



COLLECTIF
NÈGRETTÉ

AOP
FRONTON

*Des cuvées
d'exception*



UNION EUROPÉENNE



COLLECTIF
NÉGRETTE
L'excellence,
simplement...

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



UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

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

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

RIGUEUR ET IDENTITÉ

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



**NÉGRETTÉ ULTRA
MAJORITAIRE**
au moins 70 % des
assemblages



RENDEMENTS BAS
ne dépassant pas
35 hl/ha



Des cuvées issues de
**SÉLECTIONS
PARCELLAIRES**



**ENGAGEMENT
ENVIRONNEMENTAL**
bio ou conversion
bio, HVE



**ÉLEVAGE LONG
ET SOIGNÉ**
d'au moins 14 mois

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

JUSQU'À LA BOUTEILLE

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

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





1



DOMAINE LABASTIDUM

Giove, rouge 2022



Négrette, Cabernet Sauvignon



Bio



Prix TTC départ cave : 17,00 €



Marina et Jérémy Iseppi

400 Chem. de Loubet

82370 Labastide-Saint-Pierre

contact@domainelabastidum.com

06 78 73 52 52

www.domainelabastidum.com





2



CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT
Vin de minuit, rouge 2022



Négrette, Syrah



HVE



Prix TTC départ cave : 16,00 €



Mélanie Loustalet

5580 Rte de Grisolles

31620 Fronton

contact@chateaubellevue-laforet.com

06 22 04 71 44

www.chateaubellevue-laforet.com





3



CHÂTEAU JOLIET
Dame Noire, rouge 2022



Négrette



HVE



Prix TTC départ cave : 17,50 €



Jérôme Soriano

Lieu dit Lafite

31620 Castelnau-d'Estrétefonds

05 61 82 46 02

www.chateaujoliet.com





4



LES VIGNERONS DE VINOVALIE

Gabi, rouge 2022



Négrette



HVE



Prix TTC départ cave : 15,00 €



Martin Guardo et Pascal Nacenta

175 avenue de la Dourdenne

31620 Fronton

pascal.nacenta@vinovalie.com

06 23 16 49 51

www.vinovalie.com





5



DOMAINE LE ROC
Le Haut du Bois, rouge 2022



Négrette



Bio



Prix TTC départ cave : 18,00 €



Anne et Frédéric Ribes

1605C route de Toulouse

31620 Fronton

familleries@leroc.fr

05 61 82 93 90

www.leroc-fronton.com





6



CHÂTEAU VIGUERIE
La Rouge, rouge 2022



Négrette



Bio



Prix TTC départ cave : 18,50 €



Cédric Faure

1650 Chemin de Bonneval
82370 Labastide-Saint-Pierre
ce.faure@gmail.com
05 63 30 54 72
www.chateauviguerie.com





7



CHÂTEAU BOUISSEL
Le lièvre et la lune, rouge 2022



Négrette, Syrah, Cabernet Sauvignon



Bio



Prix TTC départ cave : 15,00 €



Richard Haddom

200 chemin du Vert
82370 Campsas
richard@bouissel.com
06 43 37 52 80
bouissel.com





8



DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Tot ço que cal, rouge 2022



Négrette



Bio



Prix TTC départ cave : 19,90 €



Thibaut Penavayre

102 place de la Mairie

31340 Vacquiers

contact@plaisancepenavayre.fr

05 61 84 97 41

www.plaisancepenavayre.fr





9



CHÂTEAU BOUJAC
Sargha, rouge 2022



Négrette



Bio



Prix TTC départ cave : 20,30 €



Michelle et Philippe Selle

427 chemin de Boujac
82370 Campsas
selle.philippe@wanadoo.fr
05 63 30 17 79
www.chateauboujac.com





10



CHÂTEAU DE BELAYGUES

Le Canard élégant, rouge 2022



Négrette, Syrah



Bio



Prix TTC départ cave : 20,00 €



Séverine et Guillaume Veyrac

1755 chemin de Bonneval

82370 Labastide-Saint-Pierre

chateaubelaygues@orange.fr

06 58 69 28 28

www.chateaubelaygues.com





AOP FRONTON

Benjamin PICCOLI

+33 (0)5 61 82 46 33

fronton@france-sudouest.com

www.vins-de-fronton.com



UNION EUROPÉENNE

