

Le goût de la France

# Fronton : La Négrette, fille du vent

Par Thomas Bravo-Maza

Publié le 02/02/2021 à 11:49

Vivons heureux, vivons caché, le Frontonnais ne fanfaronne pas mais s'offre de bon cœur aux amateurs de vins francs et déliés. Si le Sud Ouest peut donner dans la puissance, c'est ici la tendresse occitane qui a le dernier mot.

Le raisin est l'un des seuls fruits au monde qui soit anémophile. Petite leçon de choses : à la différence des fruits qui doivent être fécondés par les insectes pollinisateurs, le raisin est fécondé par le vent. Avec son concours, le pollen se dépose sur l'organe femelle, le pistil, et le tour est joué. Or le vent, Fronton n'en manque pas. Ici, entre Toulouse et Montauban, le vent d'Autan impose sa loi de son souffle puissant, chaud et sec. S'il rend parfois un peu fous les vignerons qui taillent les ceps durant les jours d'hiver, il aide aussi les vignes à déployer leurs ailes pour aller chercher les parfums du ciel. Ces exhalaisons se mélangent avec celles que le raisin porte en lui. C'est d'autant plus vrai que la négrette – le cépage principal de Fronton – est indiscutablement l'un des plus aromatiques de tout le Sud-Ouest. Inexplicablement, compte tenu de ces qualités, son développement culturel ne s'est limité au fil des siècles qu'à de trop rares arpents dans le Sud-Ouest, à Fronton, Gaillac, Lavilledieu

et Entraygues ainsi que sur les îles de Ré et d'Oléron, dans les Fies vendéens, et bizarrerie plus étonnante encore, en Californie où la negrette prend le nom de pinot Saint-Georges.

## Le vin de Fronton a perduré car il incarne à merveille l'esprit de fête des hommes et les femmes d'Occitanie.

Confidentielle, donc, la negrette n'est pas sans histoire(s) pour autant. Seulement voilà, son pedigree n'est pas du tout celui que les communicants veulent nous faire avaler en nous chantant la légende de la negrette venue de Chypre grâce aux bons soins de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Calixte II - qui fut pape jusqu'en 1124, célèbre pour son rôle de promoteur du chemin de Saint-Jacques de Compostelle – engagea vigoureusement, il est vrai, les croisés à pousser le bouchon très loin. Il n'est pas moins vrai que le pape Clément V permit aux croisés de Saint-Jean de Jérusalem de se servir fort généreusement au passage, à Chypre au tout début du XIV<sup>e</sup> siècle. Mais d'origine chypriote à l'endroit de notre negrette, il n'est point question, les scientifiques sont formels. Plus prosaïquement, les tout premiers ceps furent vraisemblablement fécondés - par le vent - quelque part entre Garonne et Gascogne, il y a plusieurs siècles. Le vin de Fronton a perduré car il incarne à merveille l'esprit de fête des hommes et les femmes d'Occitanie. Son petit air joyeux et entraînant en fait plus qu'un vin, une vraie rhapsodie.

### **BOUTEILLES INDISPENSABLES**

- **Fronton cuvée les Frontons flingueurs 2018**

Château La Colombière, 190 route de Vacquiers à Villaudric, Tél. 05 61 82 44 05. 11 €.

Comment résister à un rouge aussi gourmand, autant chargé de vie et de joie ?

- **Fronton 2018**

Chateau Plaisance, 102, place de la Mairie 31340 Vacquières, Tél. : 05 61 84 97 41. 7,50 €.

Marc et Thibaut, les Penavayre père et fils, ont su une fois encore nous apporter tout le fruit de la négrette dans ce rouge évident, gourmand et rassembleur.

- **Fronton 2017**

Château Bouissel, à Campsas, Tél. 05 63 30 10 49. 15 € le BIB de 5 litres.

Un Fronton à un prix ultra-démocratique et bio. Beau tour de force signé Nicolas Selle dont les cuvées Peiruda et Capciera se font régulièrement remarquer.

- **Fronton cuvée La Folle noire d'Ambat 2018**

Domaine Le Roc, 1605c route de Toulouse à Fronton, Tél. 05 61 82 93 90. 9 €.

Ce beau Domaine qui gratifie avec une régularité sans faille de jolies cuvées d'assemblage négrette-syrah, joue ici clairement la carte de la gourmandise sans chichis avec cette pure négrette qui exprime groseille, grenade et cerise soulignées d'une touche de violette et de pivoine.

**A LIRE AUSSI : [Cornas : le vin des terres brûlées](#)**