE TERRASSE SUR LES VIGNES !
CHÂTEAU CRANSAC: A TERRACE OVERLOOKING THE VINES!

Une « winery » moderne, au cœur des vignes, avec une jolie vue sur le château du XVII[e] siècle, Cransac offre des espaces fonctionnels et modulables.
Un coup de cœur ? La grande terrasse avec vue sur le parc et le vignoble.

A modern winery in the heart of the vines, with a delightful view over the XVII[th] century château. The highlight? The wide terrace overlooking the park and the vines.

Fronton
Jusqu'à 300 convives | Up to 300 guests

CHÂTEAU SAINT-LOUIS : UNE ATMOSPHÈRE UNIQUE
CHÂTEAU SAINT-LOUIS: A UNIQUE ATMOSPHERE

La salle des mariages du Château Saint-Louis est unique, mariant l'architecture traditionnelle locale en briques et un style persan singulier. Ce lieu hors du commun recèle des surprises plus ou moins cachées : le chai à barriques, la salle des coffres...
Un nid douillet pour les jeunes mariés ? Profitez aussi d'un duplex avec jaccuzi...

The wedding venue at the Château Louis is unique. It combines traditional local architecture in brick and a very special Persian style. This unusual setting is a place of more or less well hidden surprises: the barrel room, the vault room, a cosy nest for the newly -weds... Enjoy the duplex with its jacuzzi...

Labastide-Saint-Pierre
Jusqu'à 180 convives | Up to 180 guests

VIGNOBLES CASSIN : AUTOUR DE LA JOLIE COUR
THE CASSIN VINEYARD: AROUND THE LOVELY COURTYARD

La salle de réception du Château Cassin borde une cour offrant de vastes espaces autour d'une fontaine, face aux balcons et arcades. De l'autre côté de la cour ? Une grande esplanade et... un panorama sur les vignes. Le plus ? 5 chambres joliment décorées pour profiter du lieu après la fête.
The reception room at Château Cassan borders a courtyard offering up wide spaces surrounding a fountain and facing balconies and arcades. And on the other side of the courtyard? A wide esplanade and... a panoramic view of the vines. Best of all? 5 beautifully decorated bedrooms for you to carry on enjoying the place after the celebrations.

Fronton
Jusqu'à 140 convives | Up to 140 guests

UN MARIAGE XXL ?
PENSEZ AU CHÂTEAU LA GARRIGUE
AN XXL WEDDING?
WHAT ABOUT CHÂTEAU LA GARRIGUE?

Villemur-sur-Tarn
Jusqu'à 600 convives | Up to 600 guests

AGNEAU EN DEUX CUISSONS

Légumes printaniers, jus infusé à la menthe et siphon d'artichauts grillés

Un chef
ANTOINE LABROCHE

ANTOINE RESTAURANT OMNIVORE
10 rue d'Auriol, Montauban
T · 05 63 03 03 31

Un vigneron
ARNAUD GIAMBRA

CHÂTEAU BOUISSEL
200 chemin du Vert, Campsas
T · 05 63 30 10 49 / 06 64 51 60 82

À déguster avec

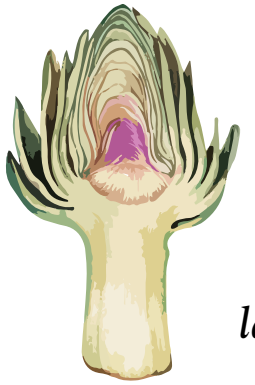
CHÂTEAU BOUISSEL
Chemin Faisan

50% Négrette - 30 % Syrah - 20% Malbec

Un vin plaisir, aromatique et élégant. Chemin Faisan commence sur des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est soyeuse aux tanins fins, fermes et enrobés avec une belle expression du terroir.

Une finale sur la fraîcheur.

www.bouissel.com



AGNEAU EN DEUX CUISSONS

Légumes printaniers, jus infusé à la menthe et siphon d'artichauts grillés

PRÉPARATION 3H | CUISSON 7H | 6 PERSONNES

Pressé d'agneau

1 épaule d'agneau
2 carottes
6 gousses d'ail
2 oignons
Thym, laurier
2 L de jus de veau
Quelques feuilles de menthe fraîche

Préchauffer le four à 130°C.

Faire revenir l'épaule d'agneau dans une cocotte avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajouter les oignons, carottes, gousses d'ail écrasées et les herbes aromatiques.

Déglacer avec le jus de veau, couvrir et enfourner pendant 7 heures. Une fois cuite, effilocher la viande et l'assaisonner.

Réduire le jus de cuisson avec quelques feuilles de menthe pour l'infuser et obtenir une consistance sirupeuse.

Tapisser un moule ou un plat de film, y tasser la viande en pressant bien entre deux plaques. Réserver au frais toute une nuit.

Le lendemain, détailler des rectangles et les faire dorer à feu vif dans une poêle antiadhésive.

Côtelettes

6 côtelettes d'agneau

Saisir les côtelettes d'agneau dans une poêle très chaude, 2 min de chaque côté pour une cuisson rosée. Réserver.

Légumes printaniers

6 asperges vertes
300 g de petits pois
4 navets ronds primeurs
70 g de beurre

Cuire les légumes séparément dans une eau bouillante salée (cuisson à l'anglaise).

Refroidir immédiatement dans de l'eau glacée pour fixer les couleurs.

Faire revenir ensuite dans une noix de beurre pour les glacer.

Siphon d'artichauts

100 g de purée d'artichauts grillés
50 g de jaune d'œuf
1/2 citron (jus)
70 g de beurre fondu

Préparer un sabayon en fouettant les jaunes d'œufs avec le jus de citron sur bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporer le beurre fondu, puis ajouter la purée d'artichauts.

Verser dans un siphon, insérer une cartouche de gaz et secouer vigoureusement. Réserver au chaud.

DRESSAGE

Disposer un rectangle de pressé d'agneau et une côtelette sur chaque assiette.

Ajouter harmonieusement les légumes autour.

Napper de jus à la menthe réduit.

Terminer par une touche de siphon d'artichauts juste avant de servir.

L'agneau des Pyrénées, au sommet de la saveur

Pyrenees lamb, flavour at the peak

Produit par 200 éleveurs de montagne environ, l'agneau des Pyrénées bénéficie d'une IGP, Indication Géographique Protégée.

Nourri sous la mère jusqu'à 60 jours minimum, sa viande se caractérise par sa couleur rosé et sa tendreté. Dix races pyrénéennes contribuent à ce produit d'exception, dont la célèbre tarasconnaise, rustique et adaptée à l'élevage de montagne.

Ce goût tendre et léger de l'agneau des Pyrénées se marie particulièrement avec nos vins rouges de Négrette.

Pyrenees lamb is produced by around 200 sheep farmers benefiting from an IGP (Indication Géographique Protégée).

Mother-fed until they are around 60 days old, the meat is characteristically tender and pinkish in colour. 10 Pyrenean races go to make this exceptional product, one of them being the well known Tarascon lamb – rustic and adapted to mountain breeding.

The light, tender taste of Pyrenean lamb marries particularly well with our red Negrette wines.

www.agneauxdespyrenees.com

Choisir l'agneau des Pyrénées, c'est contribuer de façon durable à l'entretien des paysages de nos montagnes et de leur biodiversité.

When you choose Pyrenees lamb you make a lasting contribution to the maintenance of our mountain pastures and their biodiversity.

FOIE GRAS GRILLÉ

Un chef
CHARLY
BELLOCQ

RESTAURANT LA VIERTA DU TZIGANE
Lieu-dit Bordeneuve, Varennes
T · 05 63 30 01 21

Deux vignerons
JÉRÔME & MARIE-ANGE
SORIANO

CHÂTEAU JOLIET - VIGNOBLES GENDRE
Lieu-dit Lafite - Route Départementale 4 entre Bouloc
et Fronton, Castelnau-d'Estretefonds
T · 05 61 74 71 28 / 06 07 74 36 78

À déguster avec

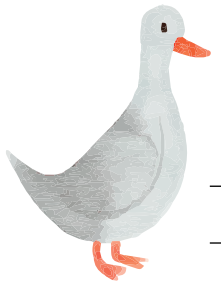
CHÂTEAU JOLIET - VIGNOBLES GENDRE

Haute Expression

40% Négrette - 35% Syrah - 25% Cabernet Sauvignon

Avec la Haute Expression, le Château Joliet sélectionne ses parcelles pour un vin aux arômes intenses de fruits noirs mûrs, des notes de violette et d'épices douces. La bouche est soyeuse et veloutés grâce à des tanins fondus
On y retrouve les fruits noirs et les épices et une belle longueur.

www.chateaujoliet.com



FOIE GRAS GRILLÉ

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 35 MIN | 4 PERSONNES

2 morceaux de foie gras de canard extra
Sel fin, poivre fin
Poivre concassé
Sel de Guérande
Pain de campagne
Mélange de salade : roquette et salade rouge
1 oignon blanc finement émincé
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
2 c. à soupe d'huile d'olive à la truffe
Quelques lamelles de truffe fraîche

BIEN CHOISIR SON FOIE GRAS

La réussite de cette recette repose avant tout sur la qualité du foie gras. Optez pour un foie gras de canard d'origine française, idéalement du Sud-Ouest, réputé pour sa texture fondante et sa saveur riche.

PRÉPARATION ET CUISSON DU FOIE GRAS

Dénervage

Séparer les deux lobes du foie gras.

Retirer délicatement les veines principales et secondaires avec un petit couteau ou une pince.

Assaisonnement

Assaisonner généreusement avec du sel fin et du poivre fin.

Cuisson en terrine

Déposer le foie gras assaisonné dans une terrine.

Placer la terrine dans un plat rempli d'un fond d'eau pour une cuisson au bain-marie.

Chauffer à feu doux jusqu'à l'ébullition et maintenir pendant 25 min.

Retirer du feu et enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant 35 min.

Laisser tiédir avant de démouler.

Cuisson à la braise

Préparer un feu de bois et laisser les braises se former.

Découper des tranches épaisses de foie gras (3 à 3,5 cm).

Saisir sur la grille chaude, en évitant les flammes directes, jusqu'à obtenir une belle croûte dorée Retourner, assaisonner avec du poivre concassé et une pincée de sel de Guérande.

Déposer les tranches dans une assiette et placer au coin du feu.

Griller les tranches de pain de campagne (1 cm d'épaisseur) sur les braises en surveillant attentivement.

MONTAGE ET DRESSAGE

Déposer le foie gras grillé sur les tranches de pain encore chaudes.

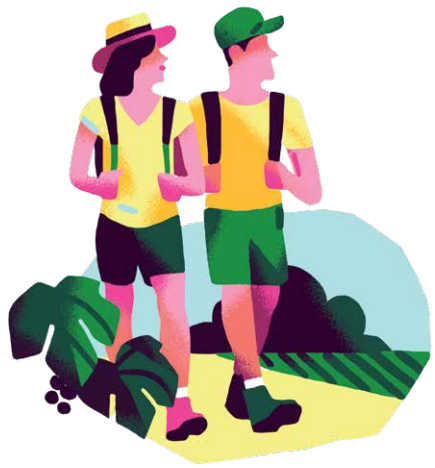
Napper avec le gras fondu pour exalter les saveurs.

Servir avec une salade croquante assaisonnée de vinaigrette à la moutarde et à l'huile de truffe.

Parsemer de fines tranches de truffe fraîche et d'oignon blanc.

DÉGUSTATION

Laissez-vous emporter par cette explosion de saveurs où le fondant du foie gras rencontre le croustillant du pain grillé et la délicatesse de la truffe. Un voyage gustatif au cœur du Sud-Ouest à chaque bouchée !



BALADES AU CŒUR DU VIGNOBLE

Walks through the heart of the vineyards

Pour découvrir le territoire à pied, la Communauté de Communes du Frontonnais propose un topoguide d'une dizaine de balades thématiques.

À Vacquiers, la randonnée « Entre les vignes : le sérapias en cœur » vous conduit à travers des chemins entre les vignes et au cœur de la forêt royale. Suivant la saison, vous pouvez admirer les belles orchidées sérapias en cœur, *serapias cordigera* de leur nom scientifique...

À Fronton, l'œnorando® offre une boucle de 16 km jalonnée de portraits de vignerons.

Topoguide gratuit disponible à la Maison des Vins et du Tourisme de Fronton

The Communauté de Communes de Fronton offers you a topoguide of 10 themed walks

At Vacquiers, "Among the vines: sérapias en cœur" takes you along the paths through the vines and into the heart of the royal forest. In season, you can admire the beautiful orchids known as serapias en cœur orchids, or serapias cordigera by their scientific name.

At Fronton, Œnorando® offers you a 16 kilometer circuit with portraits of wine producers posted all along the way.

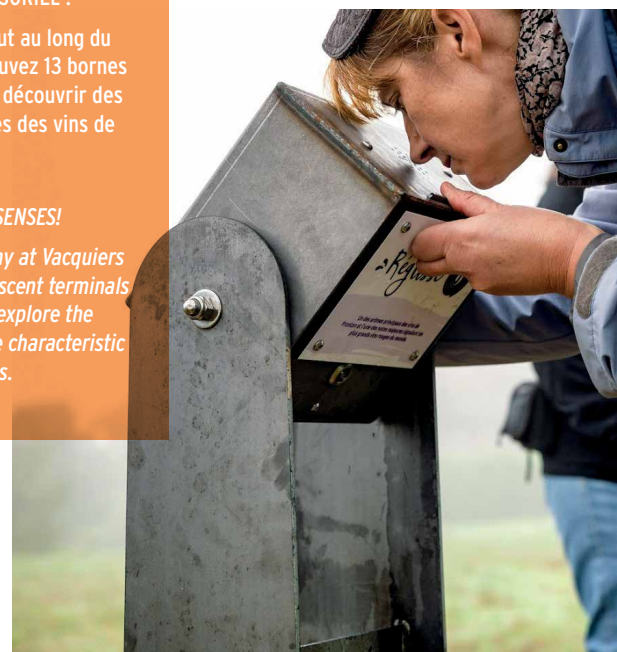
The free topoguide is available at the Maison des Vins et du Tourisme at Fronton.

PARCOURS SENSORIEL !

À Vacquiers, tout au long du parcours, retrouvez 13 bornes olfactives pour découvrir des arômes typiques des vins de Fronton...

AWAKEN YOUR SENSES!

All along the way at Vacquiers you will find 13 scent terminals where you can explore the aromas that are characteristic of Fronton wines.



RIS DE VEAU

à la réglisse

Un chef
CHRISTOPHE FASAN

RESTAURANT ÉMILE
13 place Saint Georges, Toulouse
T · 05 61 21 05 56

Deux vignerons
MICHELLE & PHILIPPE SELLE

CHÂTEAU BOUJAC
499 chemin de Boujac, Campsas
T · 05 63 30 17 79 / 06 81 28 11 03

À déguster avec

CHÂTEAU BOUJAC
Sargha

100% Négrette

Sargha du Château Boujac, leur cuvée du Collectif Négrette promet un vin fin et élégant pour les belles tables. Des arômes raffinés de fruits noirs, de violette et de réglisse. Quelques notes de groseille et fruits des bois pour une trame charnue et fondue.

www.chateauboujac.fr

RIS DE VEAU

à la réglisse

PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 25 MIN | 4 PERSONNES

4 ris de veau
30 cl de jus de viande
6 bâtons de réglisse
20 g de poudre de réglisse
100 g d'échalotes
20 cl de Floc de Gascogne
100 g de beurre

PRÉPARATION DES RIS DE VEAU

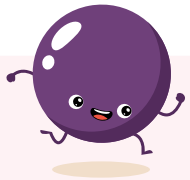
Blanchir les ris de veau pendant 10 min : les déposer dans une casserole, recouvrir d'eau froide, porter à ébullition puis égoutter. Éplucher les ris en retirant la membrane qui les entoure. Les placer dans un linge avec un poids dessus pour leur donner une belle forme. Réserver une nuit au réfrigérateur.

CUISSON DES RIS DE VEAU

Assaisonner (sel, poivre) puis piquer chaque pièce avec un bâton de réglisse. Faire fondre le beurre dans une cocotte, colorer les ris de veau sur toutes les faces, dégraisser. Ajouter les échalotes ciselées, flamber au Floc de Gascogne. Mouiller à mi-hauteur avec le jus de viande, ajouter la poudre de réglisse. Cuire au four à 220°C pendant 15 min en arrosant régulièrement.

GARNITURE

À adapter selon la saison :
Printemps : asperges, morilles
Automne : macaronis, champignons
Toute saison : petits légumes



La vigne dans tous les sens

Vines in every sense

Trois domaines proposent des parcours pédagogiques courts pour une balade dans les vignes ponctuée de panneaux explicatifs.

Les circuits « La vigne dans tous les sens » sont accessibles toute l'année, en autonomie. Une façon sympa de découvrir un coin de terroir avant ou après une dégustation.

Three domains offer short pedagogical walks through the vines marked out by signposts giving information.

These circuits "Vines in every sense" are open all year round. You can explore them independently. After a wine tasting a fun way to discover the local terroir!

Balade de 45 min environ, accès gratuit | Approx. 45-minute walk, free access

Château Boujac (Campsas)
Domaine Plaisance Penavayre (Vacquiers)
Domaine Bois de Devès (Castelnau-d'Estrétefonds)

Escape game dans le chai : libéré, délivré !

Escape Game in the wine cellar: Liberated, you are free!

Enfermés dans le chai du domaine, vous découvrez votre mission et menez l'enquête !

Vous devez résoudre des énigmes, dénicher des indices, et déchiffrer des codes mystérieux jusqu'à atteindre votre objectif : découvrir le secret de la saga familiale et ainsi vous libérer du chai.

Tic tac, tic tac, attention, vous n'avez que 45 minutes !

Château Boujac, d'avril à août, 2 à 8 joueurs, sur réservation
Dégustation des vins du domaine à l'issue de la partie

Locked up in the domain's wine cellar, you will find out your mission and lead the enquiry!

You will have to solve puzzles, find clues and decipher mysterious codes to reach your objective: you must discover the family secret and free yourself from the wine cellar.

Tick tock, tick tock, watch out, you've only got 45 min!

Château Boujac, from April to August,
2 to 8 participants on reservation
Wine tasting at the domain after the game

RIS DE VEAU GRAND-MÈRE

Pâtes fraîches

Un chef
THIERRY BOUAS

RESTAURANT LA CANTINE DE PROUST
667 avenue de Finlande, Montauban
T · 05 63 20 63 35

Des viticulteurs
PIERRE ESPAGNET, THOMAS MAGNANI et GILLES SOLDADIE

LES VIGNERONS DE VINOVALIE, CAVE DE FRONTON
175 avenue de la Dourdenne, Fronton
T · 05 62 79 97 74

À déguster avec

LES VIGNERONS DE VINOVALIE
Haut Capitole

60% Négrette – 40% Cabernet Franc

Haut-Capitole, comme un clin d'œil à Toulouse pour une cuvée prestige de Vinovalie qui propose un nez franc et puissant de fruits confits avec des notes fondues d'épices. L'attaque suit et l'ensemble est ample avec des tanins soyeux et des arômes de vanille, café torréfié ou encore des fruits rouges mûrs.

www.vinovalie.com

RIS DE VEAU GRAND-MÈRE

Pâtes fraîches

PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 40 MIN | 8 PERSONNES

1,6 kg de ris de veau
2 L de fond blanc
2 oignons
500 g de champignons de Paris
10 cl de crème liquide
200 g de poitrine de porc
25 g de farine
50 cl de Négrette « Ratafia »
500 g de pâtes fraîches
125 g de beurre
1 bouquet garni (persil, thym, laurier, poireaux)
Sel, poivre PM (pour mémoire)

Déposer les ris de veau dans une casserole, les recouvrir d'eau froide et porter à frémissement. Égoutter, rincer et remettre les ris dans la casserole avec le fond blanc et le bouquet garni. Cuire à petit bouillon pendant 35 à 40 min.

Pendant ce temps, éplucher et tailler les oignons en dés. Tailler la poitrine de porc en allumettes et la blanchir. Laver, trier et couper les champignons en quatre.

Une fois les ris cuits, les égoutter en conservant le jus de cuisson. Faire revenir les oignons et la poitrine avec 80 g de beurre sans coloration. Ajouter les champignons et cuire 5 min. Saupoudrer de farine, mélanger et déglacer avec la Négrette. Ajouter le jus de cuisson des ris et laisser mijoter 20 min.

Si nécessaire, peler les ris de veau, les tailler en morceaux et les ajouter à la sauce. Porter à ébullition et incorporer la crème.

Cuire les pâtes fraîches dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter et ajouter une noisette de beurre.

Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe

The group is better than the best of the group

Cette valeur clé du rugby est la règle de vie de Vinovalie. La coopération, c'est l'addition des savoirs, l'intelligence partagée. C'est l'éthique du partage, la reconnaissance du savoir-faire des vignerons, l'authenticité des terroirs et des « pays ». Comme au rugby, la victoire se fête un verre à la main. Vinovalie c'est tout l'art de vivre du Sud-Ouest, aux couleurs et aux saveurs d'Ovalie.

La Belle équipe ou quand les quatre œnologues de Vinovalie (Elodie, Pascal, Jean-Noël et Thierry) amoureux de leurs cépages proposent un assemblage Braucol, Syrah, Négrette et Malbec, mariage de leurs terroirs.

This key value in rugby is a rule of life at Vinovalie. Cooperation means shared intelligence, an accumulation of knowledge. It is the recognition of the winegrowers know-how, the authenticity of their terroir and of their terrain, the sharing ethic.

Like in rugby, victory is celebrated a drink in the hand. Vinovalie means the colours and favours of the world of rugby. It is the way we live in the South West.

La Belle équipe ***or when Vinovalie's four oenologists (Elodie, Pascal, Jean-Noël and Thierry) in love with their grape varieties propose a blend of Braucol, Syrah, Négrette and Malbec, a marriage of their soils.***

Vinovalie

la passion du vin, les valeurs du rugby

The passion for wine, the values of rugby

Le groupe Vinovalie naît en 2006 de la fusion de quatre caves : Fronton, Rabastens et Técou (Gaillac) et Côtes d'Olt (Cahors). Fédérant plus de 300 vignerons sur les trois vignobles, Vinovalie commercialise aujourd'hui 30 millions de bouteilles par an dans 43 pays.

Ce succès commercial s'appuie sur le respect de la tradition des appellations associé à une vision moderne et innovante, avec notamment la production de vins de marque en IGP (Indication Géographique Protégée).

Avec 16 domaines et châteaux, le collectif produit aussi des vins de propriétés. Citons par exemple, les Châteaux Majorel et Marguerite à Fronton, le Château Candastre à Gaillac et Les Bouysses à Cahors.

En 2025, Vinovalie fusionne avec la cave de Labastide, misant ainsi sur la complémentarité pour renforcer sa position sur le marché et poursuivre son développement.

The Vinovalie group was created in 2006 from the fusion of 4 labels: Fronton, Rabastens, Técou (Gaillac) and Côtes d'Olt (Cahors). It brought together more than 300 wineproducers from 3 vineyards. Today, it operates in 43 countries and markets 30 million bottles a year.

This commercial success is due to a modern, innovating approach involving notably the production of brand wines with IGP (Indication Géographique Protégée), along with a respect for the traditions of the different appellations.

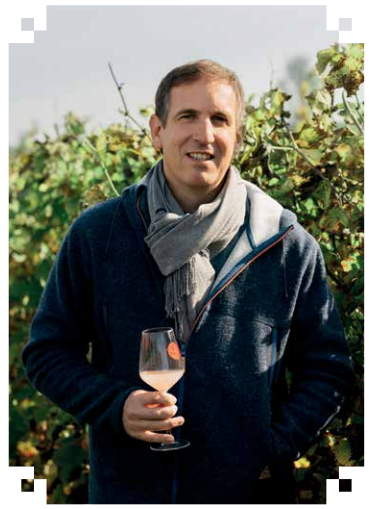
The group has 16 domains and châteaux, but it also produces some wines from private estates, for example Château Marjorel and Marguerite at Fronton, Château Candastre at Gaillac and Les Bouysses at Cahors.

In 2025 Vinovalie merged with the Labastide label banking on the complementarity to reinforce its position on the market and its continuing development.

JOUES DE BŒUF CONFITES

Un chef
THOMAS DEGLORIE

BRASSERIE EDGAR
240 avenue d'Espagne, Montauban
T · 05 63 30 75 45



Un vigneron
DAMIENS SARTORI

LIONEL OSMIN & CIE - CHÂTEAU LAUROU
9 rue Ada Byron, Pau
T · 05 59 05 14 66

À déguster avec

LIONEL OSMIN & CIE - CHÂTEAU LAUROU

Le Pouvoir des Fleurs

85% Négrette - 15% Syrah

C'est un bouquet enchanteur que propose Le Pouvoir des Fleurs, une explosion de vie et saveurs envoûtantes. Une cuvée expressive et complexe sur la violette et la pivoine.

Les tanins viennent tapisser la bouche en finesse pour un vin suave.

www.osmin.fr

JOUES DE BŒUF CONFITES

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 7 H | 8 PERSONNES

2 belles joues par personne
2 gousses d'ail
2 carottes
2 oignons
Thym et laurier
Huile d'olive
1 kg de graisse de canard
4 cuillères à soupe de Porto

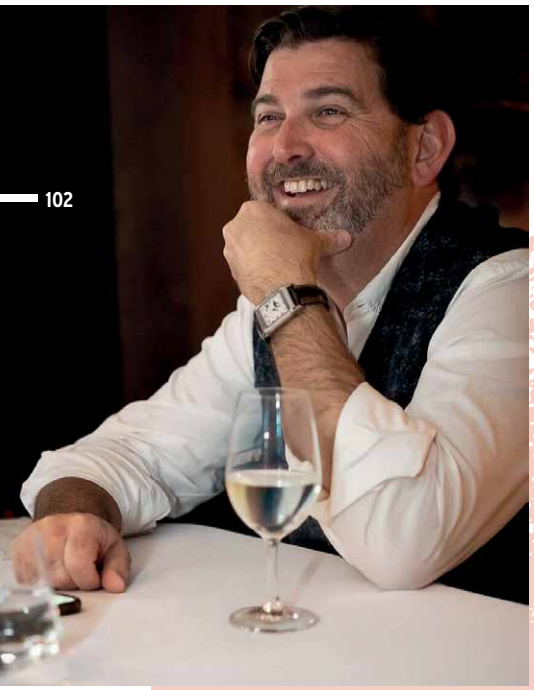
Dans une cocotte en fonte, mettre un filet d'huile d'olive et colorer quelques secondes les joues. Retirer les joues et faire revenir la garniture aromatique, carottes, oignons.

Déglacer au Porto puis ajouter les joues, les herbes thym et laurier puis les gousses d'ail entières non épluchées.

Ajouter la graisse de canard préalablement fondue jusqu'à recouvrir entièrement les joues.

Enfourner à 90°C pendant 7h. Les joues sont alors tendres et moelleuses.

Servir accompagné d'un écrasé de pommes de terre au Cantal, avec une sauce échalote ou bordelaise.



DES RACINES PROFONDES, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

Roots in the ground and the head in the stars

Si vous demandez à Lionel Osmin ce que représente le logo de Lionel Osmin et Cie, il vous répond qu'il est le reflet de l'ambition de cette maison qui a pour objectif de faire rayonner les cépages du Sud-Ouest à travers le monde. Avec leurs vignerons partenaires, sa raison d'être a toujours été, est et sera de raconter dans ses cuvées les histoires émouvantes de ces cépages, de ces paysages, de ces cultures qui composent le Sud-Ouest.

If you ask Lionel Osmin the meaning of Lionel Osmin et Cie's logo, he'll explain that it represents his company's goal, which is to make the grape varieties of South West France known throughout the world. With the wine producers who are his partners, his aim in life is, has been and always will be to use his vintages to tell the moving stories of the grape varieties, landscapes and culture of the South West.

Ce blason a d'abord pris la forme d'une vache, présente sur le drapeau béarnais puisque son aventure a débuté à Pau. Vache que l'on retrouve partout sur leur territoire que ce soit à Bazas, en Aubrac, à Lascaux dans les grottes et jusqu'aux coutumes taurines qui rythment les ferias estivales.

Cette vache a des racines profondes, entourées de part et d'autre par des montagnes. Elles reflètent les origines familiales, à cheval entre la France et l'Espagne pour Lionel, entre la France et l'Italie pour Damiens Sartori son associé de la première heure... Quant aux 3 étoiles, elles reflètent l'envie de ces passionnés de regarder plus loin, de rêver haut et fort, de sortir des sentiers battus. Pour que le Sud-Ouest viticole soit reconnu pour ce qu'il est : le plus grand trésor ampélographique de France qui sera pour les prochaines années celui d'où viendront les plus belles découvertes...

The story began in Pau and this blazon shows first a cow like on the Béarn flag. This cow is represented all over this region in Bazas, in Aubrac, in the Lascaux caves and in the bullfighting traditions of the summer ferias.

This cow has deep roots and is surrounded on either side by mountains. These represent Lionel's family origins between France and Spain and those of his partner Damien Sartori between France and Italy. As for the 3 stars, they stand for their desire to look ahead, to dream big and to think outside the box. Winegrowing in the South West should be recognized for what it is, France's greatest ampelographic treasure, one that in the coming years will be the source of great discoveries

MERLU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE

Ceviche de fraises, févettes, artichauts et maïs grillé

Un chef
CHRISTOPHE MARQUE

BISTROT CONSTANT
25 rue de l'usine, Montech
T · 05 63 24 63 02

Deux vignerons
DAVID & LUCIE VIGOUROUX

CHÂTEAU BAUDARE
161 rue Basse, Campsas
T · 05 63 30 51 33

À déguster avec

CHÂTEAU BAUDARE
Rosea Vitea

50% Négrette - 35% Gamay - 15% Syrah

Le Rosé de Saignée du Château Baudare promet un nez de fleurs blanches et fruits frais dominé par la Négrette. Les notes de pêche et poire se mélangent autour d'une robe rose pâle. Un rosé tout en fraicheur et délicatesse.

www.baudare.com

MERLU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE

Ceviche de fraises, févettes, artichauts et maïs grillé

PRÉPARATION 1H | CUISSON 1H15 | 4 PERSONNES

Eau de fraise

250 g de fraises / 1 cc rase de grains de poivre
60 g de vinaigre de riz / 50 g d'huile d'olive

Dans une casserole, mélanger les fraises équeutées avec le poivre, le vinaigre de riz et l'huile d'olive. Cuire à feu très doux pendant 15 min. Passer au chinois étamine en pressant bien pour extraire tous les sucs. Laisser refroidir complètement.

Bouillon de crustacés

240 g de carapaces de crustacés / 60 g de sauce soja transparente / 60 g de vinaigre de riz / 100 g d'huile d'olive / 40 g de gelée de piment d'Espelette / 30 g d'armagnac / 20 g d'ail éclaté 2 étoiles de badiane / 5 g de thym / 5 g de sarriette / 20 g d'oignons nouveaux / 20 g de concentré de tomates / 1 feuille de laurier

Réunir tous les ingrédients dans une casserole. Faire cuire à feu très doux pendant 30 min. Filtrer au chinois étamine en pressant les ingrédients. Réserver au frais.

Merlu confit

200 g de dos de merlu / Huile d'olive

Couper les dos de merlu en pavés d'environ 50 g. Les placer dans un plat creux et les recouvrir intégralement d'huile d'olive. Cuire au four à 55°C pendant 45 min. Réserver.

Garniture

4 artichauts bouquets / 40 g de fèves
20 g de maïs grillé / 4 grosses asperges vertes
1 oignon nouveau / 1 botte de coriandre fraîche

Tourner les artichauts puis les cuire dans une eau bouillante salée. Éplucher les asperges vertes et peler les fèves. Cuire asperges et fèves dans une eau bouillante salée, puis les plonger immédiatement dans une eau glacée. Concasser grossièrement le maïs grillé. Ciseler finement l'oignon nouveau. Effeuiller la coriandre.

Glace au maïs (optionnelle)

200 g de lait / 150 g de crème liquide
40 g de maïs grillé / 60 g de sucre
2 jaunes d'œufs / 1 pincée de sel

Mixer le maïs grillé. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier. Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole jusqu'à ébullition. Verser sur le mélange œufs/sucre en fouettant. Remettre sur le feu et cuire à feu doux, en remuant jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ajouter le maïs mixé et une pincée de sel. Refroidir complètement. Turbiner à la sorbetière avant utilisation.

DRESSAGE

Verser un fond d'eau de fraise dans une assiette creuse. Déposer un pavé de merlu confit au centre. Ajouter un artichaut taillé en quartiers, quelques fèves et une asperge coupée en biseau. Arroser de quelques gouttes de bouillon de crustacés. Parsemer de maïs grillé, de fleur de sel, de piment d'Espelette, d'oignons nouveaux ciselés et de feuilles de coriandre. Terminer avec une belle quenelle de glace au maïs. Servir bien frais et déguster.

6e génération chez Baudare

Baudare in 6 generations

Dans la famille Vigouroux, je demande le père, David. À la tête du domaine, il exploite une cinquantaine d'hectares de vignes sur trois terroirs entre Campsas et Labastide Saint-Pierre. Avec Clare, son épouse, ils ont créé une gamme de plus de 20 cuvées et vendent près d'un demi-million de bouteilles tous les ans. Un véritable succès !

Sur la photo de famille, aux côtés de David et Claude le grand-père, c'est Lucie, la fille, qui est la nouvelle venue sur l'exploitation. Diplôme d'Ingénieure agro et DNO (Diplômes National d'Œnologie) en poche, après avoir parcouru quelques régions viticoles, elle a choisi de revenir en Tarn et Garonne sur les terres familiales. Histoire d'ajouter quelques pages encore à l'album de famille de cette histoire vigneronne.

In the Vigouroux family, I would like the father David. He is at the head of this estate of around 50 hectares of vines on 3 different types of soil between Campsas and Labastide Saint-Pierre. He and his wife, Claire have created a range of more than 20 vintages and every year they sell more than half a million bottles. A huge success!

On the family photo standing next to David and Claude the grandfather, we can see Lucie the daughter who is the newcomer to the exploitation. With her diploma in agricultural engineering and her DNO (Diploma in Œnologie) and having explored different wine growing regions, she has decided to come back to the family property in the Tarn et Garonne. She will add a few more pages to the family album of these wine growers.

ENTRECÔTE DE VEAU RÔTIE

Brioche aux ris de veau
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d'Iran

Un chef
JÉRÉMY MORIN

RESTAURANT L'APARTÉ
21 rue de l'Europe, Montrabé
T · 05 34 26 43 44

Deux vignerons
DIANE & PHILIPPE CAUVIN

LA COLOMBIÈRE
190 route de Vacquiers, Villaudric
T · 06 35 46 05 50

À déguster avec

LA COLOMBIÈRE
Coste Rouge

100% Négrette

Ce vin 100% Négrette de La Colombière montre des arômes intenses et une belle concentration. La parcelle produit des raisins ayant un bel équilibre sucre/acidité et favorisant la fraicheur et le fruité. Cela nous emmène vers des tanins fins, des notes de fleurs et de fruits noirs puis une longueur épicée.

www.domainelacolombiere.com

ENTRECÔTE DE VEAU RÔTIE

Brioche au ris de veau
Artichaut vanillé, poivrade et marmelade de citron noir d'Iran

PRÉPARATION 3H | CUISSON 1H30 | 8 PERSONNES

Brioche Ris de veau aux aromates

250 g de ris de veau
1 carotte
1 branche de céleri
1 échalote
10 cl de crème fraîche
10 cl fond de veau
10 cl verre de vin blanc sec
Pâte à brioche 300 g

Dégorger, blanchir, rafraîchir et nettoyer les ris. Poêler dans du beurre jusqu'à belle coloration, tailler carotte et céleri en brunoise, faire revenir avec l'échalote. Déglacer au vin blanc, réduire, ajouter fond de veau puis crème. Laisser mijoter jusqu'à réduction. Remettre les morceaux de ris de veau coupés en petits morceaux dans la sauce. Mijoter doucement 10 min pour lier les saveurs. Refroidir puis rouler cette préparation dans un film afin de confectionner de petits bouchons.

Faire de petites boules avec la pâte à brioche, mettre les bouchons de ris de veau à l'intérieur puis dans un cercle en inox, laisser pousser, puis cuire les brioche à 180°C pendant 25 min.

Entrecôte de veau

1 kg d'entrecôte de veau
150 g de jus de veau

Faire revenir l'entrecôte de veau à la poêle, la colorer de chaque côté et la finir au four 35 min à 170°C.

Marmelade de citron noir d'Iran

2 citrons noir d'Iran séchés
1 citron jaune frais
30 g de sucre
10 cl d'eau
1 pointe de sel

Réhydrater les citrons noirs d'Iran dans de l'eau chaude pendant 30 min, puis les couper en deux. Retirer les pépins et hacher la pulpe finement. Dans une casserole mettre le hachis de citron noir et le zeste d'un citron jaune l'eau le sucre et une pointe de sel. Cuire à feu doux pendant 30 à 40 min jusqu'à obtention d'une texture de marmelade, réserver au frais.

Purée d'artichaut à la vanille

4 gros artichauts
1/2 gousse de vanille
20 cl de bouillon de volaille
1 noix de beurre

Tourner les artichauts ne garder que le fond, les cuire dans un bouillon de volaille avec la gousse de vanille fendue et grattée pendant 20 à 25 min. Retirer la gousse et mixer avec une noix de beurre pour obtenir une purée lisse. Saler à convenance.

Artichauts poivrade en barigoule

4 artichauts violets
2 gousses d'ail
1 citron
10 cl vin blanc
10 cl bouillon de volaille
Huile d'olive
Thym, laurier, fleur de sel et poivre du moulin

Tourner les petits artichauts violets, les faire revenir dans une cocotte avec huile d'olive, ail, thym et laurier. Déglacer avec le vin blanc, puis le bouillon de volaille, cuire doucement pendant 15 min.

DRESSAGE

Couper la brioche en 2, disposer la purée d'artichaut vanillée et l'artichaut poivrade dans l'assiette.

Découper l'entrecôte de veau, puis poser le morceau à côté de l'artichaut poivrade. À l'aide d'une pipette mettre la marmelade de citron noir, saucer avec le jus de veau.

LA BIO-DYNAMIE
APPROCHE GLOBALE DE LA PRATIQUE AGRICOLE

Biodynamics: a global approach to agricultural practice

Parmi les pratiques « bio », la biodynamie se singularise par une prise en considération des influences astrales et du rythme de la nature et par l'utilisation de préparations végétales de type homéopathique visant à rééquilibrer et à revitaliser le végétal plus qu'à le soigner en cas de maladie.

Le domaine viticole est considéré comme un organisme vivant. Le sol cultivé n'est pas un simple support pour la vigne mais bien un milieu de vie, source d'énergie pour la plante tout comme son environnement aérien. Ainsi la vigne crée et nourrit son terroir dans ce milieu habité et vivant qui entoure la racine. Les échanges entre la biologie du sol, son système racinaire et foliaire permettent l'expression du terroir dans les raisins. Les saveurs de ces derniers en sont sublimées.

Sur les sols pauvres, graveleux et drainant du Domaine La Colombière, Philippe et Diane Cauvin recherchent à travers les pratiques biodynamiques, initiées à partir de 2006, une bonne alimentation naturelle de leurs vignes en azote et nutriments, une possibilité de réaliser des vinifications naturelles abouties, de la fraîcheur minérale dans leurs vins.

Source : Biodyvin
www.biodyvin.com

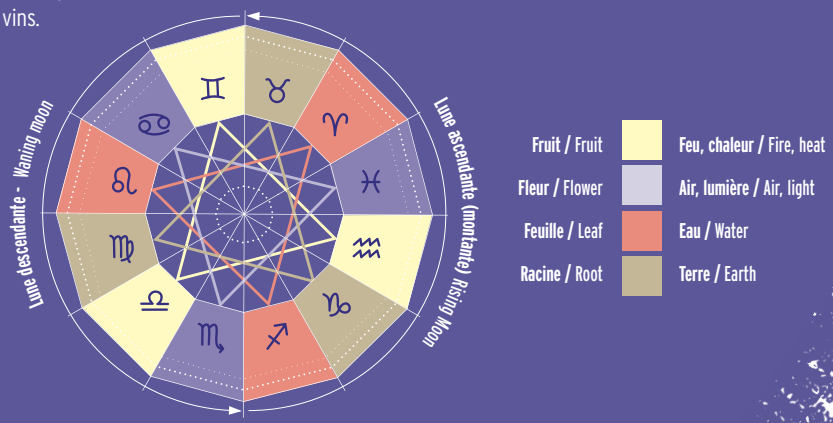
Le domaine La Colombière est labellisé Biodyvin.

Domaine La Colombière is Biodyvin-certified.

Biodynamics differs from other types of organic farming in that it takes into account astral influences and natural rhythms. Rather than treating plants when they become ill, it aims to use homeopathic plant preparations to keep the plants balanced and to revitalize them.

The vineyard is viewed as a living organism. The soil is seen not as a simple support, but as a living medium, a source of energy for the plant, just like the air. The vine creates and feeds its own environment in the living terrain that surrounds the roots. The exchange between the soil and the root and leaf systems allows the soil to express itself through the grapes whose flavour is enriched.

Since 2006, at the Domaine de la Colombière where the soil is poor, gravelly and draining, Philippe and Diane Cauvin use a biodynamic approach to ensure that their vines are naturally well supplied in nutriments and nitrogen. They produce natural wines with a mineral freshness.



TOURNEDOS D'ÉPAULE D'AGNEAU

confite aux légumes printaniers

Un chef
LAURENT VAN SANTFORT

RESTAURANT CÔTÉ GARONNE
8 avenue Maurice Hauriou, Toulouse
T · 05 61 25 42 86

Un vigneron
PAUL CACHENAUT

CHÂTEAU BELLEVUE-LA-FORÊT
5580 route de Grisolles, Fronton
T · 06 86 44 13 94

À déguster avec

CHÂTEAU BELLEVUE-LA-FORÊT
Originel Rouge

55% Négrette - 20% Syrah - 15% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc

Originel Rouge c'est une cuvée phare du Château Bellevue-la-Forêt aux arômes intenses et complexes de fruits rouges et noirs, une pointe de poivre et de fumé. La bouche est onctueuse, fraîche, tout en longueur et finesse pour un vin prêt à déguster.

www.chateaubellevuelaforet.com.

TOURNEDOS D'ÉPAULE D'AGNEAU

confite aux légumes printaniers

PRÉPARATION 2H | CUISSON 1H30 (+ 3H DE REPOS) | 5 PERSONNES

Pour l'épaule d'agneau

1 épaule d'agneau IGP Pyrénées
200 g de carottes
200 g d'oignons
100 g d'échalotes
1 tête d'ail fendue
Thym, laurier
Sel, poivre
2 L de jus d'agneau (ou préparé avec du concentré dilué)

Pour la garniture d'accompagnement

1,5 kg de pommes de terre grenaille
600 g de carottes nouvelles
600 g de pois gourmands
600 g de fèves

PRÉPARATION DE L'ÉPAULE

Préchauffer le four à 220°C. Déposer l'épaule d'agneau dans un plat et enfourner 15 min pour bien la colorer.

Dans un grand plat creux, disposer la viande avec les carottes, oignons, échalotes, ail, thym et laurier. Saler et poivrer. Mouiller avec le jus d'agneau, couvrir et cuire à 190°C pendant 1 h 30. Éteindre le four et laisser reposer la viande, four fermé, pendant 3 h.

Retirer l'épaule, ôter l'os, puis effilocher délicatement la chair. Former un boudin en la roulant serrée dans du film alimentaire (diamètre 8 cm) et laisser refroidir.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

Cuire séparément les pommes de terre grenaille, les carottes nouvelles, les pois gourmands et les fèves à l'eau bouillante salée ou à la vapeur.

FINITION

Couper le boudin d'agneau en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Les poêler pour obtenir une belle coloration. Enfourner 6 min à 190°C.

Filtrer le jus de cuisson de l'agneau, y ajouter les légumes, puis faire mijoter 5 min.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir les tournedos bien chauds, accompagnés des légumes nappés de jus de cuisson.

Astuce : Ne pas napper les tournedos afin de préserver leur croustillant en bouche.

Guinguette de Bellevue

Fronton

Juin à fin septembre | June to end of September

Une clairière harmonieusement aménagée dans le petit bois du château, des tables en bois face aux vignes, un terrain de pétanque et une petite estrade pour les concerts. La guinguette de Bellevue s'est refait une beauté. Vous y dégustez planches et grillades en sirotant un cocktail ou un verre de vin du domaine.

A harmoniously landscaped clearing in the little wood near the castle, wooden tables looking out over the vines, a petanque ground and a little stage for concerts -the guinguette at Bellevue la Forêt has had a facelift. Come and enjoy a cocktail or a glass of wine from the domain along with a board of food or a barbecue.

Le Conti Guinguette

Campsas

Mai à septembre | May to September

Une jolie guinguette au cœur des bois.

A lovely guingette in the heart of the woods.

lecontiguinguette

Quai de la Fontaine

Castelnau-d'Estrétefonds

Mai à septembre | May to September

En bord du Canal des deux mers.

On the banks of the Canal des deux mers.

Coup de ♥ Afterworks Domaine Bois de Devès

Castelnau-d'Estrétefonds

Mai à septembre | May to September

Dans le parc du domaine, deux à trois fois par mois Nicholas propose des soirées vins, vino, vinyles : musique, planches charcuteries fromages ou food trucks & vins du domaine.

Two or three times a month, Nicolas organizes evenings "vins, vino, vinyls". Come and enjoy the music and the food boards(food trucks and wine from the domain).

bois_de_deves

Guinguette de Jouaninel

Fronton

Juin à début septembre | June to early September

Concerts, pétanque, brunchs le dimanche.

Concerts, petanque and brunch on Sundays.

laguinguettedejouaninel

Coup de ♥ Afterworks Château La Garrigue

Villemur-sur-Tarn

Juin à août | June to August

Un cadre magnifique, XXL, pour des concerts tribute exceptionnels. Entrée gratuite, sur réservation.

XXL, a magnificent setting for exceptional concerts. Entry is free. Reservation necessary.

chateaudelagarrigue

Nouveau ! Bar-tapas de l'Alcôve

Villemur-sur-Tarn

Du 11 juin au 30 septembre | June 11 to September 30

Ambiance musique et lagon.

Atmosphere, music and a lagoon.

lalcovehotelrestaurant

SAINT-PIERRE CONFIT

Coquillages au barbecue, petits pois à la française et beurre monté verveine

Un chef
CLÉMENT LESSOUD

RESTAURANT HORTÙS
17 rue Croix Baragnon, Toulouse
T · 05 62 87 56 97

Deux vignerons
GRÉGOIRE FAURE & ANNE RIBES

DOMAINE LE ROC
1605C route de Toulouse, Fronton
T · 05 61 82 93 90

À déguster avec

LE ROC
Le Bouysselet

100% Bouysselet

Blanc de gastronomie, il développe des arômes d'une grande complexité. Les notes de fruits à chair blanche bien mûrs et d'agrumes sont soutenues par des épices douces. L'élevage lui procure une belle matière en bouche. La finale est longue et toute en fraîcheur.

www.leroc-fronton.com

SAINT-PIERRE CONFIT

Coquillages au barbecue, petits pois à la française et beurre monté verveine

PRÉPARATION 40 MIN | CUISSON 20 MIN | 4 PERSONNES

Un Saint-Pierre de 1,5 à 2 kg
Huile d'olive
200 g de coques
200 g de couteaux
300 g de petits pois
Une sucrine
2 oignons nouveaux
2 échalotes
Un verre de vin blanc
Vinaigre
3 tiges de verveine
200 g de beurre
15 cl de crème liquide

SAINT-PIERRE ET COQUILLAGES

Lever les filets de Saint-Pierre et confire 5 min dans l'huile d'olive à 65°C. Cuire les coquillages au barbecue et les décortiquer.

PURÉE DE PETITS POIS

Cuire les petits pois à l'anglaise (dans un grand volume d'eau salé, à découvert) pendant 10 min. Mixer avec 10 cl de crème fraîche. Passer au tamis.

SAUCE

Ciseler la sucrine, les oignons nouveaux et les échalotes.

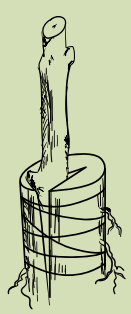
Faire une réduction avec les échalotes, les oignons, le vinaigre, le vin blanc, du poivre et un peu de verveine.

Monter avec le beurre coupé en parcelles froid, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche. Ajouter le reste de verveine ciselée.

Dresser dans une jolie assiette.

Surgreffage : et le rouge devient blanc !

Double grafting: and the red turns white!



Vous avez déjà entendu parler du greffage pour les arbres fruitiers. À Fronton, plusieurs vignerons ont testé le surgreffage. Il s'agit de pratiquer un greffage sur des vignes déjà en place, assez âgées et productives. Cette technique permet de modifier rapidement son encépagement en greffant par exemple du Bouysselet (cépage blanc) sur du Cabernet (cépage noir). Bénéficiant du système racinaire existant et d'une vigne déjà développée, la vigne surgreffée produit directement un raisin riche du nouveau cépage greffé.

You will already have heard of grafting for fruit trees. In Fronton, several wine growers have tried double grafting. This means grafting onto old vines that are still productive and already in place. The technique makes it possible to change the variety of grape rapidly. For example, Bouysselet, a white variety has been double grafted onto Cabernet, a black variety. The double grafted vine benefits from an already existing root system and a well - established plant resulting in a rich harvest of the new variety.

La force du collectif, la force du Sud-Ouest

The strength of the collective, the strength of the South West

Plusieurs domaines, à l'instar du Domaine Le Roc, sont fédérés au sein de collectifs vignerons du Sud-Ouest pour commercialiser leurs vins. Au-delà de l'aspect économique, ces collectifs tels que la Java du Sud-Ouest, sont aussi des histoires d'amitié vigneronne et de valeurs partagées.

Figurez-vous que le Sud-Ouest regroupe pas moins de 16 AOP et 12 IGP. C'est le berceau de cépages mondialement connus (Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon…) mais aussi de nombreux cépages autochtones qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. En rouge, si la Négrette fait la fierté de Fronton, le Fer Servadou est roi à Marcillac mais aussi à Gaillac (sous le nom de Braucol) ou à Saint-Mont (Pinenc). A Marmande, c'est l'Abouriou, à Madiran le Tannat et bien entendu, le Malbec à Cahors.

En blanc, le Colombard fait la renommée des Côtes de Gascogne, le Gros Manseng produit de magnifiques vins en Jurançon et Pacherenc du Vic Bilh et Gaillac perpétue la culture de l'Ondenc, du Mauzac et du Loin de l'œil.

Le Sud-Ouest n'est pas seulement un territoire, c'est un état d'esprit. Art de vivre, gastronomie, patrimoine, culture : notre Sud-Ouest se vit avé l'accent !

Like the Domaine Le Roc, several wine producers have joined together in collectives to market their product. Over and above economic considerations, collectives like Java du Sud-Ouest are a question of friendships and shared values.

Do you realize that the South West has no fewer than 16 AOP and 12 IGP? It is the birthplace of several grape varieties that are known worldwide Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon…), but also of many native varieties that are found nowhere else. Among the reds, the Negrette has pride of place in Fronton, in Marcillac, Gaillac (under the name of Braucol) and Saint-Mont (Pinenc) the Fer Servadou rules supreme. In Marmande there is the Abouriou, at Madiran the Tannat and of course there is the Malbec at Cahors.

Among the whites, the Colombard has made the renown of the Côtes de Gascogne, the Gros Manseng produces magnificent wines in Jurançon and Pacherenc du Vic Bilh and Gaillac goes on cultivating the Ondenc, the Mauzac and the Loin de l'Oeil.

The South West is not just a region, it is a state of mind. A style of life, with its own gastronomy and heritage: You can hear it in the accent!

www.sudouestdecoeur.fr

PALERON DE BŒUF BRAISÉ

Sauce vin rouge

Une cheffe
LAURA RIVAYRAND

BRASSERIE FAMILLE
11 Esplanade de Marcorelle, Fronton
T · 06 81 88 60 89

Un vigneron
NICOLAS ROUMAGNAC

DOMAINE ROUMAGNAC
20 hameau de Raygades, Villematier
T · 06 80 95 34 08 / 07 50 14 98 34

À déguster avec

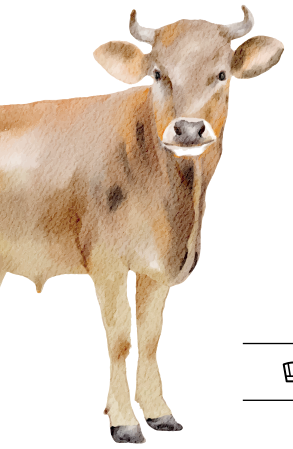
DOMAINE ROUMAGNAC
Finca

Négrette - Syrah

En espagnol, la Finca signifie le domaine, la propriété. Le Domaine Roumagnac signe donc un vin élevé en fûts de chêne avec un nez d'épices douces qui s'ouvre, plus expressif sur un fruit très mûr.

Chaleureux et fumé, les tanins sont enrobés et soyeux.

www.domaineroumagnac.fr



PALERON DE BŒUF BRAISÉ

Sauce vin rouge

PRÉPARATION 2H30 | CUISSON 7H | 8 PERSONNES

1 pièce de paleron de bœuf (environ 2 kg)
1 cuillère à soupe de clous de girofle
1 cuillère à soupe de paprika fumé
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
1 cuillère à soupe de cumin
50 cL de vin rouge
1,5 L de fond brun (préparé avec 2 cuillères à soupe de fond brun en poudre diluées dans 1,5 L d'eau)
Sel, poivre
Huile d'olive
3 oignons
3 gousses d'ail

PRÉPARATION DU PALERON

Couper le paleron en quatre morceaux. Dans une grande cocotte, faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire revenir les morceaux de viande jusqu'à coloration sur toutes les faces.

Ajouter les oignons émincés, les gousses d'ail écrasées, les clous de girofle, le paprika fumé, le cumin et les herbes de Provence. Bien mélanger.

Déglacer avec le vin rouge, laisser l'alcool s'évaporer quelques min à feu vif. Verser le fond brun dilué, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit fondante.

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir chaud, accompagné d'un écrasé de pommes de terre, nappé de jus de cuisson au vin rouge.

EN TROTTINETTES TOUT TERRAIN DANS LE VIGNOBLE

Through the vineyard on all terrain scooters

Au départ de plusieurs domaines ou de la Maison des Vins, découvrez des trottinettes électriques en version tout terrain.

Avec Alain votre guide, et après un briefing rapide, vous enfourchez votre engin et partez pour une balade à travers vignes et forêt. Vous pouvez choisir cette mobilité douce en version tranquille ou plus sportive... Alain vous guide sur les sentiers et vous indique les meilleurs points de vue. Suivant la formule, la balade peut se terminer par une dégustation de vins ou de produits locaux.

Starting from several domains or from the Maison des Vins you can find electric scooters all terrain style.

After a rapid briefing and with Alain as your guide, you will get astride your machine and go off for a ride through vines and forests. Leisurely or sportive, it's up to you to choose the pace. Alain will guide you along the paths and show you the best view points. According to the formula, the trip may end up with a tasting of wines or local products.

À partir de 14 ans - À partir de 35 € | From 14 years old - From €35

nomadetrott.fr

Chez Roumagnac : quand on aime le rugby et la fête !

At the Roumagnacs: where we love rugby and celebrations!

Nicolas Roumagnac partage les valeurs du rugby, un sport qui l'anime au quotidien en tant que joueur, entraineur et spectateur des plus grands matchs. D'ailleurs, les vins du domaine régalent les tables ovales depuis plus de dix ans.

Une autre passion qui anime cet amoureux du ballon ovale, c'est l'esprit de la fête. D'ailleurs, parmi les nombreux événements organisés au Domaine, la soirée blanche qui a lieu au début des grandes vacances réunit plusieurs milliers de bringueurs : bars à vins, bars à manger et bandas. Tous les ingrédients d'une grande fête !

Nicolas Roumagnac shares the values of rugby and this sport rhythms his daily life as a player, coach and spectator of the biggest matches. What's more, wines from his domain have been delighting rugbymen's tables for more than ten years.

And this rugby enthusiast has another passion, the party spirit. Moreover, among the many events organized at the domain, the allnighter taking place at the start of the summer holidays attracts several thousands of party goers. Wine bars, food and bandas. All you need to enjoy yourself!

CÔTE DE COCHON

Jus aillé, légumes de saison

Un chef
SÉBASTIEN POUIL

RESTAURANT AUBERGE DU PASTEL
Avenue François Mitterand, Nailloux
T · 05 61 81 46 61

Une vigneronne
NOËLLE PRAT

DOMAINE DES PRADELLES
44 chemin de la Bourdette, Vacquiers
T · 05 61 84 97 36 / 06 50 02 17 38

À déguster avec

DOMAINE DES PRADELLES
Rosé

55% Négrette – 35% Syrah - 10% Gamay

Ce vin rosé du Domaine des Pradelles déploie des arômes floraux comme la fleur blanche et une violette dominante. L'attaque est ensuite vive, toujours marquée par ce côté floral. On y retrouve beaucoup de fraicheur, de vivacité et d'équilibre.

www.domainedespradelles.com

CÔTE DE COCHON

Jus aillé, légumes de saison

PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 20 MIN | 1 PERSONNE

1 côte de cochon (environ 300 g)
Quelques pointes d'asperges vertes
Oignons de Pâques
Pommes de terre grenailles
1 verre de vin rouge de Fronton (Domaine des Pradelles)
2 à 3 gousses d'ail en chemise
1 noix de beurre
1 filet d'huile d'olive
Thym, laurier
Sel, poivre

PRÉPARATION DE LA VIANDE

Préchauffer le four à 180°C. Dans une poêle bien chaude, faire fondre une noix de beurre avec un filet d'huile d'olive.

Saisir la côte de cochon sur chaque face jusqu'à obtenir une belle coloration. Ajouter les gousses d'ail en chemise, le thym et le laurier pour parfumer.

Transférer la poêle directement au four et poursuivre la cuisson pendant 10 min.

PRÉPARATION DU JUS AILLÉ

Une fois la viande cuite, la retirer de la poêle et réserver au chaud. Déglacer la poêle avec un verre de vin rouge, en grattant bien les sucs de cuisson. Laisser réduire à feu moyen jusqu'à obtenir un jus sirupeux. Filtrer si besoin.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Blanchir les pointes d'asperges dans une eau bouillante salée pendant 2 à 3 min, puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée.

Dans une poêle, faire revenir les pommes de terre grenailles (préalablement cuites) avec un peu de beurre. Ajouter ensuite les oignons de Pâques et les asperges, faire sauter quelques min jusqu'à légère caramélisation.

DRESSAGE

Déposer la côte de cochon au centre d'une assiette chaude. Disposer les légumes autour harmonieusement.

Jeu de piste : l'élixir de jouvence

A treasure hunt: the elixir of youth

Vous êtes des chasseurs de trésors et lors de votre dernier voyage vous êtes tombés sur un étrange carnet, celui de Mr Pratviel. Une légende raconte qu'il aurait trouvé l'élixir de jouvence mais ne l'aurait jamais utilisé ! Caché quelque part, il attend que quelqu'un le trouve. Et si c'était vous ?

You are treasure hunters and for your latest adventure you are working on a strange notebook belonging to Mr Pratviel. According to the legend, he found the elixir of youth, but he never used it! It is hidden somewhere just waiting for someone to find it. Could it be you?

Environ 2 h de jeu - Infos et inscriptions : Office de tourisme 05 61 74 80 69 | Approximately 2 hours - Information and registration: Tourist Office 05 61 74 80 69

Le pastel, l'or bleu

Pastel, blue gold!

Boule de cocagne, Atelier la Ferme au Village, Lautrec

Le Pastel, l'or bleu du « pays de Cocagne » est une plante à fleurs jaunes utilisée depuis l'Antiquité pour ses propriétés médicinales et sa teinture… bleu !

Le pays de Cocagne, monde merveilleux et imaginaire, évoque l'abondance, une sorte de nature merveilleuse, un paradis terrestre.

En réalité, les cocagnes désignent les boules de feuilles de pastel écrasées qui étaient mises à sécher avant d'être transformées en teinture bleue. C'est grâce à la richesse générée par ces cocagnes que l'expression « Pays de Cocagne » a vu le jour désignant une région d'abondance et de richesse.

Pastel, the blue gold of the "pays de Cocagne" is a plant with yellow flowers that has been used since Antiquity for its medicinal virtues and its dye… which is blue!

The "pays de Cocagne" brings to mind a marvelous, imaginary world, a sort of earthly paradise of natural abundance.

But in reality the "cocagnes" are the balls of crushed pastel leaves that were left to dry before being used to make the blue dye. It is because of the wealth generated by these cocagnes that the expression "pays de Cocagne" came to mean a place of riches and plenty.

En savoir plus | For further information

Museum du Pastel, Labège · www.terredepastel.com
www.lepaysdecocagne.fr

BAVAROISE D'AILE DE RAIE ET ARTICHAUT

Miroir de Négrette

Un chef
PASCAL MASSIF

ATOUT COOK TRAITEUR
456 B, Chemin de Cotite, Fronton
T · 06 80 10 79 56

Un vigneron
JEAN-LUC CONSTANS

LES VIGNERONS DE VINOVALIE, CAVE DE FRONTON
175 avenue de la Dourdenne, Fronton
T · 05 62 79 97 74

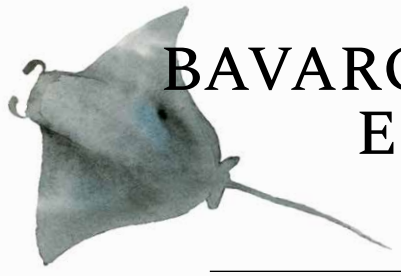
À déguster avec

LES VIGNERONS DE VINOVALIE
Soulédré

60% Négrette - 40% Cabernet Franc

Le Soulédré, « le bon vent du soleil », incarnation d'un rosé d'élégance, séduit par sa robe pâle et brillante et ses arômes fruités. Vif et frais, il présente également une belle longueur en bouche.

www.vinovalie.com



BAVAROISE D'AILE DE RAIE ET ARTICHAUT

Miroir de Négrette

PRÉPARATION 40 MIN (+ 4 H AU FRAIS) · CUISSON 30 MIN · 4 PERSONNES

1 aile de raie (env. 500 g)
6 fonds d'artichauts moyens
2 échalotes
20 cl de crème liquide
20 cl de Négrette
1 citron
1 cuillère à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de vinaigrette
40 g de graines de radis germées
1 vingtaine de pensées violettes
1 noisette de beurre
Sel, poivre
Court-bouillon

ARTICHAUTS
Cuire les fonds d'artichauts dans une eau salée, citronnée et légèrement huilée avec le citron coupé en quatre. Rafraîchir à l'eau froide, puis égoutter soigneusement.

AILE DE RAIE
Peler et rincer l'aile de raie. La cuire dans un court-bouillon citronné. Décanter, puis l'effilocher soigneusement en retirant les cartilages. Faire suer les échalotes dans une noisette de beurre, ajouter la crème et faire réduire de moitié. Incorporer l'effilochée de raie.

RÉDUCTION DE NÉGRETTE
Dans une casserole, verser 20 cl de vin rouge de Fronton (type Négrette) avec un peu de court-bouillon filtré. Faire réduire aux trois quarts. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

MONTAGE
Couper 4 fonds d'artichauts (les plus concaves) en trois, dans le sens de la hauteur. Réserver les tranches supérieures pour la finition. Couper les 2 fonds restants en petits cubes et réserver. Dans chaque cercle à entremet individuel : déposer une moitié inférieure d'artichaut. Ajouter une couche d'effilochée de raie. Placer la seconde moitié d'artichaut. Terminer par une dernière couche d'effilochée. Presser légèrement et placer au frais pendant 4 h.

DRESSAGE
Verser un fond de réduction de Négrette dans chaque assiette (le miroir). Démouler délicatement la bavaroise au centre. Ajouter la tranche supérieure d'artichaut sur le dessus. Garnir l'intérieur de germes de radis légèrement assaisonnés. Déposer une pensée violette au sommet. Répartir les cubes d'artichaut et quelques pensées tout autour, en périphérie du miroir.

La cuvée olympique — *An Olympic cuvée*

Viticulteur à la cave de Fronton et maire pendant 30 ans, Jean Tissonnières était aussi un passionné de sports.

Invité aux Jeux Olympiques de Tokyo en 1964, il propose à la délégation olympique qui consommait alors du Bordeaux de goûter le vin de la cave de Fronton. Plébiscité, la cuvée « Réserve 1970 » devient alors officiellement le vin de la délégation olympique. La bouteille étiquetée « Cuvée Olympique » est servie au JO de Munich en 1972. L'aventure se poursuit aux JO de Montréal en 1976, Moscou (1980) et Los Angeles (1984).

Jean Tissonnières was mayor of Fronton for 30 years and a winegrower at the Fronton cooperative. He was also a sports enthusiast.

In 1964 he was invited to the Olympic Games in Tokyo. The Olympic delegation used to drink Bordeaux, but he suggested that they try wine from the Fronton cooperative. It was a great success and so the "Réserve 1970" was officially adopted by the Olympic delegation. Bottles labelled "Cuvée Olympique" were served at the 1972 Olympic Games in Munich and it was the same story at the games in Montreal in 1976, in Moscow in 1980 and at Los Angeles in 1984.

La cave de Fronton, 80 ans d'histoire

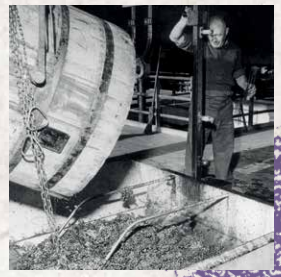
The Fronton cooperative, 80 years of history

Le classement de Fronton en VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) en 1945 pousse les producteurs à mutualiser leurs moyens pour se doter d'un outil collectif moderne.

Construit en 1946, ouvert dès 1947, c'est un bâtiment sans toit qui accueille les premières vendanges. Les tracteurs portant les comportes (baquet en bois pour le transport de la vendange) se pressent devant la façade si typique des caves coopératives de l'époque ornée du nom « COTES DE FRONTON ». Le nombre d'adhérents – au départ, 170 apporteurs, partiels pour la plupart - grimpe jusqu'à 600 dans les années 1970. Depuis 2006, la cave de Fronton est l'une des caves du groupe Vinovalie qui compte plus de 300 adhérents dans les trois vignobles emblématiques du Sud-Ouest : Fronton, Gaillac et Cahors.

In 1945 Fronton wine was classed as a VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure). This spurred producers to share their resources and they formed a modern collective.

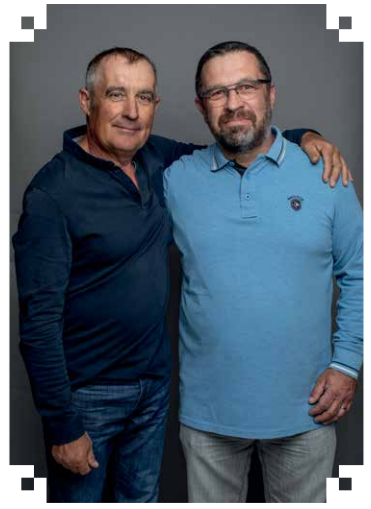
The first grape harvests were delivered to a roofless building built in 1946 and opened in 1947. Typical of the time, the tractors carrying the "comportes" (wooden buckets used to transport the grapes) crowded up in front of the façade bearing the name "Cotes de Fronton". At the start there were 170 contributors, most of them partial, but by 1970 this had risen to 700. Since 2006, the cooperative has been part of the Vinovalie group that has more then 300 members in the three signature vine- growing areas of the South West: Fronton, Cahors and Gaillac.



LE CHOIX DE LA FROMAGÈRE

Une fromagère
JULIE SENA

FROMAGERIE SENA
490 route de Toulouse, FRONTON
T · 05 62 22 73 55



Deux vignerons
JACQUES PAGÈS & MICKAËL OUSTRIÈRES

LES VIGNERONS DE VINOVALIE, CAVE DE FRONTON
175 avenue de la Dourdenne, Fronton
T · 05 62 79 97 74

À déguster avec

LES VIGNERONS DE VINOVALIE
Inès

100% Négrette

La cuvée triple médaillée du Championnat du Monde des Rosés de Vinovalie affiche une belle robe claire autour d'un nez complexe aux arômes de fruits rouges. L'attaque est souple et soyeuse avec du volume et une finale sur le pamplemousse.

www.vinovalie.com

LE CHOIX DE LA FROMAGÈRE

TOMMETTE

Petite tomme au lait de brebis du Larzac

Sa pâte beurrée en bouche amène du fruité et une saveur délicate, sa croûte apporte de la profondeur et des arômes de sous-bois qui rappellent ceux du Cantal.

CÈPE DE VAÏSSAC

Fromage de chèvre fermier de la commune de Vaïssac (près de Nègrepelisse)

Doté d'une forme originale, ferme mais beurré, il révèle des saveurs caprines puissantes et maîtrisées.

À adopter par les amateurs de fromages locaux et de caractère.

TOMME DE CHARTREUSE

Fromage au lait de vache fermier du Massif de La Chartreuse

Tomme crémeuse et affirmée sans arôme animal trop prononcé. Un juste équilibre entre le gras et le goût qui rappelle les Bethmales ariègeois teintés de Tomme de Savoie.

ROQUEFORT LA PETITE CAVE

Roquefort emblématique de la Maison Gabriel Coulet

Équilibré, c'est l'association subtile entre le fondant, le pénicillium, le sel et l'acidité du lait de brebis : le roquefort qui met tout le monde d'accord.

La Canopée des Arts

Tout à la fois salle de concert, lieu d'expositions, espaces d'ateliers et restaurant, la Canopée est avant tout un lieu de vie et de rencontres !

Organisée sous forme associative, cette joyeuse bande se donne un objectif : remettre l'art, et même les arts, au cœur de chaque génération. Pari réussi avec une programmation aussi diversifiée qu'accessible.

Cerise sur la Canopée : Canop'art, un festival éclectique, un univers où se mêlent artistes reconnus et pépites à découvrir. **Début juillet.**

La Canopée is at once a space for workshops, exhibitions and concerts. Also a restaurant. Above all it is a place where you can go out and meet people and live your best life.

This happy bunch came together in an association with just one aim: to put art and indeed all the arts back at the heart of every generation. They've pulled it off! Their programmes are varied and accessible to all.

And the best: Canop'art, an eclectic festival where recognized artists rub shoulders with new discoveries. **Early July.**

www.la-canopee-des-arts.com

VINOVALIE MAÎTRE DANS L'ART DES ROSÉS

Vinovalie, master of the art of rosés

C'est dans les années 2002-2003 que la cave coopérative de Fronton a commencé la production de rosés.

En investissant massivement dans des outils adaptés, notamment pour le froid, et en misant sur la qualité et l'innovation, les rosés de Vinovalie ont vite connu le succès. Devenu leader incontestable des rosés de Fronton et même du Sud-Ouest, l'entreprise commercialise aujourd'hui deux bouteilles sur trois en rosé, avec des marques historiques (Comte de Négret), indémodables (Inès) ou plus récentes comme le Soulédré ou le Chant du Côt à la Négrette.

Avec de tels succès, Fronton mérite le titre de rosé de la ville rose !

Vendangée à la fraîche et à maturité optimale pour garder vivacité et expression aromatique, la Négrette est un cépage idéal pour la création de rosés de qualité.

It was in 2002-2003 that the Fronton cooperative began to produce rosés.

This meant massive investment in the equipment needed, especially for the cold. Insisting on quality and innovation Vinovalie rosés soon met with success. They are now the uncontested leader of the rosés of Fronton, and indeed of the South West. Nowadays two out of three bottles put on the market are rosés. As well as the historic labels (Comte de Négret), the always fashionable (Inès), we can find newcomers like the Soulèdre and the Chant du Côt à la Negrette.

With such an achievement, Fronton fully deserves the title "rosé de la ville rose"!

Harvested in the cool of the day and at optimal maturity to guarantee the vivacity of its aromatic expression, the Negrette is ideal for quality rosé wines.

MOELLEUX AUX CLÉMENTINES

et pépites de chocolat

Deux cheffes
MARIE-PIERRE VALAT
& LUCILE ROUSSELIN

RESTAURANT MIJOTE ET PAPOTE
7 Espace Pierre Campech, Fronton
T · 05 62 10 64 48

Un vigneron
FABIEN
CARDETTI

DOMAINE DE LESCURE
151 chemin de Lescure, Labastide-Saint-Pierre
T · 05 63 30 55 45 / 06 61 70 55 45

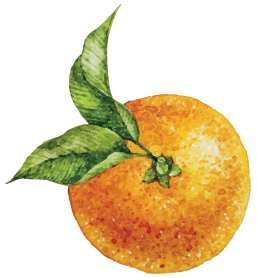
À déguster avec

DOMAINE DE LESCURE
À l'avenir

100% Négrette

Trinquez à l'avenir prometteur de notre beau cépage, la Négrette avec le Domaine de Lescure ! Son nez riche et complexe de violette, épices et fruit croquant sauront vous charmer. Il vous emmènera vers une bouche équilibrée autour des fruits rouges mûrs.

www.domainedelescure.fr



MOELLEUX AUX CLÉMENTINES

et pépites de chocolat

PRÉPARATION 25 MIN | CUISSON 25 MIN | 6 PERSONNES

Pour le moelleux

3 œufs
150 g de sucre blond de canne
150 g de farine
150 g de beurre (très mou)
1/3 de paquet de levure chimique (entre 3 g et 4 g)
3 clémentines
100 g de pépites de chocolat

Prélever les zestes et le jus des clémentines. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporer le beurre bien mou en mélangeant au batteur électrique. Verser la farine et la levure, puis mélanger à nouveau, toujours au batteur, afin d'obtenir une pâte homogène et crémeuse.

Ajouter les zestes des clémentines puis verser leur jus tout en mélangeant. Incorporer enfin les pépites de chocolat. Répartir cette préparation dans un grand moule ou des moules individuels.

Enfourner pour 20 à 25 min de cuisson à 180°C.

Pour le glaçage

1 clémentine
25 g de sucre glace

Pendant ce temps, réaliser le glaçage en mélangeant le jus de la clémentine avec le sucre glace. Démouler le moelleux et l'imbiber encore chaud avec le glaçage. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Et c'est le temps qui court...

Time passes...

Le paysan et le vigneron, les yeux rivés aux ciel, se préoccupent du temps qu'il fait. Fabien, lui, s'intéresse aussi au temps qui passe.

Au fil des saisons, mais aussi au fil de la vie et au fil des modes, notre consommation de vins est différente. Les noms de cuvées du Domaine de Lescure font référence au temps qui passe. Le rosé, qui sort au printemps, est à boire rapidement, dans la fraîcheur de sa jeunesse, *sans plus attendre*. Le blanc sec se boit toute l'année, *de tout temps*. Le rouge 100% Négrette, pour Fabien, est signe d'espoir, *À l'avenir*... Le sablier sur les étiquettes fait référence à ces concepts.

Winegrowers and farmers keep their eyes on the sky. They worry about the weather. But Fabien is concerned rather with the passage of time.

Our wine consumption varies according to times and fashions. The names of the Domaine de Lescure vintages take this into account. The rosé, which is available in the spring, should be drunk straight away "sans plus attendre". The dry white can be drunk all year round "de tout temps". For Fabien, the 100% red stands for hope "A l'avenir...." The hour glass on the label illustrates this idea.

Fabien, viticulteur et nuciculteur !

Fabien, vine and nut grower

Si la famille Cardetti, originaire d'Italie, exploite le Domaine de Lescure depuis trois générations, c'est Fabien, le petit-fils, qui s'est lancé dans la culture des noisettes il y a une quinzaine d'années.

Vignes et noisetiers font plutôt bon ménage ; le seul inconvénient ? Les dates de récolte qui sont presque concomitantes... Autant vous dire qu'en septembre, entre les rentrées scolaires, les vendanges et la récolte des noisettes, notre vigneron ne souffle pas trop !

Par contre, ces noisettes, quel régal ! Riches en antioxydants, en vitamine B, en omégas 3... ces fruits à coque sont bons pour la santé. Optez pour un cake aux noisettes avec un verre de vin blanc du Domaine de Lescure.

The Cardetti family from Italy have been working the Domaine de Lescure for three generations. And fifteen years ago, Fabien, the grandson, launched into hazel nut production.

Vines and hazel nuts go together well, but there is just one disadvantage. The harvests fall at about the same time! In September, what with the start back to school, the grape and hazel nut harvests, this wine grower doesn't have time to breathe!

But on the other hand, what a delight these hazel nuts! Rich in anti-oxydants, vitamin B and omega 3, they are great for your health. We recommend a hazel nut cake with a glass of Domaine de Lescure white wine.

DEPUIS
TOULOUSE

on ne vous garantit pas
des vacances parfaites
mais on vous
y emmène
en vol direct

AÉROPORT
toulouse blagnac

AÉROPORT TOULOUSE-BLAGNAC - Bâtiment La Passerelle CS 90103 - 31703 BLAGNAC Cedex - SA à Directoire et Conseil de Surveillance - RCS Toulouse 491 297 403 - Au Capital de 148 006 - Crédit photo : Getty Images - Conception : Hungry and Foolish - Date : avril 2025

LA GRANDE FÊTE DES VINS DE FRONTON

Saveurs & Senteurs: The big Fronton wine festival

Pendant trois jours, le cœur de ville de Fronton s'anime de stands vignerons, de produits de terroir et de food trucks. Avec votre verre collector, vous goûtez, dégustez et comparez les cuvées. Tout le weekend, c'est la fête : concerts, batucadas et autres artistes en déambulation. Pour les plus grands, des ateliers pour apprendre l'art de la dégustation, pour les plus petits des ateliers maquillage et un jeu de l'oie, pour tous des jeux en bois et les quizz du VinoVélo.

During three days, the heart of the village of Fronton springs into life with stands of wine producers, local products and food trucks. With your collector's glass, you can taste and compare the different labels. The celebrations go on all the weekend with concerts, batacudas and other street artists. For adults there are workshops where you can learn the art of wine tasting. For children there are make up workshops and snakes and ladders. And everyone can enjoy the VinoVélo quizzes and the wooden games.

LE WEEKEND APRÈS LE 15 AOÛT, ENTRÉE GRATUITE I AT THE WEEKEND AFTER THE 15TH AUGUST[H], FREE ENTRANCE

PARMI LES AUTRES ÉVÉNEMENTS INCONTOURNABLES

Other not-to-be-missed events include

Les Buissonnières
En juillet et en août | In July and August

Festival Canop'art
En juillet | In July

Festival Musique en vignes
De juin à décembre | From June to December

ET ENCORE PLEIN D'AUTRES ACTIVITÉS À DÉCOUVRIR...

And plenty more activities to discover...

Programme à retrouver à la Maison des Vins et du Tourisme

Programme available at the Tourist Office

VINS DE FRONTON

MAISON DES VINS ET DU TOURISME

Château de Capdeville (direction Villaudric) 140 allée du château 31620 Fronton · 05 61 82 46 33
30 min de Toulouse, 20 min de Montauban

www.vins-de-fronton.com **Fronton, le Vignoble Toulousain** **Vinsdefronton**

www.tourisme-tarnetgaronne.fr / www.hautegaronnetourisme.com

Livret-recettes édité par la Maison des Vins
de Fronton et ses partenaires

Recipe booklet edited by the Maison des Vins de Fronton and its partners

COORDINATION ET RÉDACTION Benjamin Piccoli

RÉDACTION PORTRAITS ROUTE DES VINS Sandrine Mercier et Michel Fonovich

PHOTOS Pierre Soissons, Maxime Alessandrini, Lilian Cazabet/cd31, Aurélien Ferreira/cd31, Jérôme Morel, Benjamin Piccoli, RaynaudPhoto, Éric Tantôt, Studio Johanna Cavel, DR

PHOTOS RECETTES Pierre Soissons

STYLISME RECETTES Laurence Adnet

CRÉATION GRAPHIQUE Claire Monard

ILLUSTRATIONS Brice Marchal

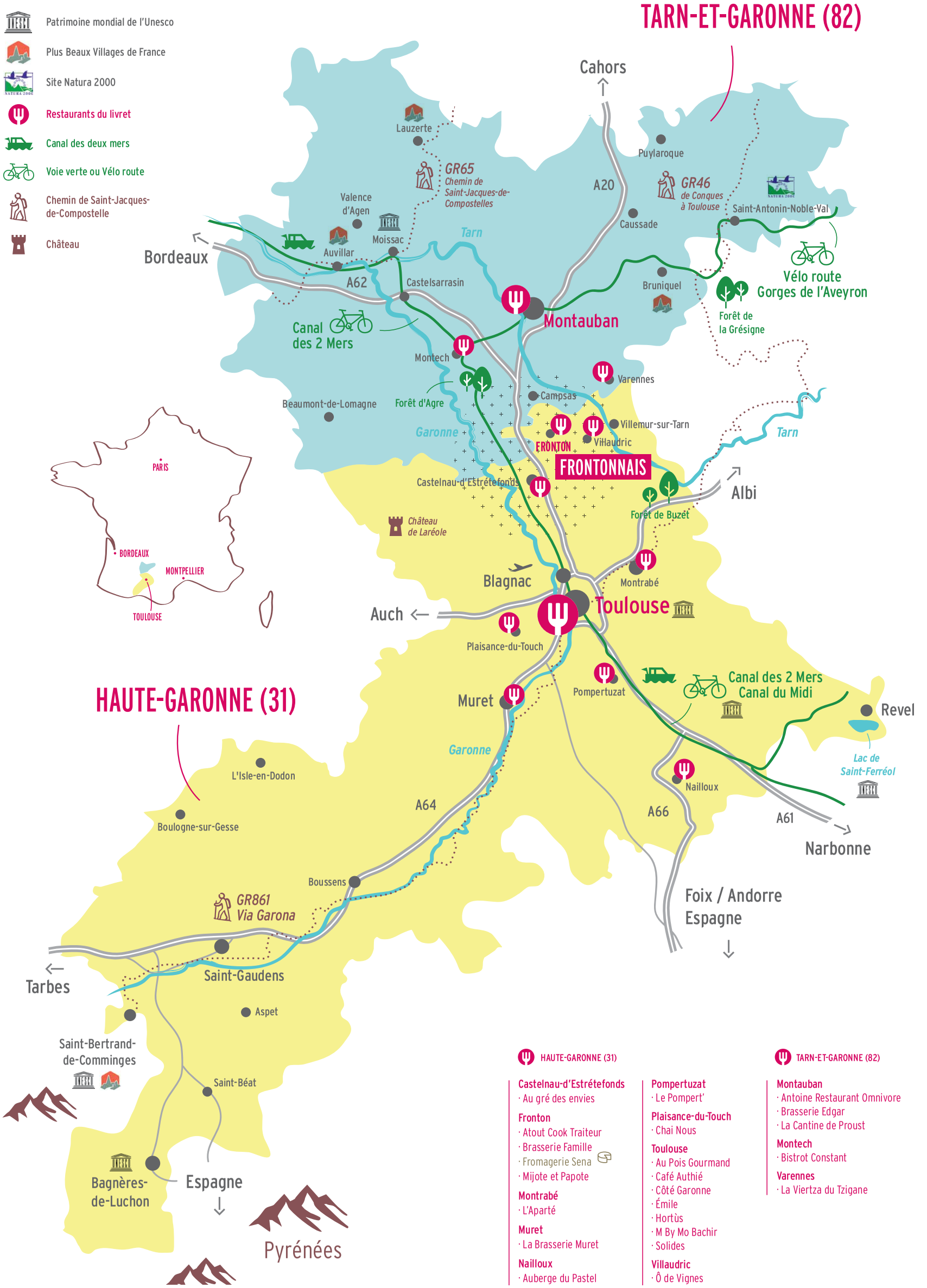
TRADUCTION Elizabeth Godwin

IMPRESSION Techniprint Montauban sur papier issu de forêts gérées durablement

Merci à la Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne, le CER France Garonne et Tarn agence Albasud, le Lycée des Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie d'Occitanie, le restaurant *Mijote et Papote* pour l'accueil de studios photos éphémères.

Carte touristique sous le rabat

Tourist map under the cover fold



HAUTE-GARONNE (31)

Castelnau-d'Estrétefonds
· Au gré des envies

Fronton
· Atout Cook Traiteur
· Brasserie Famille
· Fromagerie Sena
· Mijote et Papote

Montrabé
· L'Aparté

Muret
· La Brasserie Muret

Nailloux
· Auberge du Pastel

Pompertuzat
· Le Pompert'

Plaisance-du-Touch
· Chai Nous

Toulouse
· Au Pois Gourmand
· Café Authié
· Côté Garonne
· Émile
· Hortùs
· M By Mo Bachir
· Solides

Villaudric
· Ô de Vignes

TARN-ET-GARONNE (82)

Montauban
· Antoine Restaurant Omnivore
· Brasserie Edgar
· La Cantine de Proust

Montech
· Bistrot Constant

Varennes
· La Viertza du Tzigane

MAISON DES VINS et du Tourisme

140 allée du Château 31620 Fronton
Entrée libre et gratuite · *Admission free*

Maison des Vins
T · 05 61 82 46 33
vins-de-fronton.com

Fronton, le Vignoble Toulousain
Vinsdefronton

VINS DE FRONTON

Office de Tourisme
T · 05 61 74 80 69
vins-de-fronton.com

Office de Tourisme du Vignoble de Fronton
tourisme.vignobledefronton

OFFICE DE TOURISME du Vignoble de Fronton