

La revanche du FRONTON.

EN HAUTE-GARONNE ET TARN-ET-GARONNE, DES PIONNIERS REMETTENT À L'HONNEUR CE "VIN DES TOULOUSAINS". EN CHOYANT SON CÉPAGE MAJORITAIRE, LA NÉGRETTE, ILS LE VINIFIENT TOUT EN FINESSE ET EN SUBTILITÉ.

Texte Stéphane DAVET – Illustration Antony HUCHETTE

"IL Y A ENCORE UNE DIZAINE D'ANNÉES, LA NÉGRETTE POUVAIT ÊTRE UN BOULET", se souvient Marc Penavayre, du domaine Plaisance, en se rappelant la moue dubitative des restaurateurs ou des cavistes à l'évocation du trop méconnu cépage emblématique de l'appellation fronton. Il peut désormais se réjouir : « *C'est aujourd'hui une clé.* » Un sésame en forme de grappes aux petits grains très sombres dont les tanins soyeux, les arômes de fruits rouges et noirs, de fleurs (pivoine, violette) et d'épices (régliasse, poivre) ouvrent des portes à des vins trop longtemps restés dans l'antichambre des rois du Sud-Ouest.

Si la négrette fait partie de l'encépagement de l'AOC fiefs-vendéens ou des vins produits sur l'île de Rè, le vignoble de Fronton – dont les 2 400 hectares de vignes se répartissent, entre Toulouse et Montauban, sur une vingtaine de communes de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne – est le seul à l'avoir imposée comme cépage majoritaire. Elle peut aussi être assemblée avec les cépages syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc, côt, gamay ou fer servadou.

L'appellation profite aujourd'hui de l'engouement d'un nouveau public pour les variétés de raisins autochtones et identitaires, dont le

Sud-Ouest est l'un des conservatoires. Elle récolte surtout les fruits du travail de vigneron-pionniers, bien décidés à revaloriser l'image trop neutre de ce « vin des Toulousains ».

Avec des confrères et consœurs de domaines comme ceux de la Colombière, du Roc, du Château Bouissel ou du Château Joliet, Marc Penavayre a été – et demeure – l'un des moteurs de ce renouveau. Dans son petit village de Vacquiers (Haute-Garonne), au sud-est de l'appellation, cet Occitan gouailleur, qui reprit le domaine familial Plaisance en 1991 (bio depuis 2011), rappelle que la négrette ne ∞∞



∞∞ supporte pas la médiocrité. « Pendant longtemps, on a misé ici sur son aptitude aux forts rendements, ce qui diluait complètement ses arômes. Déjà pauvre en acidité, elle avait tendance à tirer vers le végétal. »

« Non seulement on produisait trop, mais on malmenait aussi un raisin à la pellicule fine, qui avait tendance à s'abîmer et à pourrir dans l'entassement », souligne Guy Salmona, ancien ingénieur en informatique. Reconverti il y a vingt ans dans la viticulture, il a repris à Fronton le domaine de Château Laurou (bio depuis 2013), l'une des références les plus affriolantes de l'appellation.

« Il fallait réapprendre ce cépage, l'apprivoiser pour ne pas le gâcher », insiste Philippe Selle, qui avec son épouse, Michelle, a brillamment relancé le domaine de Château Boujac, à Campsas (Tarn-et-Garonne). Il se souvient s'être baladé, en 1995, à la découverte du nouveau languedocien. « Je me suis dit, à mon retour, "il faut changer, on fait n'importe quoi !" » Réduction des rendements, assainissement des méthodes de culture et de vinification (35 % des domaines sont en bio ou en conversion), mise en valeur de ce cépage et de terroirs s'étendant sur trois anciennes terrasses alluviales du Tarn... Les efforts n'ont pas manqué.

Marc Penavayre, maintenant secondé par son fils, Thibaut, a pris en exemple les pionniers des vins sans intrants. Essentielle surtout, sa rencontre avec la famille Plageoles, voisins du Gaillacois, précurseurs de la célébration des

cépages oubliés du Sud-Ouest. Un parrainage qui le poussera à transcender la négrette, mais aussi des raisins rares, comme le jurançon noir, le négret pounjut ou le bouysselet.

Longtemps camouflée en assemblage avec du cabernet sauvignon ou du cabernet franc et marquée par la barrique (et les tics bordelais), la négrette se livre désormais en majesté. Parmi les signes de cette montée en gamme, les victoires surprises de la cuvée Inès, conçue par la Cave coopérative de Fronton/Vinovalie (une centaine de coopérateurs), au championnat du monde de rosé, à Cannes, en 2008 et en 2016. Et la présence d'un Château Bouissel 2011 parmi les 8 français retenus dans les 35 vins distingués (sur 15 929 dégustés), en 2015, par la prestigieuse revue anglo-américaine *Decanter*, lors des World Wine Awards.

Une reconnaissance qui s'accélère d'autant plus que cette région doucement vallonnée, aux pittoresques fermes en brique moulée, propose des vins dont la souplesse, le croquant et le rapport qualité-prix correspondent aux tendances gustatives du moment. Loin de la présumée « robustesse » des vins des régions du rugby. « Le Frontonnais est la Bourgogne du Sud-Ouest » assurent même Diane et Philippe Cauvin, du château La Colombière. À Villaudric (Haute-Garonne), ils vinifient en finesse la large palette aromatique de la négrette, dont leur délicieux Coste rouge. « Il faut travailler la subtilité de ces vins, s'abstenir d'aller chercher du muscle où il n'y en a pas. »

D'une gourmandise très polyvalente, capable de s'adapter au meilleur cassoulet (par exemple celui de La Table de Michèle, à Campsas), à la créativité bistronomique (comme celle de L'Oguste, à Dieupentale), les frontons peuvent faire chanter les glouglous des vins de soif. On pense notamment à La Folle noire d'Ambat du domaine Le Roc, Les Frontons flingueurs de La Colombière. On l'appelle négrette de la famille Arbeau. Ils peuvent aussi s'intensifier en vins de gastronomie. Une ambition assumée par le Collectif négrette, opération regroupant à ce jour une dizaine de domaines ayant choisi de privilégier la présence majoritaire du cépage vedette, petits rendements, sélections parcelles et long élevage.

Pas question de renier les assemblages pour autant. « Une mode anglo-saxonne impose le monocépage », regrette ainsi Guillaume Veyrac, dont le Château de Belaygues est pourtant membre du Collectif négrette. « L'assemblage est pourtant la véritable signature du vigneron. » Sa cuvée Canard élégant marie ainsi 70 % de négrette à 30 % de syrah. « Les épices de la syrah fortifient idéalement le fruit de la négrette », estime Guy Salmona, de Château Laurou. Une union qui fait aussi la réussite de la cuvée Don Quichotte du domaine Le Roc. Quand d'autres, comme le brillant jeune Anglais Nicholas Smith, du domaine Bois de Devès, ou Marina et Jérémy Iseppi, du très « nature » domaine Labastidum, ajoutent de leur côté une jolie dose de côt. (M)

LE BOUYSSELET, L'AVENIR BLANC DE L'APPELLATION.

Étrangement, aucun cépage blanc n'avait été déclaré au moment de l'obtention, en 1975, de l'AOC pour les vins de Fronton. Jusqu'à aujourd'hui, seuls rouges (60 % de la production) et rosés (40 %) ont droit à l'appellation. Ce qui n'empêche pas de nombreux vigneron de vinifier en vin de France des parcelles de chenin, chardonnay, sauvignon, viognier ou même muscat. Au moment où la consommation de blanc progresse en France, cette production hétéroclite pourrait à l'avenir s'unifier autour des vertus d'une pépite locale qu'on

croyait disparue : le bouysselet. On doit sa redécouverte à Diane et Philippe Cauvin, dynamiques propriétaires du Château La Colombière. « En 2009, une vendangeuse nous a apporté un vin effervescent que son grand-père faisait à partir d'une vieille parcelle dont il ignorait le cépage, se souvient Diane Cauvin. Malgré la dose de soufre et une vinification rustique, ce vin possédait quelque chose qui a éveillé notre curiosité. » Et l'émerveillement d'un ampélographe venu spécialement de Gaillac pour analyser ces raisins. Verdict : il s'agissait

des derniers pieds connus de bouysselet, un cépage cousin du savagnin et du chenin. Après prélèvements de rameaux et surgreffes, les aventuriers de La Colombière créaient une parcelle dont la première cuvée révélait le potentiel d'une belle au bois dormant. En parfait équilibre entre acidité et élégance aromatique (pomme, poire, pierre à fusil...), le bouysselet s'intégrera, avec chenin et sauvignon, à la cuvée Les Jacquaires, puis, en monocépage, à celle du Grand B. Ces réussites, suivies de celles de

Plaisance-Penavayre (bouysselet) et du domaine Le Roc (Le Bouysselet), ont été si criantes que nombre de vigneron y voient désormais l'avenir blanc de l'appellation. Au point que la demande de plants est largement supérieure aux végétaux disponibles. « Le bouysselet est le futur grand cépage du Sud-Ouest », s'enthousiasme ainsi Frédéric Ribes, propriétaire du domaine Le Roc et président du Syndicat des vigneron de l'AOP fronton. Reste à faire enregistrer ce cépage dans l'appellation. Un travail administratif de longue haleine. (M)