Fronton
le vin des Toulousains

vignobles & découvertes

LES VINS DE FRONTON

Destination Bretagne

Inclus 10 recettes «Accords mets/vins»

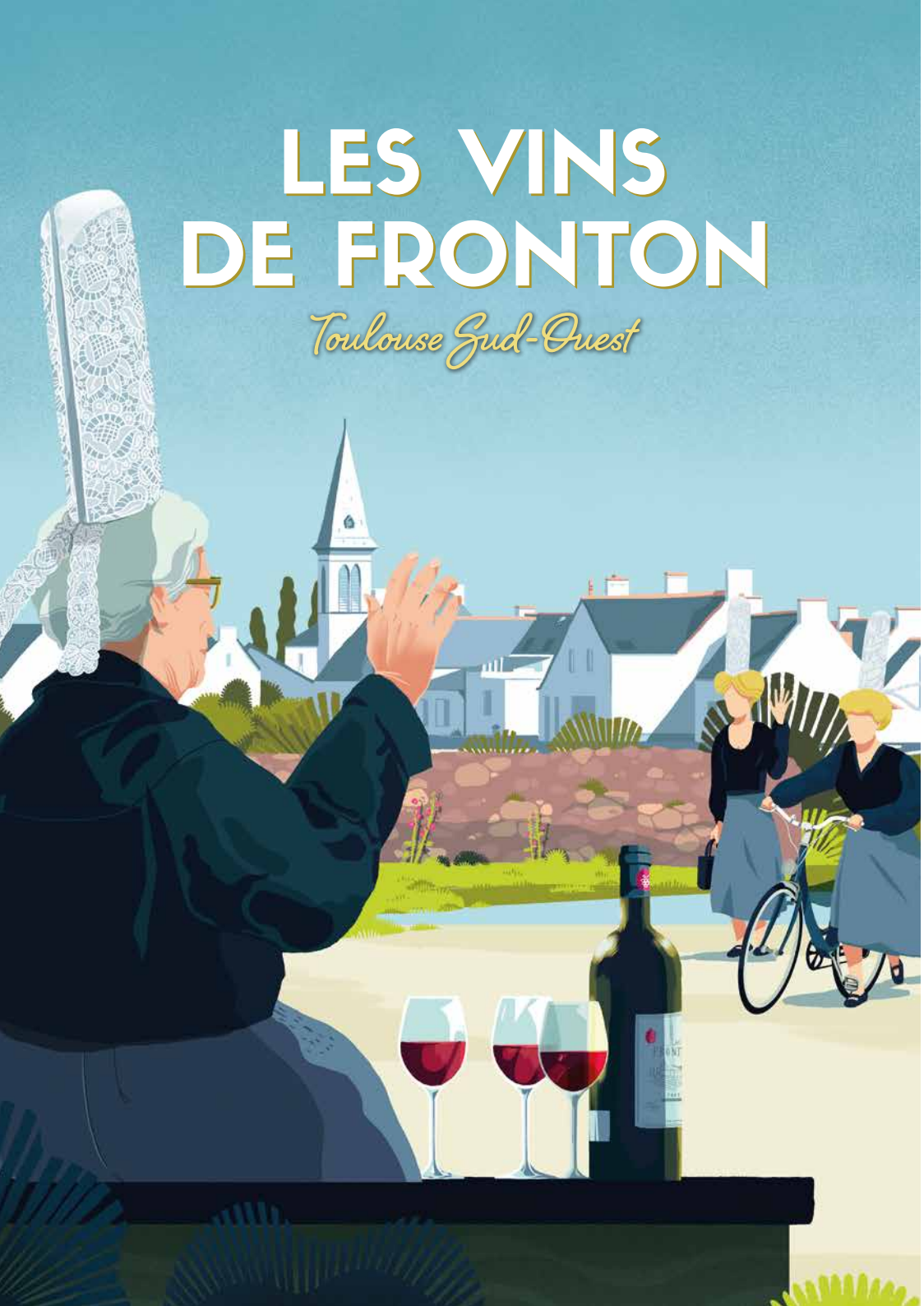
un Chef × un Vigneron

Éd. 2022

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FRONTON, VIGNOBLE DU SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée



A coup sûr, le vin de fronton incarne le sourire du sud-ouest. Un sourire que l'on reçoit de ce vin autant qu'un sourire qu'on lui adresse. Pas pour son seul capital-sympathie, avéré, mais pour cette capacité à coller à l'époque… et aux aspirations de consommateurs assoiffés de fraîcheur et de finesse.

Ce même sourire qui se meut en frisson dès qu'affleure cette manière folle d'agencer nervosité, fruité et profondeur. La faute à la Négrette, cépage en forme de coquetterie locale qui, aux portes de la ville rose, se répand en effluves de violette. À la fois valeur d'étonnement et secret d'initié, cette appellation Fronton, aussi toulousaine qu'étrangère au buveur d'étiquette, se doit d'être découverte chaque fois que le génie du vin s'épèle di-ver-si-té.

Si, de Foix à Marmande et de Pau à Rodez, cet immense vignoble du sud-ouest s'étire en mode géant, son imaginaire est paradoxalement trop souvent rabougri à une supposée « robustesse », là où une réjouissante vitalité anime rangs et ceps, Négrette en tête. Cette même Négrette qui fait le fronton et qui navigue au large du cliché rugby-cassoulet. Ce qui n'empêche en rien d'en siroter devant un match de rugby. Avec du cassoulet (par exemple).

DOMINIQUE HUTIN
Journaliste France Inter

© C. Abramowitz

La Bretagne, terroir gourmand

Huîtres perle noire, bar de ligne, lotte bretonne, pigeon d'Eneour et même risone au sarrasin… Les Chefs bretons subliment les produits de leur terroir. En accord avec ces plats gastronomiques, les vins rouges et rosés de Fronton offrent des **accords parfaits**.

Fronton le vin des Toulousains

Dans le Sud-Ouest de la France, entre Toulouse et Montauban, le terroir de Fronton abrite **une pépite : la Négrette**. Ce cépage unique au monde produit des vins rouges et rosés aromatiques et donne leur identité aux vins bénéficiant de l'appellation d'Origine Protégée Fronton.

Des vins rouges gourmands et élégants

Les vins rouges de Fronton offrent généralement des arômes de **fruits noirs** (mûre, cassis), de **fleurs** (violette, pivoine) et d'**épices** (réglisse, poivre). Ils sont élégants, souples, avec des tanins veloutés. Les vins de garde sont souvent plus complexes et charpentés.

À servir autour de 16°

Les cuvées les plus concentrées peuvent faire l'objet d'un élevage en **fûts de chêne**. Cela permet d'assouplir les tanins, de développer une plus grande complexité aromatique et de favoriser une meilleure aptitude à la garde. Les vins de Fronton élevés en barriques ou en foudres (tonneaux de grande capacité) sont généralement plus charpentés, riches et soyeux et s'agrémentent parfois de notes de cuir, de fruits mûrs voire confits.

Des rosés de gastronomie, frais et aromatiques

Particulièrement fruitée et aromatique, la Négrette produit de jolis rosés à la robe assez soutenue et aux **arômes intenses**. La longueur en bouche et le joli gras des rosés de Fronton en font des rosés de gastronomie.

À servir autour de 10°

Si la présence des vignes est attestée depuis 2000 ans, ce sont les chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui ont développé le vignoble de Fronton au XII^e siècle.

Parmi les meilleurs vins du MONDE !

C'est en 1975 que les vins de Fronton obtiennent leurs lettres de noblesse en accédant à l'AOC (aujourd'hui AOP, Appellation d'Origine Protégée). Depuis, la qualité n'a cessé de croître ; elle est aujourd'hui unanimement reconnue tant au niveau national qu'international.

En 2007 et 2015, la cuvée Inès (Vinovalie) devient champion du monde des rosés. En 2015, un Fronton est élu parmi les 35 Meilleurs Vins du Monde (Decanter World Award Gold pour le Bouissel, 2011). Sans compter les nombreuses médailles et citations dans les guides les plus prestigieux. Quand on vous dit que Fronton est une appellation qui monte !

Découvrez LES VIGNERONS DE FRONTON

LES VIGNERONS DE VINOVALIE
CAVE DE FRONTON

Château Baudare

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT

Château Binest

CHÂTEAU BOUISSEL

Château Boujac

CHÂTEAU CARROL DE BELLEL

Château Caze

CHÂTEAU CLAMENS

Château Clos Mignon

CHÂTEAU COUTINEL FAMILLE ARBEAU

Château Cransac

CHÂTEAU DE BELAYGUES

Château des Peyraux

CHÂTEAU DEVÈS

Château Fayet

CHÂTEAU FONT BLANQUE

Château Joliet

CHÂTEAU LA COUTELIÈRE

Château La Loge

CHÂTEAU LAROU

Château Laymajoux

CHÂTEAU MONPLAISIR

Château Saint-Louis

CHÂTEAU TERRE FAUVE

Château Viguerie

DOMAINE BOIS DE DEVÈS

Domaine de Lescure

DOMAINE DE SAINT-GUILHEM

Domaine des Pradelles

DOMAINE GENDRE

Domaine Labastidum

DOMAINE LA VALETTE

Domaine Le Roc

DOMAINE PLAISANCE - PENAVAYRE

Domaine Roumagnac

FITZGERALD FERGUS

G-SICA Les Vignerons du Secret

LA COLOMBIÈRE

Pendaries Joël

VIGNOBLES CASSIN, CHÂTEAU CASSIN & DOMAINE DU TEMBOURET

Maison des Vins et du Tourisme de Fronton

Ouvert toute l'année, entrée libre

Dégustations, ateliers, animations, présentation des domaines de l'appellation
www.vins-de-fronton.com

Fronton.le.Vignoble.Toulousain
@vinsdefronton

Boutique en ligne : www.vins-de-fronton.fr

UN VIGNOBLE
animé toute l'année

Fêtez les vins

lors d'un weekend d'exception
Saveurs & Senteurs
du 19 au 21 août 2022

Menez l'enquête

au Château Boujac
Escape game dans
le chai

Dormez dans un tipi

au Château de Belaygues
Hébergement insolite
au cœur des vignes

Conduisez une 2CV

au Domaine Roumagnac
Balade dans le vignoble au volant
de la mythique deudeuche

Testez nos vitirandos

Des randonnées thématiques
dans le vignoble

Mettez-vous dans la peau

d'un vigneron
Vendanges touristiques
et intimistes

Découvrez nos domaines

toute l'année
Visites et dégustations
avec les vignerons

Réveillez-vous avec vue

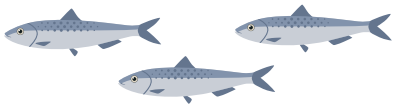
sur les vignes
Chambres d'hôtes et gîte
au Domaine de Codeval

DOMINIQUE HUTIN

le plus normand des journalistes de France Inter

© CD50

- **Mon endroit préféré pour boire un Fronton rouge ?** En mode taquin : ***« Au Mont-Saint-Michel »***, en mode plus diplomatique : ***« Ouessant »*** pour réchauffer le cœur de l'hiver.



- **Mon plat breton préféré ?** Le ***cassoulet à la sardine***.
- **Le lieu où, l'été, j'aime déguster un rosé de Fronton ?** En ***« ton sur ton »***, sur la côte de granit rose.

- **Ma chanson bretonne préférée ?** ***« Mets ton pull en poils de mouette et ta casquette en peau d'crevette »*** NDLR : une chanson créée par Dominique à l'occasion d'une émission à Saint-Malo…
- **Une expression bretonne ?** ***« Y r'pleut »***, issu de l'esperanto météorologique, partagé avec la Normandie.

- **Le cliché le plus vrai sur les bretons ?** Leur fierté identitaire.
- **Qu'est ce que vous apporteriez sur une île bretonne déserte ?** ***« Le vin des bretons »***, par Gérard Alle (de Douarnenez, Finistère). Ce livre prêté 3 fois (et donc acheté 4 fois...) raconte l'épopée du vin en terre bretonne - versant consommation - à l'époque du vin ouvrier.
- **À part Fronton, une appellation viticole française que vous aimez bien ?** ***Coteaux du Vendômois,*** pour le Pineau d'Aunis, petite coquetterie septentrionale, en clin d'œil à la Négrette, pépite sudiste.

Après une dégustation* gourmande mais studieuse, Dominique Hutin a testé une large sélection de cuvées de Fronton : il vous présente ses 8 coups de cœur…

**dégustation au printemps 2021*

Château Bouissel, Pinot Saint-Georges, rouge 2016

Joliment fondue, portée par les épices, cette antithèse du « fort des halles » joue de ses charmes dans un registre qui mêle épices et fruité, épaulés par des notes empyreumatiques.

Château Boujac Secret des Étoiles, rosé 2020

Le nez, délicat et ouvert sur les fruits rouges, annonce une bouche à l'attaque ronde et aux mensurations généreuses. Ce rosé structuré pour le repas finit de convaincre avec une jolie finale corsée.

Domaine Roumagnac Authentique, rosé 2020

Le nez, expressif et ouvert sur des notes rafraîchissantes d'anis et de fruits rouges devance une bouche large, gourmande et… fraîche. Une virgule de fraise des bois assure la séduction aromatique.

Château Boujac Kélina, rouge 2019

Une parade aromatique expressive (rose, bois de santal) et une bouche aux accents fruités laissent entrevoir un vin frais (les vertus d'une acidité bienvenue), à la corpulence équilibrée. La touche de réglisse, bien présente, épaissit ce joli discours.

Famille Arbeau On l'appelle Négrette, rouge 2019

Nez élégant de fumée et de rose. Carafé, il corse d'abord son discours au fil de l'aération (notes de cerise à l'alcool) avant d'imposer une écriture moderne, déliée. L'ensemble reste très délicat, en mode « infusion ».

Château La Colombière Coste rouge, rouge 2016

Fraîcheur ! Épicé, porté par une structure alcoolique tout en légèreté (12,5°), ce joli rouge fleuri apparaît effilé. La finale, nette et fraîche, signe d'une manière définitive la finesse de l'ensemble.

Château Bouissel Emma, rosé 2020

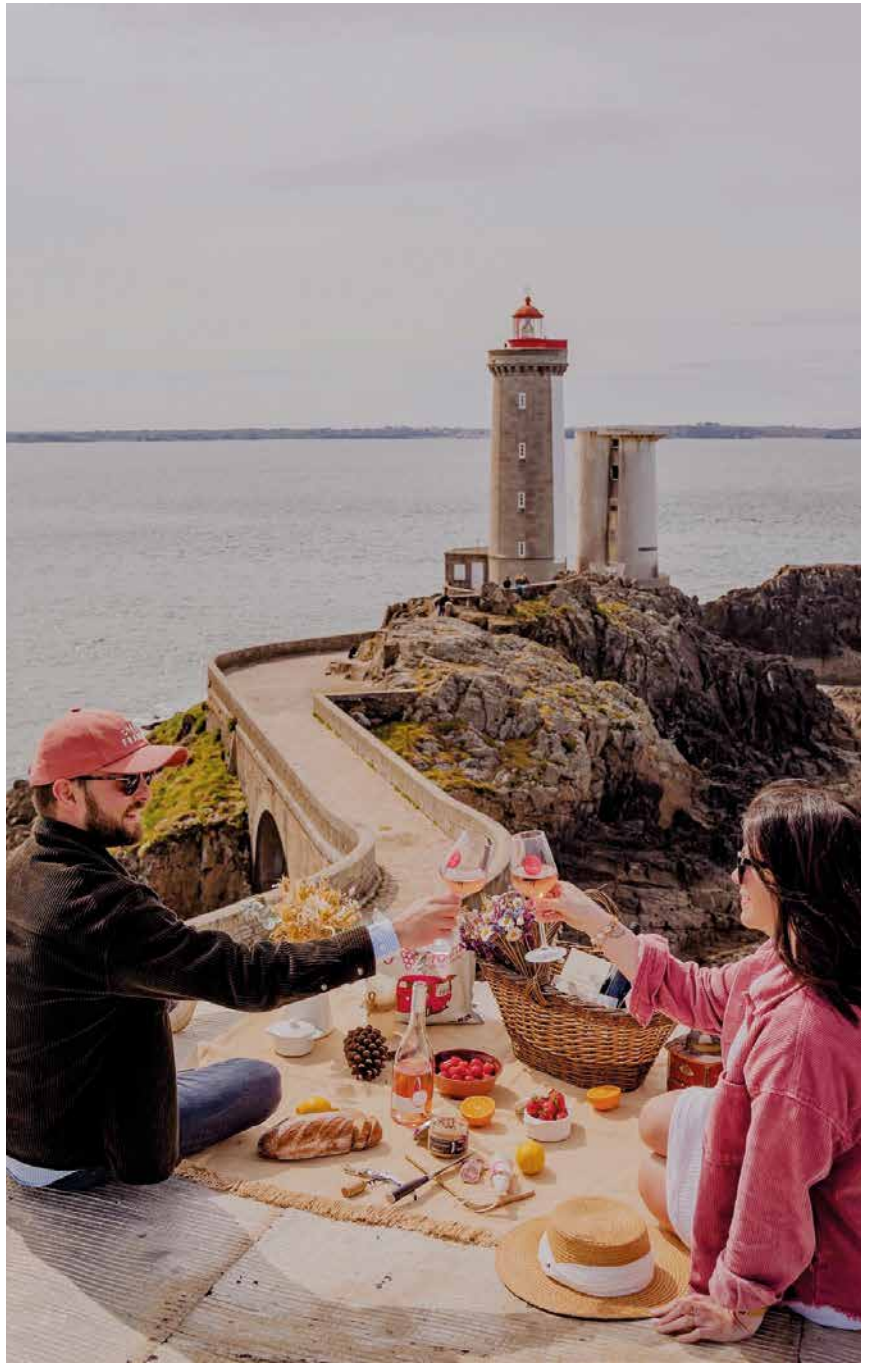
Ce trésor de finesse et d'équilibre, à la silhouette délicate, agence fraîcheur, finale nette et légèrement anisée. Un régal, délicat et précis.

Domaine Le Roc La folle noire d'Ambat, rouge 2019

Cette « folle noire », l'un des autres noms du cépage négrette, au nez typé par un trio violette/fumé/ épicé, fait preuve d'une grande digestibilité… sans renier sa naissance sudiste, signalée par le couple rondeur et friandise.

Dominique Hutin est journaliste à France Inter ; il écrit aussi pour les magazines Regain *et* Le vin ligérien.

Auteur et conférencier, ce spécialiste du vin est également un passionné et expert du cidre.



Pique-nique avec les rosés de Fronton ; Phare du Petit Minou (29) © Cindy & Gabriel/les2petiotsdelaphoto

Le TOP 5
de Cindy & Gabriel

Cindy et Gabriel, alias les 2petiotsdelaphoto sont « deux p'tits bretons amoureux de leur région » comme ils aiment à le dire mais aussi curieux de découvertes.

Après avoir passé trois jours à la découverte du vignoble de Fronton, ils vous présentent leur top 5…

TOP 1 Roumagnac
en compagnie de Nicolas

Savourer les vins de Fronton avec l'équipe en dégustant un délicieux repas préparé par le chef de l'Étang d'Ô, Olivier Verheecke, un instant inoubliable !

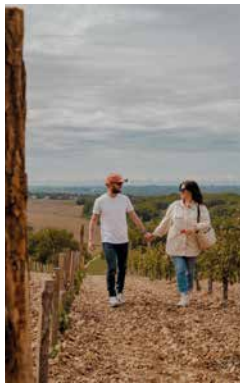
TOP 2 Vinovalie
en compagnie de Romain et Raphaël

Une dégustation et un pique-nique au cœur des vignes, un moment unique, quel merveilleux souvenir !

TOP 3 Château Baudare
en compagnie de David

Une très belle rencontre pleine de générosité avec David qui a su nous partager sa passion sous un temps bien breton !

TOP 4 Domaine Plaisance Penavayre
en compagnie de Marc et Thibault



Une balade matinale dans les vignes laissant place à un point de vue exceptionnel sur les Pyrénées !

TOP 5 Château Saint Louis
en compagnie de Sylvie

Quel privilège d'avoir pu séjourner au Château Saint Louis, une architecture magnifique et un accueil des plus chaleureux de la part de Sylvie !

Recettes de Chefs avec ACCORDS METS-VINS

p.20 - *Huitres lie de vin*
Château Boujac, Version Originale, 2020

p.22 - *Le pigeon, l'artichaut, hydromel d'herbes à curry*
Château Bouissel
Pinot Saint-Georges, 2016

p.24 - *Bar mariné au curry, parfumé à la rose et à l'aneth*
Les vignerons de Vinovalie
Inès, 2020

p.26 - *Aubergine rosa bianca, sésame noir miso, maquereau grillé, matelote au Fronton*
Domaine Le Roc, Le Haut du Bois, 2019

p.28 - *Lieu jaune de ligne et fenouil au vin rouge de Fronton*
Domaine Plaisance Penavayre
Le rouge, 2018

p.30 - *Maquereau marqué à la flamme, aubergines, tomates, miso*
Domaine Le Roc, Ninette, 2020

p.32 - *Lieu de ligne, champignons de saison et asperges grillées*
Les vignerons de Vinovalie
Astrolabe, 2016

p.34 - *Lotte Bretonne croustillante aux pétales de maïs, caramel de poivron rouge, risotto de sarrasin grillé au miso*
Château de Belaygues, Aigarosa, 2020

p.36 - *Risones au sarrasin à la sauce à la betterave façon bolognaise*
Domaine Plaisance Penavayre
Rosé, 2020

p.38 - *Feuille à feuille rhubarbe - fraise, glace au lait*
Château Clamens, Julie, 2020

Olivier Bellin

L'auberge des Glazicks, Plomodiern (29)

Huitres lie de vin

4 personnes

8 huîtres perle noir
50 g d'andouilles
Herbes des falaises (oseille, fenouil des dunes, menthe)
Noisettes
Huile de basilic
1 l de vin rouge de Fronton
2 échalotes
1 l de bouillon de volaille
5 g de miel
125 g de beurre
Jus de citron
Fleur de sel
Poivre du moulin

Flamber le vin rouge. Émincer les échalotes. Mettre du beurre dans la casserole, ajouter les échalotes, les faire suer. Ajouter le miel, cuire 1 à 2 min avec le vin rouge. Réduire de ¾ et ajouter le bouillon de volaille. Réduire à nouveau de ¾. Monter au beurre (avec 100 g de beurre). Filtrer.

Pocher les huîtres 2 min dans leur eau. Tailler en dés l'andouille. Concasser les noisettes. Mélanger les noisettes, l'andouille, le citron et la menthe.

Dressage : Mettre 2 pointes d'huile de basilic. Poser les huîtres. Napper la sauce et finir avec les noisettes, l'andouille et les herbes.

À boire avec

Château Boujac, Version Originale, 2020

Cépage : 100 % Négrette.

Terroir : sols de boulbène, parcelle exposée plein est.

Cette cuvée sans sulfites ajoutés offre un nez de fruits rouges. Avec une attaque sur les fruits rouges mûrs, la bouche est ample et complexe. La finale est persistante, sur les fruits noirs. À décanter 1h avant dégustation.

www.chateauboujac.com

Nicolas Conraux

Restaurant La Butte, Plouider (29)

Le pigeon, l'artichaut, hydromel d'herbes à curry

4 personnes

4 pigeonneaux des gourmets
Plouneour Menez
8 artichauts violet de Bretagne
Échalotes

Pour le laquage
200 g de crème épaisse de Kéroudy
10 g d'herbes à curry
1 pointe de Xantane
Beurre

Hydromel d'herbes à curry
20 g d'herbes à curry
20 g de miel
100 g d'huile d'olive

PIGEONS · Flamber les pigeons afin de retirer les éventuelles plumes restantes. Nettoyer les pigeons avec du papier essuie-tout, leur retirer la tête. À l'aide d'un couteau, casser les pattes au niveau de la jointure du genou. Retirer les éventuels nerfs présents dans les cuisses et détailler les ailerons, puis réserver. Lever les cuisses des pigeons en pensant à récupérer les sots-l'y-laisse. Fendre en deux les pigeons de façon à conserver les filets sur le coffre et à séparer la partie basse du corps. Retirer la poche digestive présente sur les flancs des pigeons. Essuyer les coffres et nettoyer à l'aide d'un essuie-tout humide si besoin.

JUS DE PIGEONS · Éplucher les échalotes, nettoyer les carcasses et retirer le maximum de sang. Placer tous les ailerons ensemble et répartir dans une plaque gastro le reste des carcasses. Il est important d'adapter les cuissons à la taille des carcasses. Le fait de tout mélanger réduirait l'efficacité de la caramélisation de ceux-ci . Ajouter les échalotes entières, et quelques noix de beurre. Placer l'ensemble à rôtir à 160°. Une fois la première face bien caramélisée, mélanger les carcasses. Une fois la caramélisation uniforme, placer les carcasses dans une marmite. Ajouter de l'eau à hauteur, déglacer les sucs présents dans la plaque à rôtir puis réduire l'ensemble. Réaliser une remouille si besoin. Penser à lier le jus si nécessaire au beurre manié afin de lui apporter de la texture et d'éviter d'obtenir trop d'amertume avec une réduction trop poussée.

ARTICHAUTS · Tourner les artichauts, conserver ceux-ci dans de l'eau et de l'acide ascorbique en mise en place. Veiller à ne pas les laisser trop longtemps dans l'eau, cela durcirait vos artichauts. Vider les boules puis rôtir celles-ci à l'huile d'olive, ajouter une échalote émincée et un peu d'herbes à curry puis mouiller à hauteur. Réduire la cuisson puis vérifier la texture de l'artichaut. Si celui-ci est fondant, le glacer dans du jus réduit infusé à l'herbes à curry. Réaliser le même type de cuisson pour les quartiers.

PIGEONS · Rôtir sur le coffre les pigeons. Les laisser reposer. Lever les filets puis les glacer au jus réduit, les disposer sur une grille puis les napper de jus. À l'aide d'un cornet, glacer les filets à la crème infusée à l'herbe à curry.

CHIPS · Frire à 150° les chips d'artichaut. Les placer sur du papier absorbant, assaisonner au sel fin, puis réserver.

HYDROMEL · Chauffer le miel, ajouter l'herbe à curry, infuser l'ensemble 10 min puis ajouter l'huile d'olive.

DRESSAGE · Disposer le pigeon dans l'assiette, ajouter les artichauts en les assaisonnant avec l'hydromel. Terminer par les chips.

À boire avec .....

AOP FRONTON · AOP FRONTON

Château Bouissel, Pinot Saint-Georges, 2016

Cépage : 100% Négrette.

La robe est rouge tuilée. Le nez évoque des arômes intenses de violette et de pivoine. En bouche, c'est un vin rond et souple, qui offre une belle persistance avec des arômes de fruits noirs et de violette et une touche finale de réglisse.

www.bouissel.com

Baptiste Denieul
Maison Tiegezh, Guer (56)

Bar mariné au curry, parfumé à la rose et à l'aneth

2 personnes

300 g de bar de ligne en filet sans peau et sans arêtes
300 g de gros sel
150 g de sucre
10 g de curry
2 échalotes
10 g d'aneth
2 g de poivre noir
2 g de fleur de sel
1 jus de citron jaune
10 g de ciboulette
2 g de rose séchée
100 g d'huile d'olive

Mettre les filets de bar dans le gros sel et le sucre pendant 20 min et rincer à l'eau glacée. Mélanger l'huile, la fleur de sel, le poivre noir, la ciboulette, l'échalote ciselée, le curry, le jus de citron. Mettre les filets de bar dans la marinade pendant 20 min.

Sortir les filets de bar, les tailler en fines tranches et garder la marinade. Disposer joliment sur l'assiette les tranches de poisson. Faire quelques points de marinade, des pluches d'aneth et de pétale de rose.

À boire avec

Les vignerons de Vinovalie, Inès, 2020

AOP FRONTON

Cépages : Négrette, Syrah.

Terroir : terrasses d'alluvions anciennes.

Inès présente une belle robe claire, un nez intense, complexe, avec des notes de fruits rouges (cassis, framboise). L'attaque est souple, la bouche soyeuse, avec beaucoup de volume et de gras, et une note d'agrumes en finale.

www.vinovalie.com

Tugdual Debethune
Restaurant Hollen, Rennes (35)

Aubergine Rosa Bianca, sésame noir miso, maquereau grillé, matelote au Fronton

6 personnes

Le condiment miso

100 g de miso blanc - 3 cl d'eau - 5 g de sésame noir torréfié - 7 g de zestes de Yuzu haché « Nishikidori Market »

Assembler tous les ingrédients et les placer dans une poche à douille.

Les aubergines Rosa Bianca

2 belles aubergines Rosa Bianca « Gildas »
Gros sel de mer gris - Eau minérale

Tailler les aubergines en tranche de 3,5 cm d'épaisseur. Les mettre à dégorger dans de l'eau avec du gros sel de mer au moins 4 h pour enlever un peu d'amertume. Éponger, fariner les tranches des deux côtés et les frire dans un bain d'huile à 175° pendant 5 min. Les égoutter sur du papier absorbant. À l'aide d'une spatule coudée souple, appliquer le condiment sésame Miso d'un côté et puis cuire au four à 160° avec 10% d'humidité. Faire gratiner à la salamandre.

Pour la réduction vin rouge

1 l de vin rouge Fronton - 40 g de sucre

Faire réduire doucement à 10 cl.

Pour la sauce matelote au fronton

6 arêtes de poisson avec tête - 4 gousses d'ail écrasées - 600 g d'échalotes émincées 500 g de champignons de Paris émincés 500 g de gelée de pied de veau - 2 l de vin de Fronton rouge, le même que la réduction - 2 tranches de lard fumé 125 g de beurre doux - 2 l de fond blanc 30 grains de poivre noir Sarrawak Maïzéna - Sel - Poivre du moulin

Faire réduire le fond blanc à 20 cl. Faire revenir les arêtes de poisson, y faire suer l'ail, mouiller avec le vin rouge et fond blanc réduit. Ajouter la gelée de pied de veau. Laisser cuire 25 min. Passer au chinois étamine. Faire suer au beurre sans coloration, le lard, les échalotes et les champignons. Mouiller avec le fumet de poisson au vin rouge et ajouter le poivre Sarawak en grains. Cuire et réduire au quart de la quantité de départ. Passer au chinois étamine. Ajouter la réduction vin rouge. Vérifier l'assaisonnement. Lier avec un peu de Maïzéna, jusqu'à obtention d'une texture « de laque ».

Les maquereaux

1 gros maquereau pour 6 personnes
1 morceau de wakamé

Désarêter les filets de maquereau, frotter la chair avec un peu de sel fin et les envelopper dans des feuilles de wakamé. Filmer pendant 8 h.

Les derniers gestes

Portionner les filets de maquereau avec une coupe biseautée. Passer les aubergines au four, gratiner légèrement. Griller les maquereaux au barbecue Japonais. Sur des petites assiettes, poser l'aubergine, sur le dessus poser un morceau de maquereau finir avec la sauce matelote autour de l'aubergine.

À boire avec .....

AOP FRONTON · AOP FRONTON ·

Domaine Le Roc, Le Haut du Bois, 2019

Cépage : Négrette.

La robe est d'un rouge profond. Le nez d'une belle complexité s'ouvre sur des notes de fruits noirs mûrs et d'épices caractéristiques de la Négrette. Ce vin séduit par sa texture en bouche : les tanins sont bien présents, mais veloutés et la finale surprend par sa fraîcheur et sa légèreté.

www.leroc-fronton.com

Mathieu Kergourlay

Restaurant & Hôtel de Boisgelin, Pléhédel (22)

Lieu jaune de ligne et fenouil au vin rouge de Fronton

4 personnes

4 filets de lieu jaune
7 fenouils
2 oignons rosés
Huile d'olive
Vinaigre Balsamique vieux
2 cs de sucre
2 bouteilles de vin rouge du Domaine Plaisance-Penavayre
Sel, piment d'Espelette et épices douces (chaï)

POUDRE DE FENOUIL BRÛLÉ · Laver 1 fenouil et l'effeuiller puis le brûler à l'aide d'un chalumeau ou sous le grill du four jusqu'à obtenir une belle couleur brune. Le couper en morceaux et faire sécher au four 4 à 5 h environ à 70°. Pour finir, réduire les morceaux en poudre à l'aide d'un mixeur.

COMPOTÉ DE FENOUIL AU VIN · Éplucher les oignons et les émincer finement. Laver, effeuiller et couper finement les 5 fenouils. Faire suer les oignons avec un peu d'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette. Avant coloration, ajouter les fenouils et faire suer jusqu'à ce que cela compote légèrement. Mouiller avec le vin rouge à 2 cm au dessus du niveau des légumes. Ajouter un morceau de sucre et laisser cuire jusqu'à réduction complète du vin, sans faire accrocher le fond de la casserole. Vérifier l'assaisonnement.

RÉDUCTION VIN ROUGE · Dans une casserole réaliser un caramel avec le sucre puis décuire avec 1/2 bouteille de vin rouge. Ajouter 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et 2 pincées d'épices douces (chaï). Laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Vérifier l'assaisonnement.

COPEAUX DE FENOUIL · Laver un fenouil puis le couper en deux dans le sens de la hauteur. Couper de fines tranches à la mandoline et les mettre dans de l'eau glacée pour les rendre bien croquantes. Avant la dégustation, les égoutter puis les assaisonner avec un peu d'huile d'olive, un peu de réduction de vin rouge, du vinaigre balsamique, du sel et du piment d'Espelette.

LE POISSON · Découper le filet de lieu jaune en 4 morceaux de 100 g environ et les faire cuire à l'unilatéral.

DRESSAGE · Disposer le tout dans une jolie assiette et pour un accord met et vin remarquable, accompagner le plat avec la bouteille de vin qu'il vous reste.

À boire avec

Domaine Plaisance Penavayre
Le rouge, 2018

AOP FRONTON · AOP FRONTON ·

Cépages : 60 % Négrette, 20 % Syrah, 10 % Gamay, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.

Terroir : sols d'alluvions essentiellement de cailloux, graves et limons.

Ce rouge est un vrai vin de plaisir, avec un superbe équilibre porté par un fruité intense et une belle acidité.

www.plaisancepenavayre.fr

Aurélien Digne
Restaurant La Fontaine Aux Perles , Rennes (35)

Maquereau marqué à la flamme, aubergines, tomates, miso

4 personnes

Pour le maquereau
4 filets désarêtés - Sel - Sucre

Réaliser des petites incisions sur la peau du filet de maquereau. Ajouter une pincée de sel et de sucre sur chaque face du maquereau. Laisser reposer 2h au frigo. Griller les deux faces du filet de maquereau avec la flamme d'un chalumeau.

Pour le caviar d'aubergine
2 aubergines
20 g de yaourt
5 g d'ail en poudre
5 g d'épices zaatar
Jus d'1/2 citron
1 branche de persil haché
10 g de pâte de sésame
5 g de paprika

Couper les aubergines en deux. Quadriller la chair à l'aide d'un couteau. Les déposer sur une plaque de four, arroser d'huile d'olive. Enfourner 25 à 30 min à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Récupérer la chair à l'aide d'une cuillère. Hacher la pulpe d'aubergines au couteau, rajouter le reste des ingrédients.

Pour la sauce tomate
300 g de tomates
100 g de fumet de poisson
20 g de miso orge

Mixer les tomates au blinder, filtrer dans une passoire, ajouter le fumet de poisson, réduire dans une casserole de moitié à petit feu pour épaissir. Ajouter le miso, réajuster l'assaisonnement en sel et en poivre.

Pour les rondelles d'aubergines
2 aubergines

Réaliser des rondelles de 1 cm. Colorer chaque face dans une poêle à l'huile d'olive. Finir la cuisson au four 5 min à 180°C.

DRESSAGE · Couper le filet de maquereau en deux, réaliser une quenelle de caviar d'aubergine, ajouter les tranches d'aubergines, couper une tomate cuite en 4 tranches, décorer l'assiette avec la sauce et les feuilles de moutarde.

À boire avec

Domaine Le Roc, Ninette, 2020

AOP FRONTON · AOP FRONTON ·

Cépages : 60% Négrette, 40% Syrah.

Terroir : boulbènes blanches.

Au Roc, le rosé c'est du vin, du vrai, avec du caractère, et ce n'est pas la couleur qui contredira : elle annonce déjà le profil du vin. Dès le premier nez, les arômes de petits fruits rouge et d'épices sont là. En bouche la surprise est belle : c'est un vin ample et persistant. L'élevage sur lies fines lui donne ce supplément de corps qui lui permet d'être servi tout au long d'un repas. www.leroc-fronton.com

Julien Marseault

Restaurant Partage, Saint-Renan (29)

Lieu de ligne, champignons de saison et asperges grillées

4 personnes

4 filets de lieu de ligne
200 g de champignons de Paris bien blancs
30 g de crème
150 g de chair de lieu
15 belles asperges de Provence
6 belles pleurotes de Panicaut
3 échalotes
10 cl de vin rouge de Fronton
1 botte de persil plat
30 g de beurre
10 cl de jus de volaille ou fond de veau

Mixer la chair de poisson dans un blender avec la crème et 50 g de champignons de Paris. Assaisonner la farce fine avec du sel et du poivre et ajouter le persil ciselé.

Dans un plat préalablement huilé, disposer les filets de lieu assaisonnés et déposer la farce fine à l'aide d'une spatule.

Préparer les asperges en enlevant les parties dures et éplucher les légèrement. Les rôtir à cru (une dizaine de minutes) dans une poêle afin de garder toutes leurs saveurs.

Rôtir les pleurotes au beurre en persillade.

Colorer quelques arêtes de lieu dans un faitout au beurre et ajouter les échalotes emincées, une gousse d'ail, ainsi que les queues de persil. Déglacer l'ensemble au vin rouge, laisser réduire et ajouter le jus de viande. Filtrer la sauce et la réduire pour concentrer les saveurs.

Cuire les poissons à 100° 10 min.

Dresser harmonieusement les préparations et saucer avec le jus au vin rouge.

Avec le reste des asperges, tailler des copeaux et les assaisonner à l'huile d'olive. Les disposer afin de donner du relief à l'assiette.

À boire avec

Les vignerons de Vinovalie
Astrolabe, 2016

Cépage : 100 % Négrette.

Terroir : sols de boulbènes et de graves.

Le nez est expressif et complexe avec des notes de vanille, cacao, fruits rouges, mûres et épices. La bouche est harmonieuse, ample et veloutée, dominée par le fruit, aux tanins soyeux et à la finale réglissée.

www.vinovalie.com

Gonzague de Champsavin
Restaurant Le Casier , Auray (56)

Lotte Bretonne croustillante aux pétales de maïs, caramel de poivron rouge, risotto de sarrasin grillé au miso

4 personnes

Pour la lotte Bretonne

520 g de queue de lotte - 50 g de farine - 200 g de cornflakes - 1 œuf entier - 1 blanc d'œuf - 1 pincée de sel de Guérande par morceau - 1 tour de poivre du moulin par morceau

Portionner la queue de lotte en 4 morceaux de 130 g, salé et poivré. Mixer les cornflakes afin d'obtenir une chapelure. Battre le mélange d'œufs. Passer les morceaux de lotte dans la farine puis dans le mélange d'œufs et enfin la chapelure de cornflakes. Au moment de servir plonger les 4 morceaux dans la friteuse 3 min à 160°C.

Pour le caramel de poivron rouge

3 poivrons - 40 g de sucre blanc 35 g de crème fraîche épaisse 30% de matière grasse - Sel, poivre

Couper les poivrons en 2 et retirer les graines. Préchauffer votre four à 200°C, une fois à température enfourner les poivrons dans un plat pendant 30 min. Après cuisson retirer la peau des poivrons. Mixer la chair afin d'obtenir une consistance homogène. Dans une casserole, ajouter 10 g d'eau et le sucre à feu moyen pour réaliser un caramel blond. Ajouter le poivron mixé. Saler et poivrer à convenance. Laisser la préparation réduire environ 30 min en remuant de temps en temps. Ajouter la crème fraîche et laisser sur le feu jusqu'à ébullition, puis retirer du feu 2 min après l'ébullition.

Pour le risotto de kasha grillé

600 g de kasha grillé (ou sarrasin grillé ou blé noir) - 4 échalotes - 2 cs d'huile d'olive - 2 pincées sel, poivre - 1 cs de pâte de miso

Faire bouillir 1,5 l d'eau. Y ajouter le miso et laisser réduire 30 min. Émincer les échalotes finement. Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter ensuite les échalotes. Une fois les échalotes translucides, ajouter le kasha grillé, remuer de temps en temps pendant 4 min. Ajouter ensuite le bouillon miso en 2 temps et laisser cuire en remuant régulièrement jusqu'à évaporation du bouillon, vérifier la cuisson.

Dressage Disposer le risotto de kasha grillé dans un emporte pièce, disposer la lotte croustillante sur le kasha, enfin à l'aide d'une cuillère à soupe disposer le caramel de poivron.

À boire avec .....

AOP FRONTON

Château de Belaygues, Aigarosa, 2020

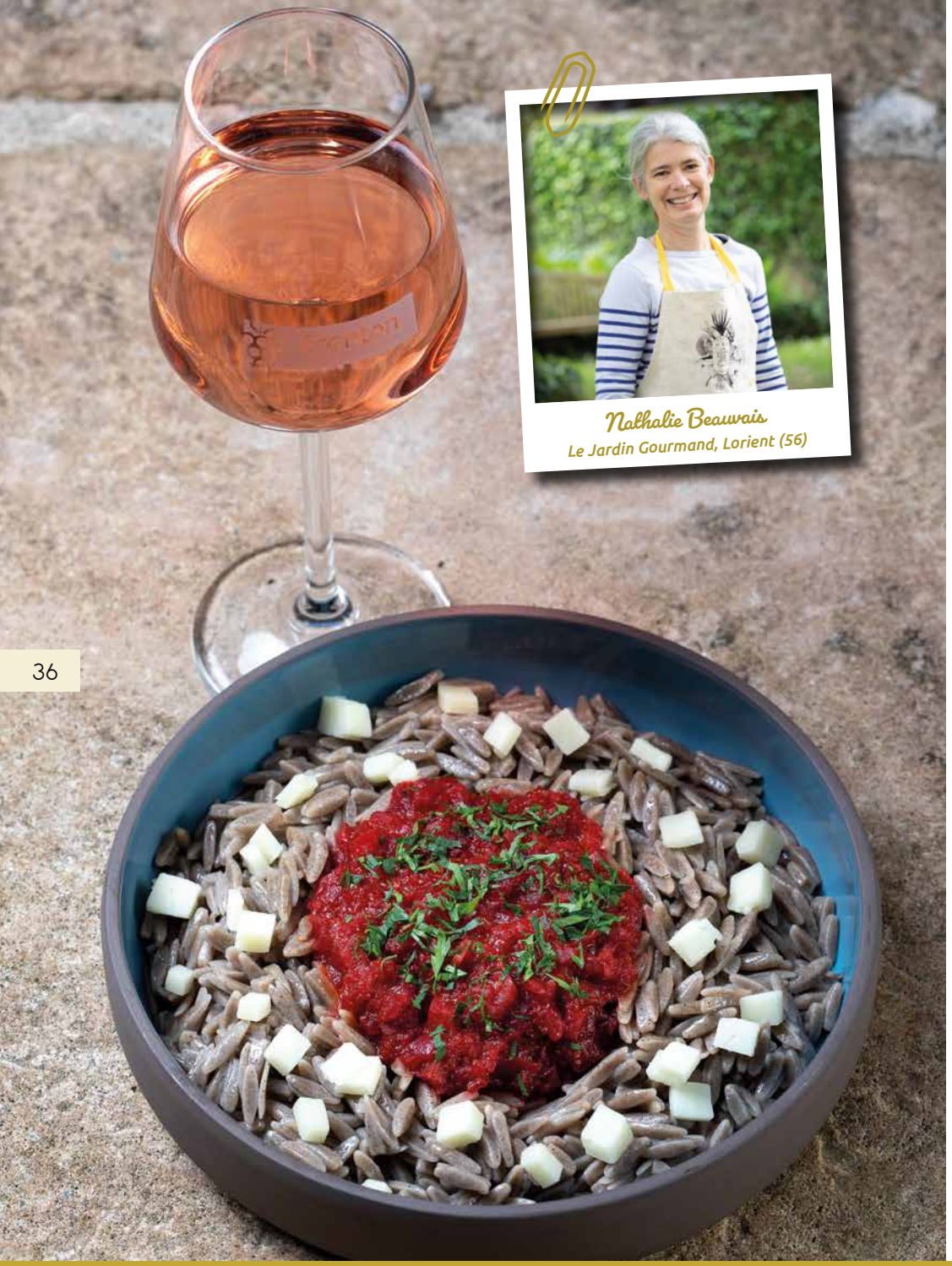
Cépages : 50 % Négrette, 50 % Syrah.

Terroir : sols de boulbènes.

La Négrette donne toutes ses caractéristiques aromatiques et de souplesse à ce rosé. Le fruité rappelle les agrumes. C'est un vin peu acide avec beaucoup de volume et de gras qui donne une agréable persistance en bouche.

www.chateaudebelaygues.com

tables & auberges DE FRANCE Table Bistronomique



Nathalie Beauvais
Le Jardin Gourmand, Lorient (56)

Risones au sarrasin à la sauce à la betterave façon bolognaise

6 personnes

600 g de Risones au sarrasin
300 g de carottes
250 g d'oignons
500 g de betteraves
2 gousses d'ail
1 boîte de 800 g de pulpe de tomates
1 cs bombée de concentré de tomates
1 cc de sucre
1 bouquet garni
Sel, poivre
5 cl d'huile d'olive
50 g de beurre pour les pâtes
Parmesan râpé

Préparation de la sauce

Éplucher les carottes, les oignons, l'ail et les betteraves. Ciseler finement les oignons et l'ail, tailler en petits dés les carottes (5 mm³) et hacher au mixeur les betteraves préalablement coupées en dés de façon à obtenir un sable très grossier.

Dans une cocotte, verser l'huile d'olive avec les oignons et l'ail. Les faire suer à feu moyen jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer (environ 8 min). Ajouter les carottes et les betteraves, bien mélanger, verser la pulpe des tomates avec le jus, le concentré de tomates, le bouquet garni, le sucre et assaisonner. Monter le tout à ébullition et cuire à feu doux à couvert pendant 1 h. Mélanger régulièrement et ajouter un peu d'eau si la sauce s'épaissit trop. Vérifier l'assaisonnement.

Finition

Cuire les risones dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter une fois cuites, les beurrer et les servir avec la sauce à la betterave et du parmesan râpé.

Les "risones" créées par David Le Ruyet (à Languidic - 56) sont issues de ses propres cultures de blé. Il a eu l'idée de les transformer en différentes préparations de pâtes, notamment celle-ci réalisée en forme de grain de riz et composée d'une base de blé tendre et de blé noir.

À boire avec

AOP FRONTON

Domaine Plaisance Penavayre, Rosé, 2020

Cépages : 70 % Négrette, 15 % Gamay, 15 % Syrah.

Terroir : Le rosé est produit sur les vignes de moins de 20 ans et sur les terroirs les plus légers, riches en cailloux.

C'est un rosé qui exprime les petits fruits rouges avec de la gourmandise et une belle fraîcheur... Une belle harmonie avec la betterave façon bolognaise qui exprime à la fois l'acidité et le fruité de la tomate sur la touche un peu terreuse de la betterave.

www.plaisancepenavayre.fr

Olivier Bellin

L'auberge des Glazicks, Plomodiern (29)

Feuille à feuille rhubarbe - fraise, glace au lait

4 personnes

Pour les fruits

1 kg de fraises
500 g de rhubarbe
500 g d'eau
50 g de sucre
1 botte de basilic
10 feuilles de brick
150 g de beurre demi-sel
10 cl d'huile d'olive douce
5 cl de vinaigre de vin
1 g de fleur de sel

Mettre le four à 180°C. Beurrer les feuilles de brick, sucrer. Cuire à belle coloration. Faire des formes gondolées. Faire un sirop avec de l'eau et du sucre. Faire bouillir 10 min, laisser infuser le basilic. Filtrer le tout. Éplucher la rhubarbe. Pocher 15 à 20 min dans le sirop.

Pour la crème glacée au lait

250 g de crème
50 g de sureau
25 g de sucre
1 citron vert

Porter la crème à ébullition et infuser le sureau 5 min. Filtrer et laisser refroidir. Monter la crème et émincer les fraises assez épaisses. Mélanger avec le zeste de citron vert, l'huile d'olive et un trait de vinaigre de vin.

Dressage

Poser les rhubarbes, puis une feuille de brick, à nouveau les fraises et finir avec une feuille. Accompagner d'une boule glace et terminer par une pincée de fleur de sel.

À boire avec

Château Clamens, Julie, 2020

Cépages : 50 % Négrette, 40 % Syrah, 10 % Cabernet Franc.

Terroir : sols limono argilo-sablonneux des anciennes terrasses du Tarn.

Le nez de la cuvée Julie est fin et délicat, avec un bouquet précis aux notes de fruits rouges et de chair d'orange. La bouche ample et corsée est équilibrée par une finale fraîche.

www.chateauclamens-fronton.com

LA SÉLECTION DE l'Association des Sommeliers de Bretagne

Le 6 septembre 2020, après une dégustation de vins de Bordeaux, les membres de l'Association ont testé une sélection de vins de Fronton dans le cadre du restaurant l'Esplanade au Pellerin (44).

Rosé Inès, Les vignerons de Vinovalie, 2020

(100 % Négrette)

Une belle robe rose pâle, très joli nez délicat, fruits rouges avec un bel acidulé.

Une bouche chaleureuse, une finesse assez savoureuse pour accompagner une cuisine d'été.

Salade composée, saumon mariné et citron vert, chèvre rôti.

Kélina, Château Boujac, 2018

(100 % Négrette)

Une belle robe soutenue violacée avec un nez puissant aux dominantes fruits rouges, mûres, cerise... à notes giboyeuses. Une fraîcheur en bouche malgré une structure puissante avec des notes épicées. Une finale longue et savoureuse.

À boire dès maintenant mais aussi à garder.

Viandes rouges à griller.

Coste Rouge, Château La Colombière, 2016

(100 % Négrette)

Robe soutenue, rubis, foncée aux reflets grenats. Nez agréable, relève des arômes vanillés qui gagnent en évolution.

Bouche souple qui accompagne des cuissons au barbecue.

Don Quichotte, Domaine Le Roc, 2016

(60 % Négrette / 40 % Syrah)

Rubis foncé et reflets grenats pour une bouche fluide avec une belle fraîcheur et délicatesse.

Beau vin avec ses notes délicates de champignons.

Vieilles vignes, Château Baudare, 2016

(50 % Négrette / 50 % Syrah)

Belle couleur dense, rubis aux reflets grenats. Belle maturité de fruits.

Vin de caractère sur sa finale discrète.

Une belle viande rouge.

Tot ça que cal, Domaine Plaisance Penavayre, 2018

(100 % Négrette)

Belle robe dense.
Une grande structure riche et en finesse, une amertume en fin de bouche très agréable.

Créée il y a 50 ans l'Association des Sommeliers de Bretagne, présidée par Huguette LEFRANC Maître sommelier de l'UDSF, est composée de sommeliers bien évidemment, mais aussi de cavistes et « d'amis du vin ».

C'est chez Olivier BELLIN (L'Auberge des Glaziks à Plomodiern) que l'Association Bretagne a célébré son cinquantenaire dernièrement.

Parmi les personnes présentes, deux membres fondateurs : Paul BRUNET, qui fut président de 1968 jusqu'à son entrée à l'Éducation Nationale, en 1972 et son départ pour Strasbourg, et Jean-Pierre LECLUZE, sans le soutien duquel le projet n'aurait pas vu le jour. Lors du départ de Paul BRUNET c'est Gilbert CHARRETTE du Restaurant Clémence à la Divatte qui a pris la présidence.

Depuis de nombreux présidents ont repris le flambeau et 50 ans après sa fondation l'Association est toujours aussi dynamique sous la houlette de la Présidente actuelle : Huguette LEFRANC.

Livret édité par la Maison des Vins de Fronton
Château de Capdeville 140 allée du château 31620 Fronton
05 61 82 46 33 · www.vins-de-fronton.com

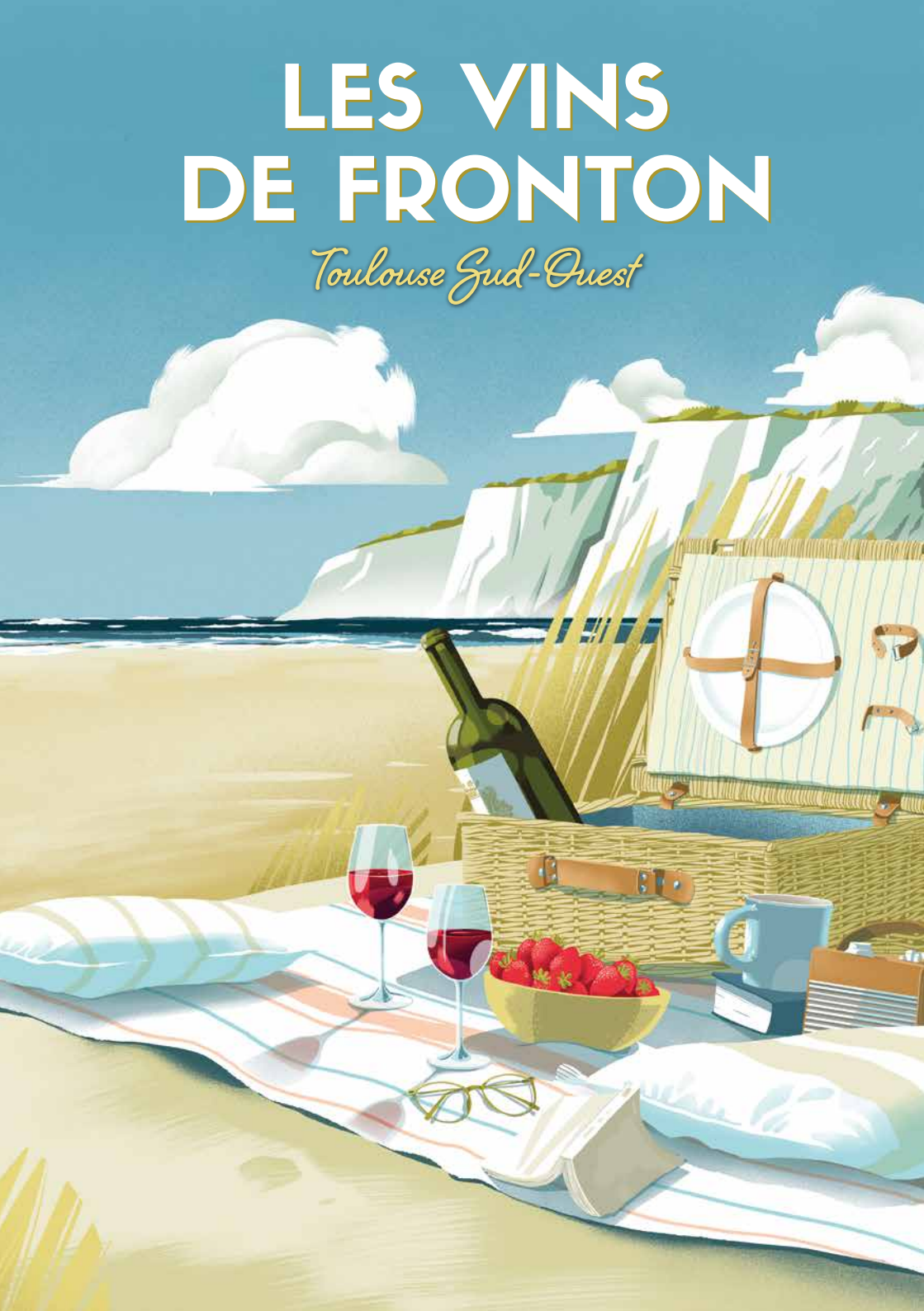
FRONTON, VIGNOBLE DU SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

COORDINATION ET RÉDACTION Benjamin PICCOLI
PHOTOS PLATS ET PORTRAITS DE CHEFS Alice BERTRAND BAM! STUDIO
ILLUSTRATIONS BRETAGNE Jérôme SALLERIN
AUTRES PHOTOS Radio France/Christophe ABRAMOWITZ, Pierre SOISSONS, Jérôme MOREL, Benjamin PICCOLI, Éric MARTIN, Sébastien BLANC, Cindy & Gabriel/les2petiotsdelaphoto, CD50, Istock/Paul BRADBURY et JJFarquitectos
DESIGN GRAPHIQUE Claire MONARD
IMPRESSION Pixartprinting

PEFC
GARDIEN
DE L'ÉQUILIBRE
FORESTIER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS DE FRONTON

Toulouse Sud-Ouest