



**Fronton**  
Le vin des Toulousains



# *Découvrez le Vignoble* de **FRONTON**

*Explore the Fronton Area Vineyards*



ÉDITION 2023-24  
27 RECETTES  
ACCORDS METS/VINS

*1 Chef × 1 Vigneron*



## EDITO

Les vins de Fronton sont bien plus qu'une simple appellation. Chaque parcelle de terre, chaque vigne, porte en elle l'empreinte du travail acharné de nos vignerons qui veillent à cultiver les cépages avec amour et respect de la nature.

Le « vin des Toulousains » se distingue par son cépage emblématique : la Négrette. Variété unique à notre terroir, ses arômes subtils de fruits noirs et rouges, de violette et d'épices, associés à une élégance en bouche, en font un vin authentique et séduisant.

Reflète de notre identité, de notre art de vivre, au pays du rugby, ces vins sont une invitation à la convivialité, à la rencontre entre amis ou en famille, autour d'une table gourmande. Ils accompagnent nos moments de partage, nos rires et nos conversations animées. Chaque verre est un hommage à notre patrimoine et à notre héritage culturel.

Les vins de Fronton sont finalement comme leurs vignerons, et comme les habitants de leur région : fiers, chaleureux et passionnés.

En tant que journaliste culture, et gourmande, mais surtout en tant que Toulousaine, je suis honorée d'être la marraine du guide « 1 Chef x 1 Vigneron » cette année. Et c'est avec joie que je vous invite à découvrir l'histoire de l'appellation qui monte, des vins issus des terres généreuses et ensoleillées, qui ne demandent qu'à être dégustés et savourés.

Alors, laissez-vous envoûter par les charmes de nos vignobles, et par les recettes de ce carnet, concoctées par nos chefs pour faire vibrer vos papilles. Et surtout, bonne dégustation !

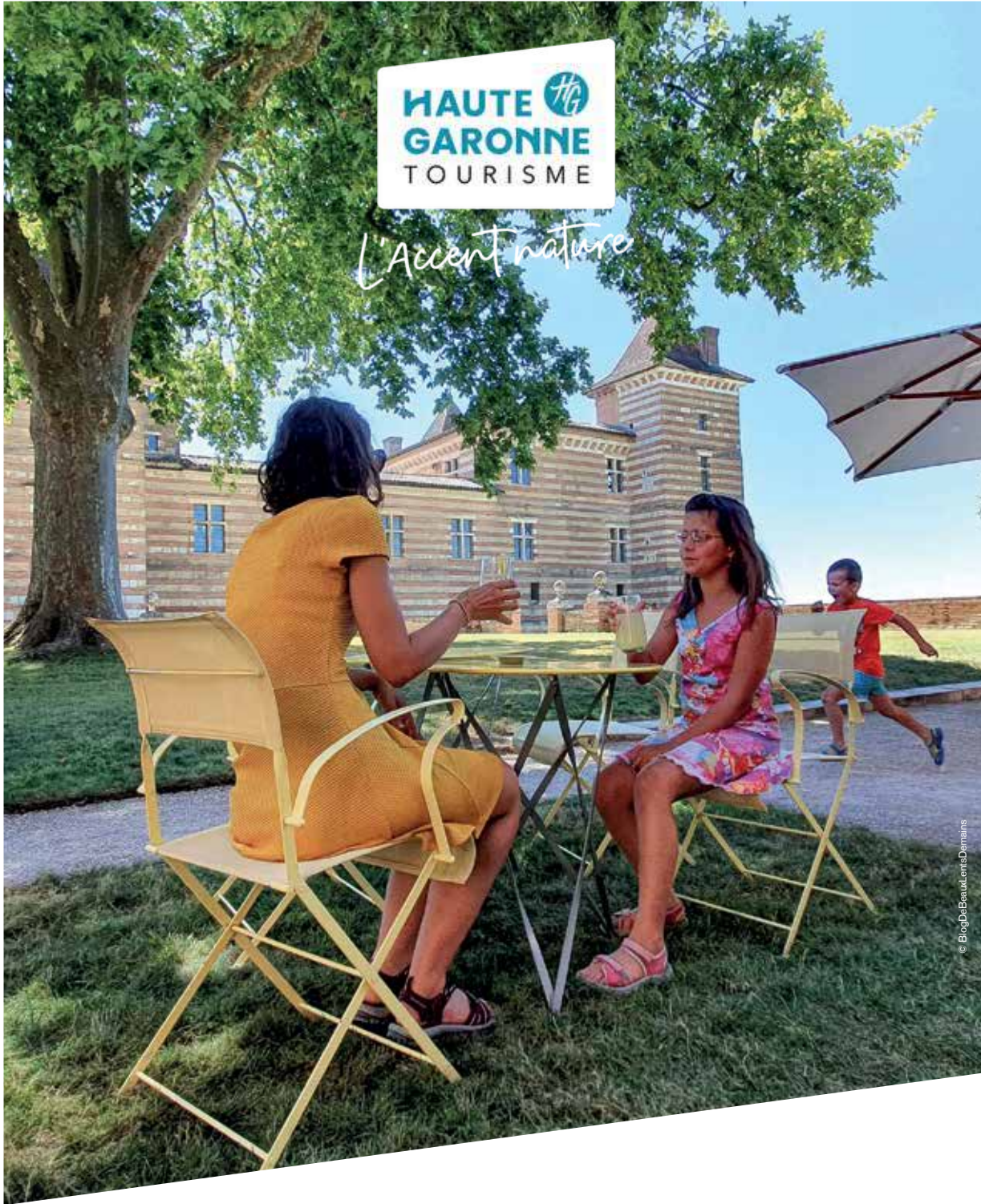
*Lisa Marie Marques, journaliste culture (Europe 1, RMC),  
créatrice du podcast « Lisa Marie parle dans le micro »,  
animatrice, originaire de Tournefeuille*







L'Accent nature



© BlogDeBeautésEtDémains

## SOMMAIRE

<b>1 - PRÉSENTATION DE L'APPELLATION</b>	<b>5</b>
Fronton, l'appellation qui monte	7
Fronton, rouge et rosé	13
Le Collectif Négrette	18
L'or blanc	21
Le terroir de Fronton ou plutôt les terroirs	24
La success story des rosés de Vinotalie	28
Une appellation dynamique qui se verdit	30
Chiffres clés	32
<b>2 - UN VIGNOBLE ANIMÉ ET ACCUEILLANT</b>	<b>33</b>
La Maison des Vins et du Tourisme, porte d'entrée du vignoble	35
Bienvenue sur la route des vins de Fronton	38
Le top 3 des plus belles caves à visiter	57
L'ABC des noms de cuvées	59
4 personnalités dévoilent leurs coups de cœur	62
Le label Vignobles & Découvertes	66
Sous les lampions en mode guinguette	68
Expériences à vivre	70
Shopping frontonnais	80
<b>3 - 1 CHEF X 1 VIGNERON</b>	<b>83</b>
27 recettes	85
Fronton, parmi les vins du Sud-Ouest	140



## CONTENTS

<b>1 - APPELLATION PRESENTATION</b>	<b>5</b>
<i>Fronton, the appellation that's on the up!</i>	7
<i>Fronton, red and rosé</i>	13
<i>The Négrette Collective</i>	18
<i>White gold</i>	21
<i>The Fronton soil or rather soils</i>	24
<i>The Vinotalie rosé success story</i>	28
<i>A dynamic appellation which is going green!</i>	30
<i>Key figures</i>	32
<b>2 - A LIVELY AND WELCOMING VINEYARD AREA</b>	<b>33</b>
<i>The House of Wine and Tourism, gateway to the vineyards</i>	35
<i>Welcome to the Fronton wine road</i>	38
<i>The TOP 3 - the finest cellars to visit</i>	57
<i>The ABC of names of wines</i>	59
<i>4 well-known people reveal their personal favourites</i>	62
<i>The « Vignobles &amp; Découvertes » brand</i>	66
<i>In the lamplight, guingette style!</i>	68
<i>Experiences to enjoy</i>	70
<i>Shopping frontonnais</i>	80
<b>3 - 1 CHEF X 1 WINEGROWER</b>	<b>83</b>
<i>27 recipes</i>	85
<i>Fronton, amongst the wines of the South-West</i>	140



#TARN-ET-GARONNE  
*inattendu*

*Attendez-vous  
à l'inattendu*

Abbaye de Beaulieu-en-Roergue à Ginals



TOURISME-TARNETGARONNE.FR

TARN-ET-GARONNE  
*Tourisme*  
Sud-Ouest - Occitanie

*Partie 1*

# PRÉSENTATION DE L'APPELLATION

*Appellation presentation*







# Fronton

## L'APPELLATION QUI MONTE !



*Fronton, the appellation that's on the up!*

### UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE

Si la présence de vignes à Fronton est attestée dès l'époque romaine, c'est au XII<sup>e</sup> siècle que l'Ordre des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem (qui deviendra l'Ordre de Malte) construit la ville de Fronton et développe le vignoble.

Écoutez cela ! Une légende rapporte même que la Négrette, cépage emblématique de Fronton, aurait été rapportée de Chypre par les Hospitaliers, de retour des croisades.

Toutefois, aujourd'hui la science a parlé. Et devinez quoi ? La légende est... une légende. Notre Négrette a bien des origines locales, sur les rives du Tarn. Et les analyses ADN ont d'ailleurs montré des liens de parenté avec le Malbec ou le Prunelard.

### A THOUSAND YEARS OF HISTORY

Although there is evidence that vines existed in the Fronton area from the Roman period onwards, it was in the 12<sup>th</sup> C. that the Order of Knights Hospitaller of St. John of Jerusalem (which became the Order of Malta) built the town of Fronton and developed the vineyards.

Just listen to this! There is even a legend which tells that the Négrette, the grape variety emblematic of Fronton wines, was brought from Cyprus by the Knights Hospitallers coming back from the Crusades.

However, in modern times science has had the last word. And guess what? The legend is just that... a legend. Our Négrette definitely has local roots, on the banks of the Tarn. Moreover, analyses of its ADN have shown that it is related to the Malbec or Prunelard varieties.

## La légende des Chevaliers de Malte

*The legend of the Knights of the Order of Malta*



## Négrette, de l'occitan qui signifie noire

Négrette, from the Occitan word for black



## Un formidable potentiel aromatique

### LA NÉGRETTE, UN CÉPAGE UNIQUE AU MONDE

La Négrette est le cépage emblématique de Fronton. Elle doit être majoritaire dans les vins rouges et rosés de Fronton. Les grappes de Négrette sont généralement petites, compactes, ailées, portant des baies petites à moyennes, à la peau d'un beau noir bleuté et à la chair très pulpeuse. Saviez-vous que les baies de Négrette sont riches en anthocyanes, des pigments présents dans la peau aux propriétés antioxydantes ?

Si elle était autrefois présente dans toute la vallée du Tarn, de Gaillac à Montauban, la Négrette ne se retrouve plus que quasi exclusivement à Fronton aujourd'hui. Il faut dire que ce n'est pas un cépage facile à cultiver : plutôt capricieuse, sensible à la pourriture, elle supporte assez mal des rendements importants. Il faut donc la bichonner, en prendre soin sans arrêt et être à son écoute. Et seuls les vigneron de Fronton ont réussi à capter le formidable potentiel de ce cépage unique.

S'ils vouent un tel culte à cette déesse noire, c'est que le jeu en vaut la chandelle. Sur les terroirs du Frontonnais, ce cépage est à son apogée. Et ce qui rend la Négrette si unique, c'est son formidable potentiel aromatique. Arômes de fruits rouges, de fruits noirs, notes épicées, finale souvent sur la réglisse... La palette est large. Quant aux arômes de violette si caractéristiques, c'est une molécule spécifique (la bêta-ionone) qui en est responsable et que l'on retrouve d'avantage dans les vins de Fronton qu'ailleurs.

La Négrette a décidément plus d'un tour dans son sac !

### LA NÉGRETTE EN MODE BULLES...

Une bande dessinée sur la Négrette ? Vous n'y êtes pas... Connaissez-vous plutôt les pétillants naturels, *pet'nat* pour les intimes ? Ces vins qui sont mis en bouteille avant la fin de la fermentation et qui deviennent effervescents naturellement par la méthode dite ancestrale.

La Négrette, vendangée en légère sous maturité, donne d'excellents *pet'nat* plebsicités par les cavistes français et, surprise, par les wine merchant anglais. Cheers !







## THE NÉGRETTE BUBBLE...

*A cartoon featuring the Négrette? Nothing to do with that... Have you come across natural sparkling wines? These are wines bottled before fermentation is completed and which become effervescent entirely naturally by the "ancestral" method.*

*The Négrette, harvested just before it is fully ripe, gives excellent naturally sparkling wines well-received by French wine merchants and surprise, surprise, by English ones, too! Cheers!*



## Great aromatic potential

### THE NÉGRETTE, A UNIQUE GRAPE VARIETY

*The Négrette is the signature grape of Fronton. It must be the majority variety in Fronton reds and rosés. The bunches of Négrette grapes are usually small and compact, and composed of small to medium-sized fruits, with beautiful bluish-black skin and very juicy flesh. Did you know that Négrette grapes are rich in anthocyanins, pigments which have antioxidant properties and are naturally present in their skins?*

*If it was once found throughout the Tarn valley from Gaillac to Montauban, nowadays the Négrette is only found virtually exclusively in the Fronton area. It must be said that it's not an easy variety to grow: it tends to be capricious, very sensitive to rot, and does not react well to heavy yields. Therefore it has to be given extra-*

*special treatment, looked after all the time, and carefully monitored. It's only the Fronton winemakers who have succeeded in harnessing the amazing potential of this unique variety.*

*If they're so devoted to this black goddess, it's because the effort is worth it. This variety really comes into its own in the Frontonnais area. And what makes the Négrette so unique is its amazing aromatic potential. Red and black fruit aromas, spicy notes, often finishing on a touch of liquorice... There's a broad range of aromas. As for the violet aromas which are so characteristic of this grape, it is a specific molecule (beta-ionone) which is responsible for them and which is found to a greater extent in Fronton wines than elsewhere.*

*The Négrette has definitely got more than one trick up its sleeve!*

Déclinés en rouges et en rosés qui prennent de plus en plus d'importance dans l'appellation, les vins de Fronton vous offrent une belle diversité autour de son cépage phare.

### DES VINS ROUGES ÉLÉGANTS ET GOURMANDS

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

### DES ROSÉS FRAIS ET AROMATIQUES

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



*The wines of Fronton, both reds and rosés which are becoming ever more important within the appellation, provide a wide diversity, all based on its signature grape variety.*

### ELEGANT, EASY DRINKING RED WINES

*The red wines of Fronton generally give aromas of black fruits (blackberry, blackcurrant), flowers (violet, peony) and spices (liquorice, pepper). They are elegant and supple, with velvety tannins. The wines for keeping are often more complex and full-bodied.*

### FRESH, AROMATIC ROSÉS

*Particularly fruity and aromatic, the Négrette yields lovely rosés, sometimes quite deep in colour, and with intense aromas. The long finish and the pleasantly full-bodied nature of the Fronton rosés make them rosés to accompany fine food.*







# Fronton ROUGE & ROSÉ

*Fronton, red and rosé*

## FRONTON, HISTORIQUEMENT UN VIN D'ASSEMBLAGE

Auparavant divisé en deux Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS) Fronton et Villaudric, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Fronton est obtenue en 1975. À cette époque, le cahier des charges de l'AOC Fronton impose à la fois une majorité de Négrette dans l'encépagement et l'assemblage, mais il prévoit aussi un assemblage obligatoire. Historiquement, ce sont les Cabernets qui étaient largement présents et assemblés à la Négrette. Le mariage Négrette-Syrah aujourd'hui largement répandu est assez récent.

Et surtout, rendez-vous compte, il a fallu attendre les années 2010 pour obtenir l'autorisation de commercialiser des cuvées 100% Négrette, celles là même qui aujourd'hui sont les porte-étendards de l'appellation.

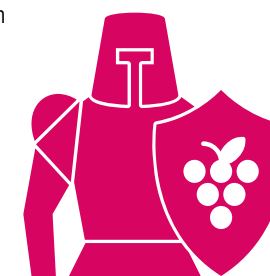
Aujourd'hui, 8 cépages sont autorisés en complément de la Négrette. Voici les principaux...

## FRONTON, TRADITIONNELLEMENT UN VIN D'ASSEMBLAGE

*In the past, it was separated into two VDQS wines ("wines of superior quality"), Fronton and Villaudric. The AOC (controlled appellation of origin) denomination was obtained in 1975. At this time, the AOC Fronton regulations imposed not only a majority of Négrette both in the number of vines planted and in the blended wine, but also an obligatory blend. Historically, the Cabernets featured largely in this, assembled with the Négrette. The Négrette-Syrah marriage nowadays widely found is a fairly recent development.*

*And above all, just think, it took until the 2010's to get the authorisation to sell 100% Négrette wines, the very ones which are nowadays the standard-bearers for the appellation.*

*Today, 8 grape varieties are allowed to be used with the Négrette. Here are the main ones...*



*Les 100% Négrette  
porte-étendards de l'appellation*

*The 100% Négrette, standard-bearers of the appellation*



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

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



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

Pruneau, gibier, épices  
*Prune, game, spices*



Lieux de production (autres que Fronton)\* : Cahors, Bordeaux, Loire, Argentine

\*Where produced (other than Fronton)

**Négrette**

Cassis, violette, réglisse, poivre  
*Blackcurrant, violet, liquorice, pepper Fruit*



Lieux de production (autres que Fronton)\* : Vendée, Californie

\*Where produced (other than Fronton)

**Cabernet Sauvignon**

*structure la charpente*  
*Body and structure*

Myrtille, mentholé, cuir  
*Myrtles, mint, leather*



Lieux de production (autres que Fronton)\* : Médoc, Sud-Ouest, Chili, Californie, Australie

\*Where produced (other than Fronton)

**Syrah**

*Complexité aromatique*  
*Aromatic complexity*

Épices douces, mûre, cerise noire  
*Sweet spices, blackberry, black cherry*



Lieux de production (autres que Fronton)\* : Vallée du Rhône, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud

\*Where produced (other than Fronton)

**Cabernet Franc**

Framboise, violette, poivron  
*Raspberry, violet, capsicum*



Lieux de production (autres que Fronton) : Val de Loire, Bordeaux, Italie, Espagne, Nouvelle-Zélande

\*Where produced (other than Fronton)

**Gamay**

Cerise, fraise  
*Cherry, strawberry*

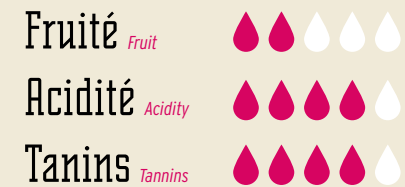


Lieux de production (autres que Fronton)\* : Beaujolais, Gaillac, Bourgogne, Vallée de la Loire

\*Where produced (other than Fronton)

**Fer Servadou**

Herbacé, cassis, framboise  
*Herbal, blackcurrant, raspberry*



Lieux de production (autres que Fronton) : Marcillac, Gaillac, Madiran, Béarn, Argentine

\*Where produced (other than Fronton)



## FRONTON : DES VINS DE GARDE ?

L'aromatique fruitée et florale de la Négrette vous incite à boire les vins jeunes, dans leur pleine expression. Néanmoins, certaines cuvées sont imaginées pour être gardées. Plus concentrées, issues de sélections parcelles, bien élevées (en barriques parfois, mais pas uniquement), ces cuvées haut de gamme offrent une large palette aromatique et une belle longueur en bouche.

C'est le cas des cuvées du Collectif Négrette et d'autres cuvées imaginées par les domaines (Le Bouissel, le Château Montauriol, l'Optimum de Bellevue-la-Forêt, etc.).

Plusieurs experts en attestent, après 10 ou 12 ans, un Fronton peut se révéler exceptionnel. En 2022, Antoine Gerbelle, journaliste (France Inter, Tellement Soif) a dégusté des Frontons rouges millésimes 2010 et 2011. Son verdict est sans appel : « *Certaines cuvées sont splendides et prennent vraiment une autre dimension. Elles gagnent en finesse et en complexité. Ça me rappelle certains grands vins italiens !* »

Quant à la très sérieuse Revue des Vins de France, elle a consacré récemment deux verticales à des cuvées de Fronton : la cuvée Tot çò que cal du Domaine Plaisance Penavayre et la cuvée Don Quichotte du Domaine Le Roc. Pas mal non ?

## FRONTON: WINES FOR LAYING DOWN?

*The fruity, floral aromas of the Négrette encourage you to drink the wines young, in the full expression of their character. Nevertheless, certain wines are designed to be laid down. More concentrated, made from carefully-selected plots, well-matured (sometimes in barrel, but not always), these top-of-the-range wines provide a wide palette of aromas and a long finish.*

*This is the case for the wines of the Négrette Collectif and other wines produced by various domains (Le Bouissel, Château Montauriol, Optimum from Bellevue-la-Forêt, etc.)*

*Several experts have confirmed that, after 10 or 12 years, a Fronton can prove to be exceptional. In 2022, the journalist Antoine Gerbelle (France Inter, Tellement Soif) tasted the 2010 and 2011 Fronton reds. He was categorical : "Certain vintages are splendid and really take on another dimension. They gain in finesse and complexity. They remind me of certain great Italian wines!".*

*As for the eminently serious Revue des Vins de France, it recently devoted two columns to the wines of Fronton: Tot çò que cal from the Domaine Plaisance Penavayre and the Don Quixote wine from the Domaine Le Roc. Not bad, eh?*

*Certaines cuvées sont splendides*

*Certain vintages are splendid*





# COLLECTIF NÉGRETTE

*l'excellence  
simplement*

*Négrette collective: excellence, pure and simple*

## UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

Le Collectif Négrette regroupe une douzaine de vignerons et vigneronnes 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 nombreuses rencontres, le Collectif Négrette a choisi de traduire son engagement par un cahier des charges spécifiques, 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.

## A COLLECTIVE APPROACH

*The Négrette Collective brings together a dozen winegrowers/producers from the Fronton appellation who have decided to take part as a group in an ambitious initiative to do research and make progress in order to produce a series of top quality red wines.*

*After numerous meetings, the Négrette Collective has chosen to materialise its commitment by issuing a set of specifications even more "strict" than that of the Fronton appellation. The idea of these high-quality wines with a very specific identity is to demonstrate the full potential of the Négrette, this native variety which is unique in the world.*



## 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.

Pour signer l'engagement du ou de la vigneron-ne, les bouteilles du Collectif Négrette arborent une bandelette d'identification sur la capsule.

## RIGOUR AND IDENTITY

*The criteria of the Négrette Collective are both simple and precise in order to attain the stated objective: offer consumers wines which are carefully made, deep-flavoured, aromatic and complex, a true reflection of the know-how and the identity of Fronton.*

*To draw attention to the winemaker's commitment to these criteria, the Collectif négrette bottles carry an identification band on the capsule.*



**NÉGRETTE  
ULTRA MAJORITAIRE**  
AU MOINS 70% DES  
ASSEMBLAGES

*Majority négrette grapes at least  
70% of the combined varieties*

**RENDEMENTS  
BAS**  
NE DÉPASSANT PAS  
35 HL/HA

*Low yields not  
exceeding 35 hl/ha*

**DES CUVÉES  
ISSUES DE  
SÉLECTIONS  
PARCELLAIRES**

*Wines made from carefully  
selected plots*

**ENGAGEMENT  
ENVIRONNEMENTAL**  
BIO OU CONVERSION  
BIO, HVE

*Environmental commitment  
(bio or converting to bio, HVE)*

**ÉLEVAGE  
LONG ET SOIGNÉ**  
D'AU MOINS  
14 MOIS

*Long and careful aging  
(minimum 14 months)*





# L'or blanc

White gold

## LE BOUY SSELET, L'ARMÉ BLANCHE DES FRONTONNAIS !

Si les autres cépages blancs cultivés à Fronton n'ont pas spécialement d'ancrage local, il en est un dont l'origine est incontestablement autochtone : le Bouysselet blanc.

Ce cépage, retrouvé un peu par hasard il y a une douzaine d'années par Diane et Philippe Cauvin de la Combière, avait complètement disparu, tout du moins administrativement. C'était sans compter sur la famille Brousse de Villaudric qui avait conservé quelques pieds, sans doute pré-phylloxériques, dans le jardin du grand père...

Les vignerons de la Colombière intéressés par le potentiel de ce cépage l'ont greffé dans leur domaine. Avec l'aide de l'Institut de la Vigne et du Vin (IFV), ils ont enfin réussi à identifier ce cépage inconnu ; le Bouysselet, originaire de Villaudric. Il faudra encore plusieurs années de procédure avec l'aide du syndicat des vignerons pour qu'enfin, en 2018, le cépage « ressuscite » officiellement et qu'il soit à nouveau autorisé de le planter.

Aujourd'hui, une dizaine d'hectares sont plantés et cinq domaines proposent des cuvées.

## THE BOUY SSELET, THE SECRET WEAPON OF THE FRONTONNAIS!

*If the other white grape varieties grown in the Fronton area are not particularly local in origin, there is nevertheless one whose origin is incontestably rooted here: the white Bouysselet.*

*This variety, rediscovered more or less by chance a dozen or so years ago by Diane and Philippe Cauvin of La Combière, had completely disappeared, at least as far as the administration was concerned. This did not take into account the Brousse family from Villaudric whose grandfather had kept a few of these vines, no doubt pre-phylloxera in origin, in his garden.*

*The La Combière wine growers/makers, interested by this variety's potential, grafted it onto vines on their domain. With the help of the Institut de la Vigne et du Vin (IFV), they finally managed to identify this unknown variety: the Bouysselet, native to Villaudric. It still took several years of procedures with the help of the winegrowers' union before at last, in 2018, this variety was officially "reborn", and planting it was once again authorised.*

*Nowadays, about ten hectares have been planted with this variety, and five estates offer wines made from it.*

Ce cépage  
avait  
complètement  
disparu

*This grape variety had completely disappeared*





## DES VINS BLANCS DE GASTRONOMIE

Si ce cépage si discret intéresse autant les vignerons frontonnais, vous vous en doutez, c'est qu'il produit de très jolis vins.

Le Bouysselet qui revendique des liens de parenté avec le Savagnin du Jura produit des vins extraordinaires, au sens littéral, avec une vraie 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, la poire, la pomme, la mirabelle, le tilleul, mais aussi les fruits secs et la pierre à fusil, avec des beaux amers citronnés. La finale est fraîche, tonique, longue.

Plusieurs sommeliers le conseillent sur des volailles en sauce, de jolis poissons ou, tout simplement, avec un plateau de fromages affinés.



*En novembre 2021, M le magazine du Monde consacre un article sur « la revanche du Fronton », éloge de la Négrette et consacre un paragraphe au « Bouysselet, l'avenir blanc de l'appellation ».*

*In November 2021, M, the Le Monde magazine, devoted an article full of praise for the Négrette to "the revenge of Fronton", and a whole paragraph was consecrated to "the Bouysselet, the white future of the appellation".*

## HIGH QUALITY WHITE WINES

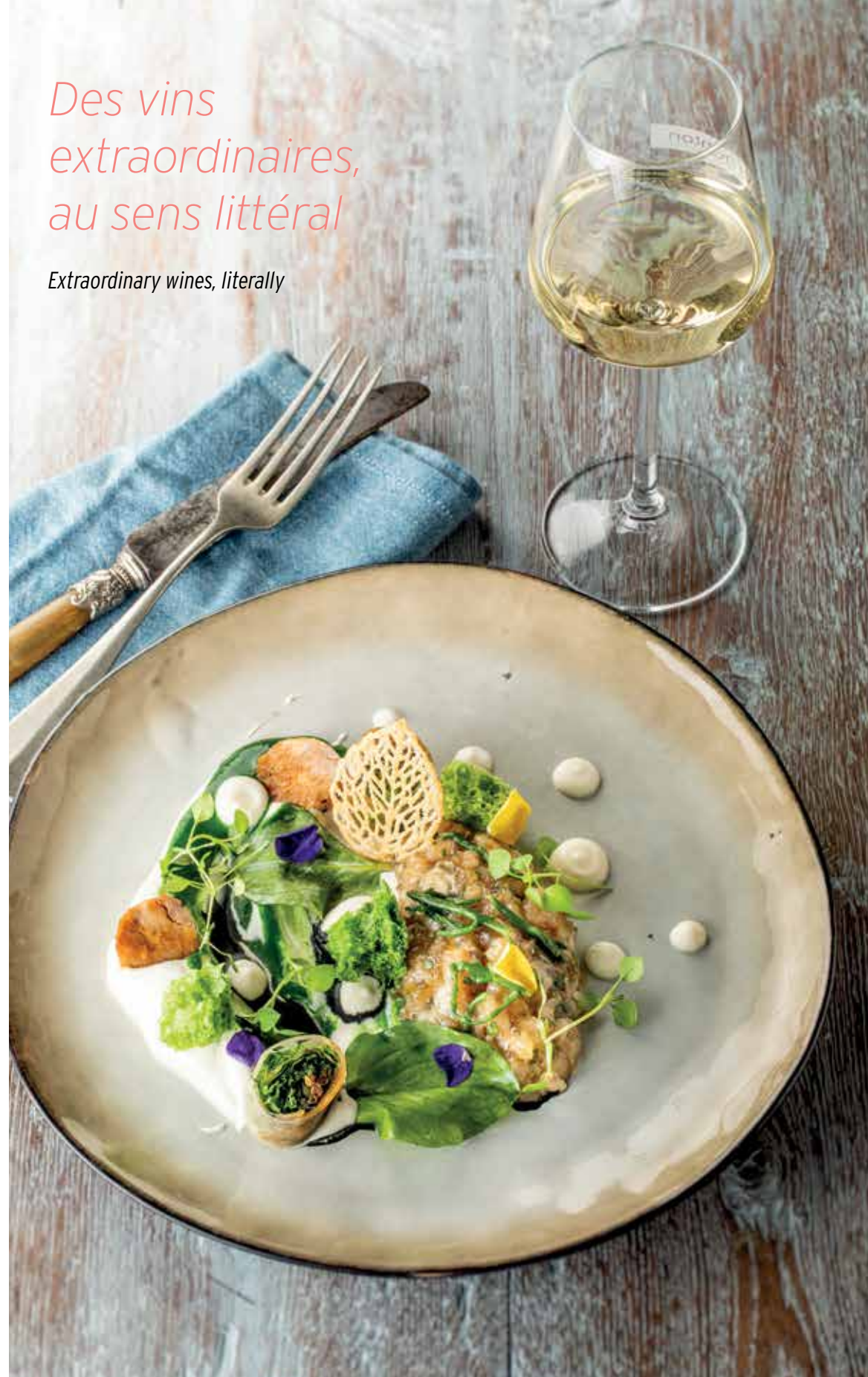
*If this very discreet variety is of such interest to the winegrowers/makers of the Fronton area, as you can well imagine this is because it yields some very good wines.*

*The Bouysselet, which can claim relationship with the Savagnin from the Jura, gives some extraordinary wines, in the literal sense of the word, with their own well-defined character. These are white wines with real gastronomic value, with a perfect balance between acidity and aromatic elegance. They are genuine, ample and rich in the mouth: this is a tannic white wine, with a lot of body. The aromas evoke, according to the different soils, the taste of pears, apples, mirabelle plums, or linden blossom, and also dried fruits and flint with a fine, bitter lemony tang. The final notes are fresh, long and invigorating.*

*Several wine waiters suggest this as an accompaniment to poultry in sauce, good fish, or quite simply with a selection of fine, well-matured cheeses.*

## Des vins extraordinaires, au sens littéral

*Extraordinary wines, literally*



## DÉGUSTEZ LES VINS BLANCS DE NOS VIGNERONS !

Vous l'avez compris, les cuvées de Bouysselet restent rares et précieuses. Il n'est pas toujours facile de s'en procurer. Au-delà du Bouysselet, n'hésitez pas à déguster les vins blancs produits sur le vignoble. S'ils ne disposent pas de l'appellation Fronton (absence de Négrette oblige), ils n'en demeurent pas moins intéressants. Viognier, chardonnay, sauvignon, mauzac, chenin ou autre pinot gris ; vous n'avez que l'embarras du choix !

## TASTE OUR WINE-GROWERS' WHITE WINES!

*You've realised that the Bouysselet vintages remain rare and precious. It's not always easy to get hold of them. Apart from the Bouysselet, do try the other white wines produced in this area. Although they don't carry the Fronton appellation (absence of Négrette), that doesn't mean that they're any less interesting. Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Mauzac, Chenin or Pinot Gris wines: there are plenty to choose from!*





**W**hilst the Fronton vineyard area is situated between the Garonne and the Tarn, it is the latter river from which originate the soil conditions of this appellation. The Fronton appellation area is spread over three former river terraces of the Tarn, on its present day left bank. The oldest and highest area (about 200m above sea level) is the furthest out. It's there that the most gravelly soils are to be found. Conversely, the lowest terrace, the one nearest the present-day watercourse has the most sandy "boulbènes".

In order to better understand their potential, the Fronton vine-growers/wine makers are currently carrying out a vast scientific study of the different "terroirs". Twenty or so specific areas have been defined, and this should enable the vine growers to adapt their methods with this better understanding of the soils, taking climate change into account as well.

\*boulbènes: alluvial soils composed of pebbles, gravels, sand and silt.

## The Fronton River Terraces

# Le terroir de Fronton ou plutôt les terroirs

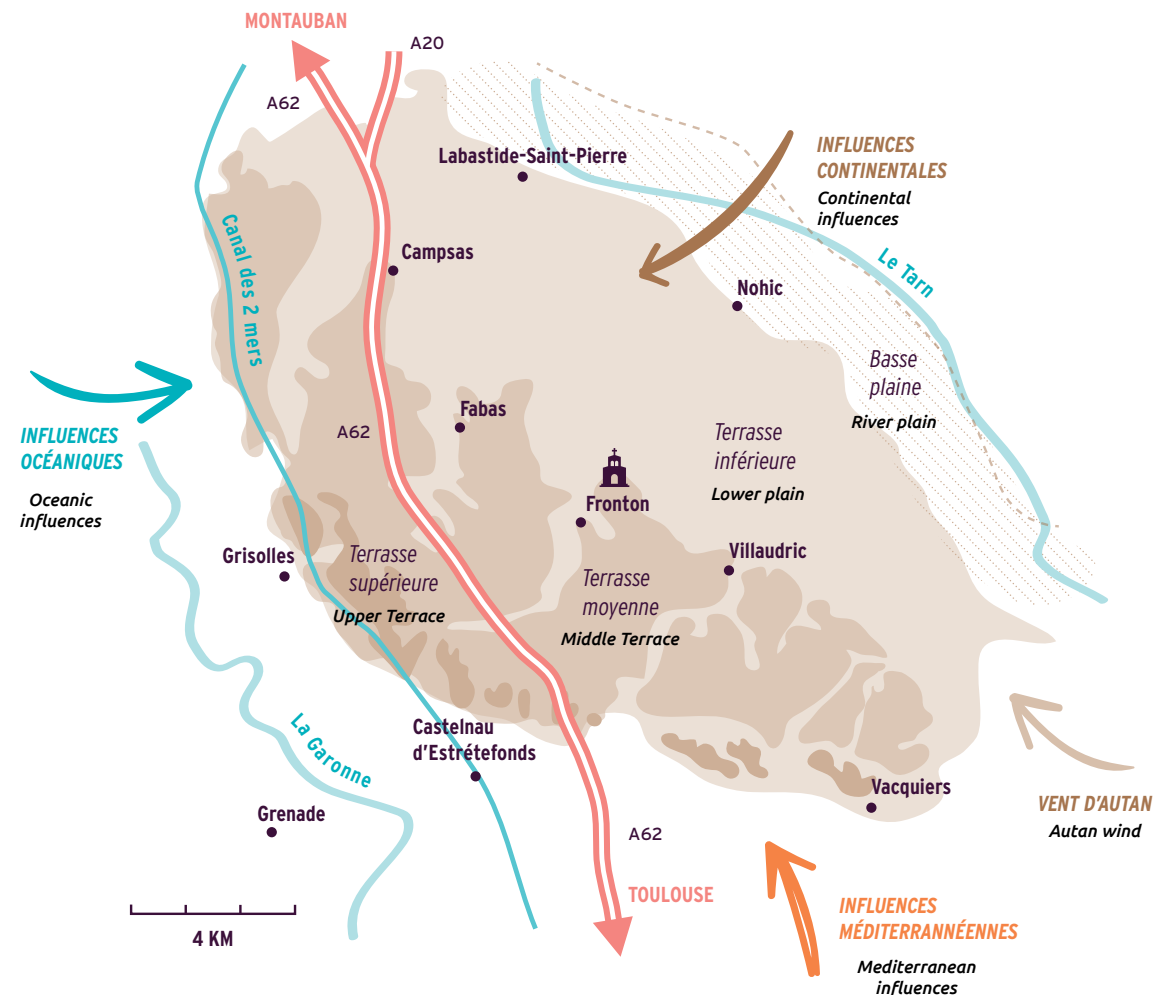
*The Fronton soil or rather soils*

**S**i le vignoble de Fronton se situe entre la Garonne et le Tarn, c'est bien cette dernière rivière qui est à l'origine des terroirs de l'appellation. En effet, la zone d'appellation Fronton s'étale sur trois anciennes terrasses du Tarn, sur sa rive gauche actuelle. La plus ancienne, la plus haute (200 m environ) est la plus éloignée. C'est là que vous trouvez le plus de graves. À l'inverse, la terrasse inférieure, la plus proche du cours d'eau actuel, compte le plus de boulbènes\* sablonneuses.

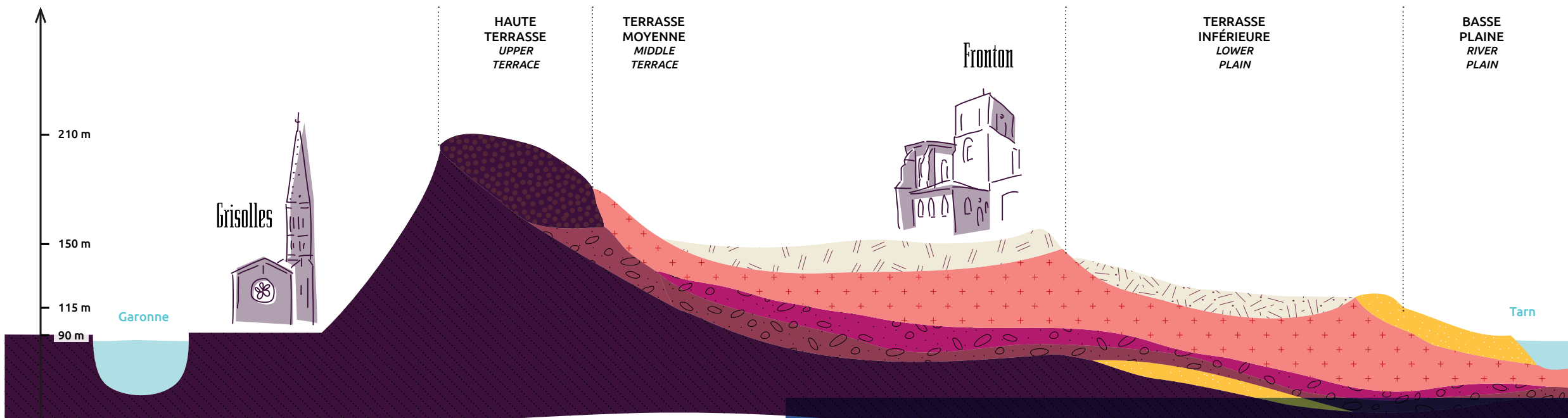
Afin de mieux connaître leurs potentialités, les vignerons de Fronton mènent actuellement une vaste étude scientifique de caractérisation des terroirs. Une vingtaine d'unités terroirs ont été définies et doivent notamment permettre aux vignerons d'adapter leurs pratiques en connaissant mieux les sols et en tenant compte des changements climatiques.








\*boulbènes : alluvions composées de galets, graviers, sables et limons

## Terrasses de Fronton







-   
**Molasse**  
*Calcareous sandstone*
-   
**Limon**  
*Silt*
-   
**Rouget**  
*Rouget*
-   
**Boulbène blanche**  
*white boulbène*
-   
**Boulbène sableuse**  
*Sandy boulbène*
-   
**Graves**  
*Graves*
-   
**Grepp**  
*Grepp*

Quant au climat de Fronton, n'oubliez pas que, comme d'autres vignobles d'Occitanie, il est exclusivement méditerranéen. Le vignoble bénéficie d'un climat tempéré avec des influences à la fois océaniques et méditerranéennes. L'ensoleillement est important (plus de 2000 h par an, rendez-vous compte !) et les pluies plutôt faibles et irrégulières. Le vent d'autan, notamment en automne, assainit le vignoble et favorise une bonne maturité des grappes.



As for the Fronton climate, don't think that it is, like other vineyards in Occitanie, exclusively Mediterranean in type. The vineyard enjoys a temperate climate with both Oceanic and Mediterranean influences. There is plenty of sunshine (just think - more than 2000 hrs. per year!), and fairly light and irregular episodes of rain. The "Autan" wind, particularly in autumn, keeps the vineyard healthy and helps the bunches of grapes to mature well.

+ de 2000 h de soleil par an !

More than 2000 hrs of sunshine per year!







# La success story DES ROSÉS DE VINOVALIE

The success story of Vinovallie rosé wines

Alors que la cave coopérative de Fronton (Vinovallie) ne produisait que des rouges jusqu'en 1995, aujourd'hui, la production de rosés est majoritaire. 2 bouteilles sur 3 produites par la cave de Fronton sont du rosé... C'est dans les années 2002-2003 que l'entreprise a vraiment pris le tournant du rosé, surfant sur un marché porteur et de beaux succès commerciaux, notamment le célèbre Comte de Négret, puis Inès ou plus récemment Soulèdré. En investissant massivement dans des outils adaptés - notamment pour le froid - et en recherchant permanente d'innovations et de qualité, Vinovallie est devenue le leader incontestable des rosés de Fronton, voire du Sud-Ouest.

## UNE MONTÉE EN GAMME DES ROSÉS

Dès 2005, les vignerons de Vinovallie travaillent sur une montée en gamme des rosés. Pour célébrer les progrès et les nouvelles cuvées créées, ils lancent même un très chic défilé de mode à Toulouse aux couleurs de leurs rosés. C'est dans ce contexte que naît l'égérie Inès. Un rosé de Négrette, vinifié à partir de sélections parcellaires et qui demande de nombreuses attentions. Présentée dans un joli flacon, Inès, rosé élevé sur lies, offre plus de matière, plus de gras et de sucrosité. Succès immédiat pour la marque devenue aujourd'hui un vrai repère et qui a raflé deux fois la médaille d'Or à Cannes !

*Although the Fronton co-operative winery (Vinovallie) only produced reds until 1995, nowadays the production of rosés exceeds that of reds. 2 bottles in every three produced by the Fronton winery are rosés... It was in 2002-2003 that the enterprise really turned to rosé in a big way, buoyed up by a growth market and some fine commercial successes, notably the famous Comte de Négret, then Inès, and more recently Soulèdré. By investing heavily in suitable equipment - notably for cooling - and always looking to innovate and achieve high quality, Vinovallie has become the incontestable leader amongst the Fronton rosés, not to say of those of the South West in general.*

## ROSÉS ON THE UP

*Since 2005, the winegrowers/makers of Vinovallie have been working on upgrading their rosés. To celebrate their progress and the new wines they have created, they even launched a very chic fashion parade in Toulouse in the colours of their rosés. It was in this context that the iconic Inès was created. A Négrette rosé made from grapes from selected plots and requiring much care. Presented in an attractive bottle, Inès, a rosé aged on the lees, provides more substance, is more rounded and possesses greater sweetness. An immediate success for the brand which has now become a real benchmark and has carried off the gold medal at Cannes twice!*

## INCREDIBLE !

Si les plus anciens se souviennent de la tenue violette de la Reine d'Angleterre lors de sa visite au Capitole à Toulouse en 2004, nul ne sait si c'est elle qui a lancé la mode du rosé de Fronton Outre-Manche. Quoi qu'il en soit, l'Angleterre est aujourd'hui l'un des marchés les plus importants. Imaginez : la cuvée « Taste the difference » en Fronton rosé chez Sainsbury à Londres se vend à plus de 200 000 bouteilles ! How famous is the Négrette...

*If the oldest amongst us remember the violet outfit that the Queen of England wore on her visit to the Capitole in Toulouse in 2000, no-one knows whether it was she who launched the fashion for Fronton rosé in Britain. Be that as it may, England is now one of the biggest markets for it. Just think: in Sainsbury's in London, they sell more than 200,000 bottles per year of the "Taste the difference" Fronton rosé! How famous is the Négrette...*



## DEUX JOLIS SUCCÈS INDÉMODABLES

Two great, timeless successes

*Inès est une muse qui inspire. Champion du monde en 2008 et 2016, Inès est un rosé inès-timable !*

*Inès is an inspiring muse. World champion in 2008 and 2016, Inès is a priceless rosé!*

**100 000**  
bouteilles vendues par an  
bottles sold per year



« La Négrette est naturellement adaptée pour produire de bons rosés. Vendangée à la fraîche et à maturité optimale pour garder vivacité et pic aromatique, c'est un cépage idéal pour nos rosés. J'aime bien l'assembler avec du Cabernet, cela donne des profils élégants avec une belle longueur en bouche.

*The Négrette is naturally adapted to making good rosés. Harvested in the cool of the day, and at optimal maturity to keep its vivacity and aromatic quality, it's an ideal variety for our rosés. I like to blend it with Cabernet, as this gives an elegant profile with a fine long finish.*

Pascal Nacenta, œnologue / œnologist

*C'est au soleil levant que le « bon vent du soleil » appelé ici le Soulèdré vient caresser les vignes par son souffle léger.*

*It's at sunrise that "the good wind of the sun", known here as the Soulèdré, comes to caress the vines with its gentle breath.*

**30 000**  
bouteilles vendues par an  
bottles sold per year



# UNE APPELLATION DYNAMIQUE *qui se verdit !*

*A dynamic appellation which is going green!*

*Partage et convivialité, les jeunes vignerons de Fronton ont l'esprit Sud-Ouest !*  
Sharing and conviviality, the young winemakers of Fronton have the spirit of the South-West!



## *Des installations et des reprises*

*New set-ups and takeovers*

Il y a une demi-douzaine d'années, Maxime Touzet reprenait le Château La Loge alors que sa voisine, Marie Couderc, redonnait vie au Château des Peyraux... Depuis, ces néo-vignerons ont été rejoints par d'autres, créant une belle dynamique à Fronton. Morgane et Nicolas ont donné un nouveau coup de boost au Château Terre Fauve, Antoine Rouiller lance le Domaine de la Valette et Nicholas Smith, ex batteur devenu winemaker, donne des accents british à la Négrette...

Avec plus de 80 % des viticulteurs labellisés « Haute Valeur Environnementale » (HVE), un label national garant de biodiversité au sein des exploitations et près de 40 % des domaines en bio ou en conversion bio, Fronton est le vignoble du Sud-Ouest qui se verdit le plus...

Ici, l'agriculture raisonnée n'est pas seulement un slogan, elle se traduit au quotidien dans les faits.

*Half a dozen or so years ago, Maxime Touzet took over the Château La Loge, whilst his neighbour, Marie Couderc, was reinvigorating the Château des Peyraux... Since then, these new winemakers have been joined by others, creating a dynamic atmosphere in Fronton. Morgane and Nicolas have given a boost to the Château Terre Fauve, Antoine Rouiller is launching the Domaine de la Valette and Nicholas Smith, ex-drummer turned winemaker, is giving a British accent to la Négrette...*

*With over 80 % of winemakers benefiting from the designation HVE (High Environmental Value), a national recognition guaranteeing biodiversity on the various properties and almost 40 % of the vineyards already organic or converting to organic methods, Fronton is the South-western vineyard which is going greenest...*

*Here, sustainable agriculture isn't just a slogan, it's being actively practised every day.*





45% ROSÉS

55% ROUGES

1 200 ha  
de vignes



EN APPELLATION FRONTON

*1200 hectares of vines with the  
Fronton appellation*

20%

VENTE DIRECTE ET CIRCUITS COURTS  
*Sales direct to the public  
and short supply chains*

52%

GRANDE DISTRIBUTION  
*Mass marketing*

13%

CAVISTES ET RESTAURATEURS  
*Wine merchants and restaurateurs*

15%

EXPORT  
*Export*

40 DOMAINES  
INDÉPENDANTS  
*40 wine producers*

+  
1 CAVE  
COOPÉRATIVE

*1 cooperative winery*

5

millions  
BOUTEILLES/AN

*5 millions bottles/  
year*



+ DE 200  
EMPLOIS DIRECTS

*(et autant d'emplois indirects)*

*More than 200 people directly employed  
(and as many indirectly)*

*Partie 2*

# UN VIGNOBLE ANIMÉ ET ACCUEILLANT

*A lively and welcoming vineyard area*







# LA MAISON DES VINS ET DU TOURISME PORTE D'ENTRÉE DU VIGNOBLE

*The Wine and Tourism Centre, gateway to the vineyards*



## **MAISON DES VINS** ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE / ENTRANCE FREE

Du mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h30-19h, d'octobre à mars jusqu'à 18h  
Tuesday to Saturday, 10-12.30 and 14.30-19.00, October to March until 18.00

## **OFFICE DE TOURISME** TOURIST OFFICE

Du mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h30-18h30, dimanche 10h30-12h30,  
d'octobre à mai jusqu'à 17h30, fermé le dimanche  
Tuesday to Saturday, 10.00-12.30 and 14.30-18.30, Sunday 10.30-12.30,  
October to May until 17.30 and closed on Sundays





**6 BONNES RAISONS DE VENIR**  
à la Maison des Vins et du Tourisme de Fronton

6 good reasons for coming at Fronton Wine and Tourism Centre



Plus de 150 références, de tous les domaines de l'appellation  
*More than 150 wines, from all the estates in the appellation*



Des dégustations gratuites toute l'année  
*Free tastings all year round*



Toutes les cuvées à prix producteurs  
*All wines sold at the price charged by the producers*



Le point de départ idéal pour une visite du vignoble  
*It's the perfect starting point for a visit to the vineyard area*



À seulement 30 min de Toulouse, 20 min de Montauban  
*Only 30 mins. drive from Toulouse, 20 mins. from Montauban*



+ de 65 cuvées en Bio ou conversion  
*Over 65 wines already organic or undergoing conversion to organic methods*

**COMMANDEZ EN LIGNE**

Les vins de Fronton livrés directement chez vous, c'est facile !  
Boutique en ligne : [www.vins-de-fronton.fr](http://www.vins-de-fronton.fr)

**ORDER ON LINE**

Get Fronton wines delivered direct to your home, no problem!  
On line shop: [www.vins-de-fronton.fr](http://www.vins-de-fronton.fr)



# Sylvestre

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS  
DES GASTRONOMES



C'est à partir de l'hiver 2023 que le Chef Sylvain Delbreil pose ses valises au Château de Capdeville dans la belle demeure du XIX<sup>e</sup> siècle qui abrite également la Maison des Vins et du Tourisme. Auparavant second dans un étoilé toulousain puis dans un restaurant gastronomique local, le Chef ambitionne d'ouvrir une table gastronomique faisant la part belle aux produits locaux. Une belle occasion de marier plats d'exception et vins de Fronton...

À partir de décembre 2023  
Menus 25 € le midi, 55 € le soir  
@sylvaindelbreil



It was in the winter of 2023 that the chef Sylvain Delbreil settled in the Château de Capdeville, in the beautiful 19<sup>th</sup> C. stately home which also houses the Wine and Tourism Centre. Previously second in command in a Michelin-starred Toulouse restaurant and then in a local high-class establishment, the Chef's ambition is to open a gastronomic restaurant which privileges the use of local produce. The perfect opportunity to match exceptional food with the wines of Fronton.

From December 2023  
Set menus 25€ lunchtime, 55€ evenings  
@sylvaindelbreil



# 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.*

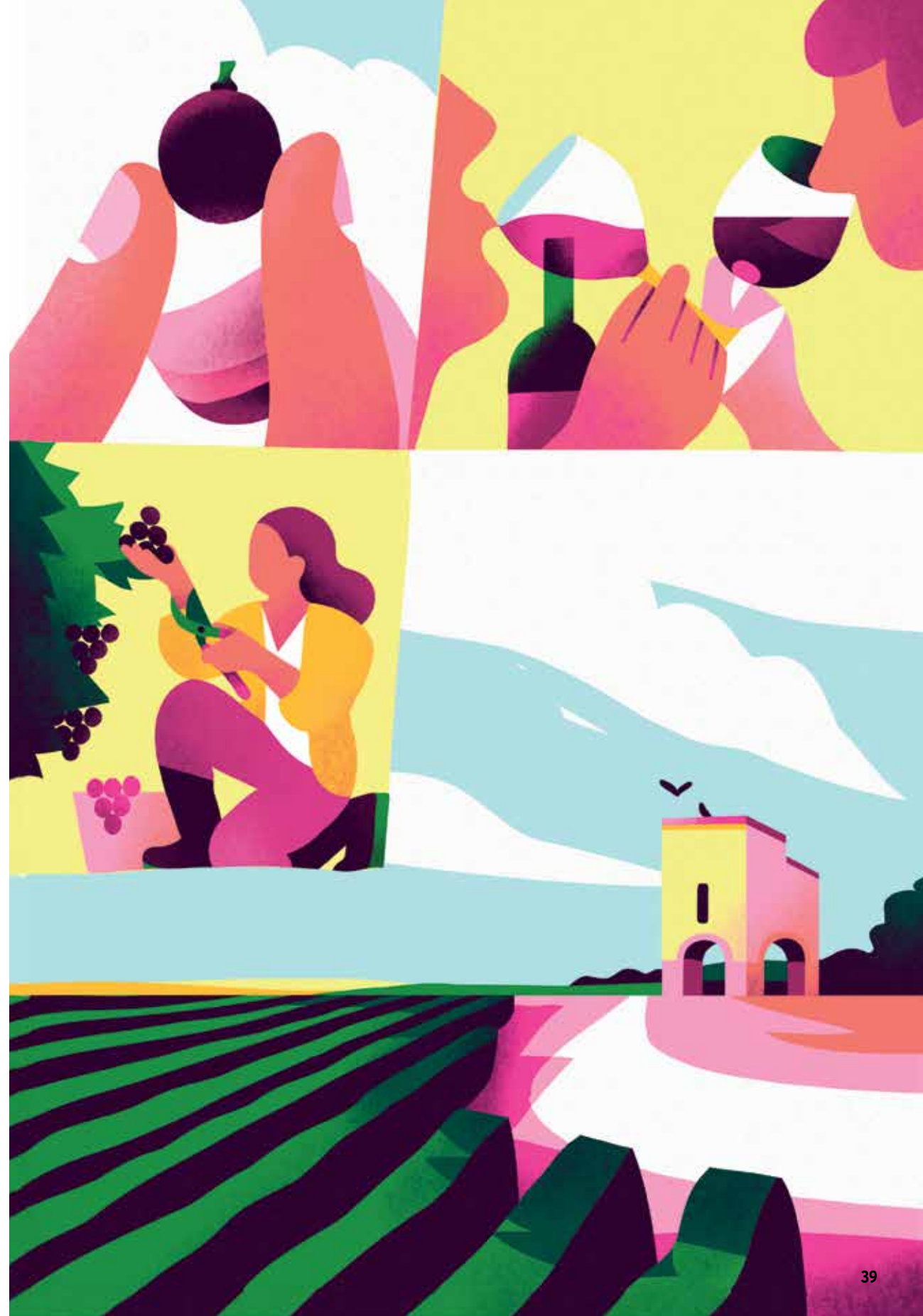
*Take a walk through the vines, or tour by mountain bike or on horseback... Explore the heritage of the Fronton area any way you want!*

**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.*



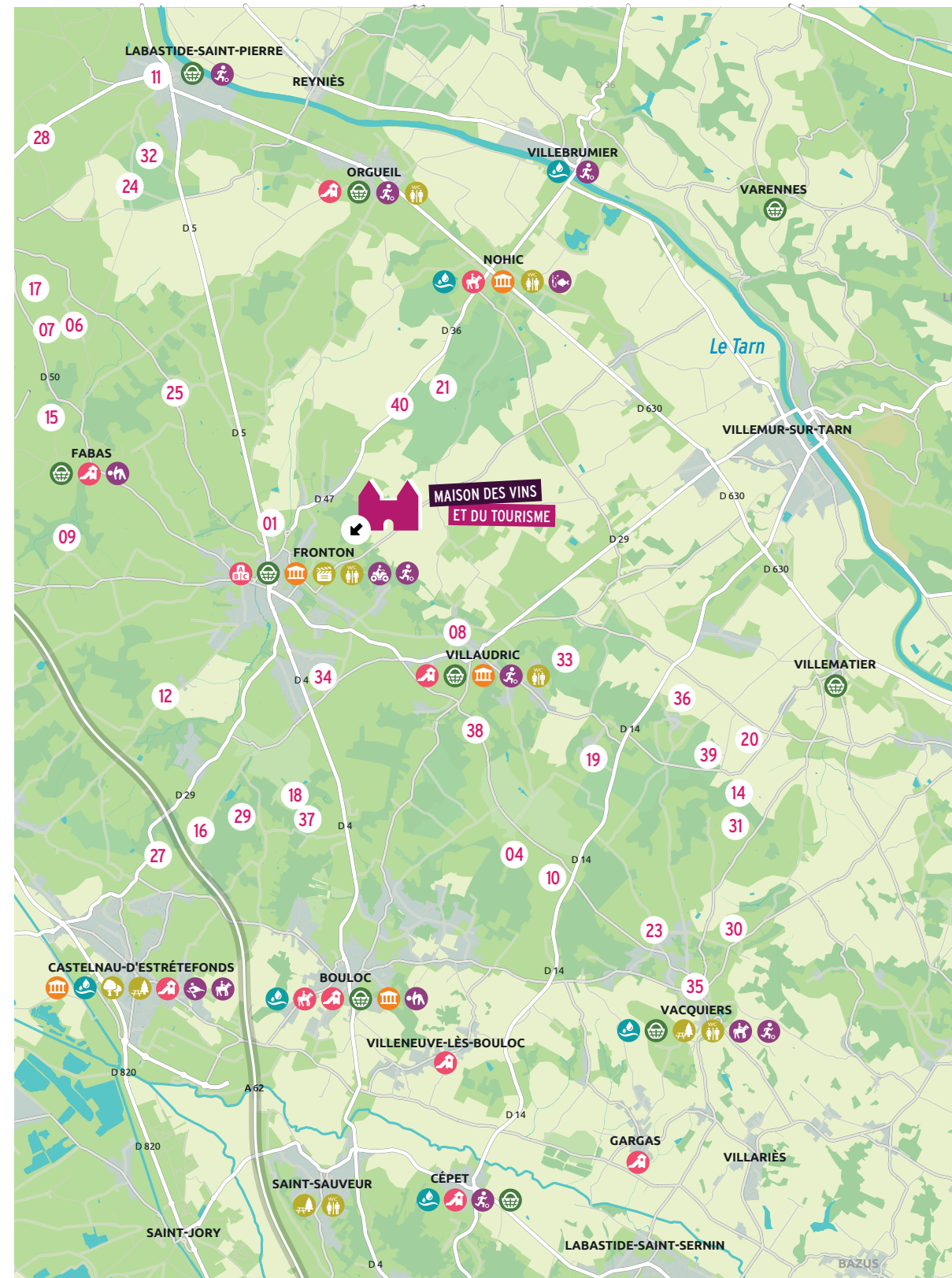
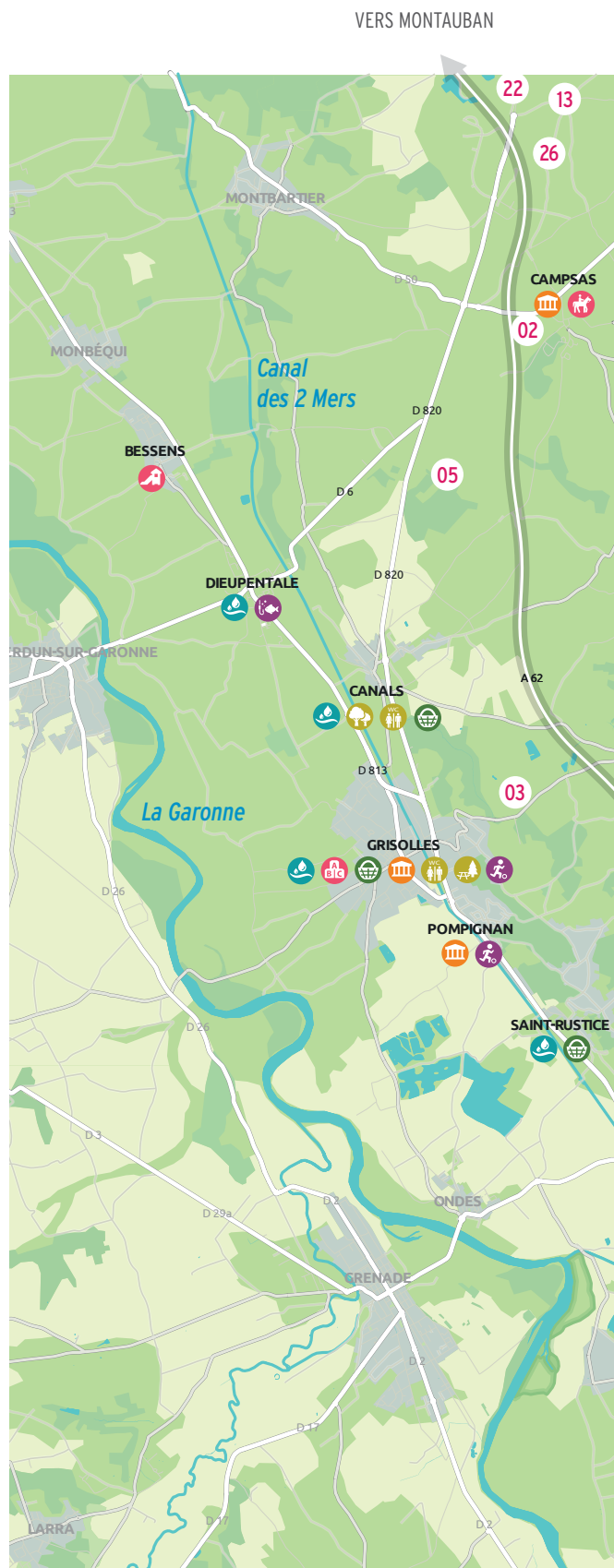


# ROUTE DES VINS DE FRONTON

## 40 ADRESSES

- 01 Les Vignerons de Vinovalie
- 02 Cave de Fronton
- 03 Château Baudare
- 04 Château Bellevue La Forêt
- 05 Château Binest
- 06 Château Boujac
- 07 Château Carrol de Bellel
- 08 Château Caze
- 09 Château Clamens
- 10 Château Clos Mignon
- 11 Château Coutinel Famille Arbeau
- 12 Château Cransac
- 13 Château de Belaygues
- 14 Château des Peyraux
- 15 Château Fayet
- 16 Château Flotis
- 17 Château Font Blanque
- 18 Château Joliet - Vignobles Gendre
- 19 Château La Coutelière
- 20 Château La Loge
- 21 Château Laurou
- 22 Château Laymajoux
- 23 Château Monplaisir
- 24 Château Saint-Louis
- 25 Château Terre Fauve
- 26 Château Viguerie
- 27 Domaine Bois de Devès
- 28 Domaine de Lescure
- 29 Domaine de Saint-Guilhem
- 30 Domaine des Pradelles
- 31 Domaine Fitzgerald
- 32 Domaine Labastidum
- 33 Domaine La Valette
- 34 Domaine Le Roc
- 35 Domaine Plaisance - Penavayre
- 36 Domaine Roumagnac
- 37 G-SICA Les Vignerons du Secret
- 38 La Colombière
- 39 Pendaries Joël
- 40 Vignobles Cassin, Château Cassin & Domaine du Tembourêt

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





**01 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](http://www.vinovalie.com)

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



**02 CHÂTEAU BAUDARE**

T · 05 63 30 51 33

161 rue Basse 82370 Campsas

[www.chateaubaudare.com](http://www.chateaubaudare.com)

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



**03 CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT**

T · 05 34 27 91 91

5580 route de Grisolles 31620 Fronton

[www.chateaubellevelaforet.com](http://www.chateaubellevelaforet.com)

🕒 du mardi au samedi : 9h-12h30 et 14h-17h, visites sur RDV

👥 15 personnes maximum par groupe



**04 CHÂTEAU BINEST**

T · 06 13 84 93 20

368 Route de Binest 31620 Boulac

🕒 du lundi au samedi sur RDV

**05 CHÂTEAU BOUISSEL**

T · 05 63 30 10 49

200 chemin du Vert 82370 Campsas

[bouissel.com](http://bouissel.com)

🕒 du lundi au vendredi : 14h-18h

👥 15 personnes maximum par groupe



**06 CHÂTEAU BOUJAC**

T · 05 63 30 17 79 / 06 81 28 11 03

427 chemin de Boujac 82370 Campsas

[www.chateauboujac.com](http://www.chateauboujac.com)

🕒 du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-19h  
(ou 18h d'octobre à avril)

👥 50 personnes maximum par groupe,  
pas de limite à la belle saison



**07 CHÂTEAU CARROL DE BELLE**

T · 06 49 25 05 82

103 chemin de Boujac 82370 Campsas

[www.chateaucarroldebelle.com](http://www.chateaucarroldebelle.com)

🕒 lundi, mardi, jeudi, vendredi : 17h-18h30, samedi  
9h-12h et 14h-18h / Fermé le dernier samedi du mois



**08 CHÂTEAU CAZE**

T · 05 61 82 92 70 / 06 16 31 48 69

45 rue de la Négrette 31620 Villaudric

[www.chateaucaze.com](http://www.chateaucaze.com)

🕒 mardi, jeudi, vendredi, samedi : 10h-12h et 15h-19h

👥 60 personnes maximum par groupe, sur RDV



**09 CHÂTEAU CLAMENS**

T · 05 61 82 45 32

740 chemin de Caillol 31620 Fronton

[www.chateuclamens-fronton.com](http://www.chateuclamens-fronton.com)

🕒 vente directe et dégustation au domaine

du lundi au vendredi : 9h-12h et 13h30-17h



**10 CHÂTEAU CLOS MIGNON**

T · 05 61 82 10 89

109 route de Clos Mignon

31620 Villeneuve-Les-Boulac

[www.closmignon.com](http://www.closmignon.com)

🕒 du mardi au vendredi : 15h-19h, samedi sur RDV

👥 50 personnes maximum par groupe



**01 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 85 coopérateurs cultivant 1200 ha de vignes. Et le résultat est là ! Son rosé Inès a décroché deux fois le titre de champion du monde en 2008 et 2016. 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 85 co-operative members who, between them, cultivate 1200 hectares of vines. And the result is a success! Their rosé "Inès" has twice won the title of World Champion, in 2008 and 2016. 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.

**03 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 CHÂTEAU BOUISSEL**  
Fanny Thomas et Luc Florès

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.



**06 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, jeux de piste avec cadeaux à la clé et repas dans le noir organisé par un grand chef. 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, trail games with presents to be won, and meals in the dark organised by a famous chef. 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.



**08 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.



**09 CHÂTEAU CLAMENS**  
Stefan Heppelmann  
et Jean-Michel Béqué

Le vin, Jean-Michel Béqué est tombé dedans quand il était petit, comme ses parents, ses grands-parents, ses arrière-grands-parents avant lui. Une belle histoire qui se répète. Dès son installation en 1988, Jean-Michel restructure son vignoble pour se concentrer sur les cépages de l'appellation, notamment la Négrette et replante pour agrandir le domaine. En 2012, il est rejoint par Stefan Heppelmann, un Bavarois francophile et amateur de rugby qui réalise dans le Fronton son rêve d'investir dans un vignoble. Depuis, le tandem fait des étincelles.

**LA BONNE BOUTEILLE :** JULIE, un rosé (Négrette, Syrah, Cabernet Franc) élégant et gastronomique en hommage à la fille unique de Jean-Michel.

Jean-Michel Béqué got into wine when he was young, just like his parents, grandparents and great grandparents before him. A great story, which keeps repeating itself. As soon as he took up the reins in 1988, Jean-Michel pulled up all the vines that didn't conform to the AOC requirements, got rid of the last orchards and enlarged the vineyard. In 2012, he was joined by Stefan Heppelmann, a Francophile Bavarian who loves rugby, and who achieved his dream of investing in a vineyard right here in the Fronton area. Since then, the pair of them have really created some sparks.

**ONE TO TRY:** JULIE, a gastronomic rosé (Négrette, Syrah, Cabernet Franc) in homage to Jean-Michel's only daughter.



**11 CHÂTEAU COUTINEL, FAMILLE ARBEAU**

T · 05 63 64 01 80  
4 rue de la Fraternité 82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.arbeau.com](http://www.arbeau.com)

📅 mardi, jeudi, vendredi : 14h-18h30,  
mercredi : 9h30-12h, samedi : 9h30-12h

👥 25 personnes maximum par groupe



**12 CHÂTEAU CRANSAC**

T · 05 62 79 34 30  
1020 chemin du Cotité 31620 Fronton  
[www.chateaucransac.com](http://www.chateaucransac.com)

📅 sur RDV



**13 CHÂTEAU DE BELAYGUES**

T · 06 58 69 28 28  
1755 Chemin de Bonneval  
82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.chateaubelaygues.com](http://www.chateaubelaygues.com)

📅 lundi, mardi, jeudi, samedi : 14h-18h30, vendredi :  
9h-19h, mercredi et dimanche sur RDV

👥 30 personnes maximum par groupe



**14 CHÂTEAU DES PEYRAUX**

T · 06 72 62 55 91  
1185 Route des Châteaux  
31340 Villematier  
[www.vinbiotchateaupeyroux.com](http://www.vinbiotchateaupeyroux.com)

📅 tous les jours sur RDV



**15 CHÂTEAU FAYET**

T · 06 48 77 46 35 / 06 10 18 34 58  
712 route de Coulon 82170 Fabas  
[www.chateaufayet.com](http://www.chateaufayet.com)

📅 du lundi au samedi sur RDV



**16 CHÂTEAU FLOTIS Vins vinifiés par Domaine Le Roc**

T · 06 11 53 51 75 / 06 62 75 04 37  
1013 chemin de Flotis 31620 Castelnau d'Estretfonds  
[www.chateauflotis.com](http://www.chateauflotis.com)

📅 du lundi au vendredi : 14h-18h, samedi 10h-18h,  
ou sur RDV

👥 20 personnes maximum par groupe



**17 CHÂTEAU FONT BLANQUE**

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

📅 visites sur RDV



**18 CHÂTEAU JOLIET - VIGNOBLES GENDRE**

T · 05 61 82 46 02 / 06 07 74 36 78  
Lieu-dit Lafite - Route Départementale 4 entre  
Bouloc et Fronton 31620 Castelnau-d'Estretfonds  
[www.chateaujoliet.com](http://www.chateaujoliet.com)

📅 jeudi et vendredi de 9h à 13h et de 16h à 19h  
le samedi de 9h à 13h

👥 40 personnes maximum par groupe, sur RDV



**19 CHÂTEAU LA COUTELIÈRE**

T · 05 61 82 14 97 / 06 28 03 94 26  
Lieu dit Entourettes - rue de la Forge  
31340 Villemur-sur-Tarn  
[www.chateaulacouteliere.com](http://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  
138 route des Châteaux 31340 Villematier  
[www.chateau-la-loge.com](http://www.chateau-la-loge.com)

📅 du lundi au vendredi : 9h30-17h30  
samedi 9h-12h30 ou sur RDV le we

👥 100 personnes maximum par groupe



**10 CHÂTEAU CLOS MIGNON**  
Olivier Muzart

Comme c'est original, ici un château côtoie un clos, ici Bordeaux côtoie la Bourgogne. Comme c'est mignon aussi, d'où ce Château Clos Mignon sur lequel veille Olivier Muzart depuis l'an 2000. Après un premier emploi dans une banque d'affaires, il a besoin d'air et succède ainsi à son grand-père et à son père. Ses ceps de Négrette sont de fringants quinquagénaires sur lesquels il compte, pour faire notamment un 100% Négrette. Ses parents n'aimaient pas trop la Négrette pure, mais il a relevé le défi, car ce cépage, c'est l'identité du Fronton.

**LA BONNE BOUTEILLE :** PURE NÉGRETTE à base de Négrette uniquement comme son nom l'indique. Son parfum entêtant dévoile des goûts de violette et de cassis.

How original: here, a château stands beside an enclosed vineyard; here, Bordeaux rubs shoulders with Burgundy. It's also very attractive, hence the name Château Clos Mignon, of which Olivier Muzart has been taking care since the year 2000. After his first job in a merchant bank, he felt in need of fresh air, so he took over from his grandfather and his father. His Négrette vines are thriving fifty year olds on which he relies in particular for making a 100% Négrette. His parents weren't too keen on pure Négrette wines, but he's taken up the challenge because this variety is the very identity of Fronton.

**ONE TO TRY:** PURE NÉGRETTE, made only from the Négrette grape, as the name suggests. Its heady aroma reveals notes of violet and blackcurrant.

**11 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 52 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 52 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.





### 13 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 et de cavaliers...

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

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 and horse-riders welcome...

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

### 18 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 NÉGRETTÉ, 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 NÉGRETTÉ 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...

### 21 CHÂTEAU LAUROU

T · 06 45 07 94 31  
2250, route de Nohic  
31620 Fronton  
[www.osmin.fr](http://www.osmin.fr)



### 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 CHÂTEAU MONPLAISIR

T · 05 61 84 96 25 / 06 69 10 15 19  
121 route de Fronton 31340 Vacquiers

tous les jours sur RDV



### 24 CHÂTEAU SAINT-LOUIS

T · 05 63 30 13 13  
380 Chemin du Bois Vieux  
82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.chateausaintlouis.fr](http://www.chateausaintlouis.fr)

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

Groupe sur demande



### 25 CHÂTEAU TERRE FAUVE

T · 06 10 95 46 80 / 06 83 06 71 55  
2650 Route de Campsas 31620 Fronton  
[www.chateauterrefauve.com](http://www.chateauterrefauve.com)

sur RDV



### 26 CHÂTEAU VIGUERIE

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

du lundi au samedi 9h-19h



### 27 DOMAINE BOIS DE DEVÈS

T · 06 80 54 85 10  
2255 route de Fronton  
31620 Castelnaud-d'Estrétefonds  
[www.domaineboisdedeves.com](http://www.domaineboisdedeves.com)

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



### 28 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](http://www.domainedelescure.fr)

du lundi au samedi : 17h-20h ou sur RDV  
25 personnes maximum par groupe



### 29 DOMAINE DE SAINT-GUILHEM

T · 05 61 82 12 09 / 06 85 20 54 18  
1619 chemin de Saint-Guilhem  
31620 Castelnaud-d'Estrétefonds  
[www.domainesaintguilhem.com](http://www.domainesaintguilhem.com)

du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-19h30,  
dimanche sur RDV

25 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.domaine-des-pradelles.com](http://www.domaine-des-pradelles.com)

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

50 personnes maximum par groupe sur RDV







**20 CHÂTEAU LA LOGE**  
Maxime et Audrey Touzet

De retour au pays, il y a quatre 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 3 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 four 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 tho the château, which has three 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.



**24 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 deux appartements 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, référence mondiale des concours. 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 two apartments 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, an honour recognised world-wide. This flavoursome, velvety wine ages elegantly.



**27 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 reconvertis 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.



**28 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 première cuvée est attendue cette année.

**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. The first vintage is expected this year.

**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.



**31** DOMAINE FITZGERALD

T · 06 19 41 87 97  
425 chemin de Pourradel 31620 Fronton  
[www.domainefitzgerald.fr](http://www.domainefitzgerald.fr)

📍 sur RDV



**32** DOMAINE LABASTIDUM

T · 06 78 73 52 52  
400 chemin de Loubet 82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.domainelabastidum.com](http://www.domainelabastidum.com)

📍 sur RDV

👥 groupe sur demande



**33** DOMAINE LA VALETTE

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

📍 sur RDV



**34** DOMAINE LE ROC

T · 05 61 82 93 90  
1605C route de Toulouse 31620 Fronton  
[www.leroc-fronton.com](http://www.leroc-fronton.com)

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

👥 30 personnes maximum par groupe



**35** DOMAINE PLAISANCE - PENAVAYRE

T · 05 61 84 97 41  
102 place de la Mairie 31340 Vacquiers  
[www.plaisancepenavayre.fr](http://www.plaisancepenavayre.fr)

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

👥 30 personnes maximum par groupe



**36** DOMAINE ROUMAGNAC

T · 06 80 95 34 08 / 07 50 14 98 34  
20 hameau de Raygades 31340 Villematier  
[www.domaineroumagnac.fr](http://www.domaineroumagnac.fr)

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

👥 accueil groupe, visite-dégustation



**37** G-SICA, LES VIGNERONS DU SECRET DE FRONTON (rassemblement de cinq vigneron)

T · 06 80 91 92 26  
Lieu-dit Lafite - Route Départementale 4 entre Boulac et Fronton  
31620 Castelnau-d'Estretfonds  
[www.g-sica.com](http://www.g-sica.com)

📍 jeudi et vendredi de 9h à 13h et de 16h à 19h le samedi de 9h à 13h

**38** LA COLOMBIÈRE

T · 05 61 82 44 05 / 06 35 46 05 50  
190 route de Vacquiers 31620 Villaudric  
[www.chateaulacolombiere.com](http://www.chateaulacolombiere.com)

📍 du lundi au vendredi : 10h-12h30 et 14h-18h, visite et dégustation toute l'année sur RDV

👥 8 à 20 personnes maximum par groupe (selon mode disposition)



**39** PENDARIES JOËL

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

📍 du mardi au samedi : 17h45-19h15

**40** VIGNOBLES CASSIN, Château Cassin & Domaine du Tembourret

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



**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 septième 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 seventh 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.

**32** 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 quatre 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 grès. 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 boisé 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 four 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 an oaky wine with aromas of plum. Naturally, it is absolutely divine.





**34** **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 avec qui ils ont lancé des apéros guitare dans les vignes. 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: with him, they have started putting on aperitifs with guitar music accompaniment in the vineyards. 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.



**35** **DOMAINE PLAISANCE - PENAVAYRE**  
**Thibaut et Marc Penavayre**

Louis, Marc et Thibaut, trois générations de Penavayre pratiquant 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.

Louis, Marc and Thibaut, three generations of the Penavayre family who practise 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.



**36** **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!



**38** **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.





## 40 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 XIX<sup>e</sup> 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 19<sup>th</sup> 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.



# Le Top 3

*des plus belles caves à visiter*

*The TOP 3 - The finest cellars to visit*



## La salle des coffres

**AU CHÂTEAU SAINT-LOUIS**

Après avoir visité l'ancien chai et la cave aux barriques, la salle des coffres apparaît derrière une porte presque secrète... Effet wahou garanti !

📍 LABASTIDE SAINT-PIERRE

**THE VAULT ROOM AT THE CHÂTEAU SAINT-LOUIS**

Once you've visited the former winery and the cellar where the barrels of wine are kept, the "salle des coffres" appears, behind an almost secret door...

Wow factor guaranteed !

📍 LABASTIDE SAINT-PIERRE



# 2

## Le chai historique

DU CHÂTEAU CAZE

1776 : c'est l'année de construction de la cave semi-enterrée de Martine... C'est là que trônent encore les vieux foudres de bois (grands tonneaux) qui racontent l'histoire de ce lieu magique. N'oubliez pas de jeter un œil au pigeonnier à l'extérieur : il est tout aussi typique...

VILLAUDRIC



### THE HISTORIC CELLAR OF THE CHÂTEAU CAZE

1776: this is the year when Martine's semi-underground cellar was built... It's here that the big old wooden barrels (foudres) still hold pride of place, telling the story of this magic place. Don't forget to have a look at the pigeon-tower outside: it is just as typical of the area...

VILLAUDRIC

# 3

## Le chai à barriques

DU CHÂTEAU BELLEVUE-LA-FORÊT

Plus de 100 barriques alignées, une douce lumière et une ambiance presque monacale propice à la dégustation... Si vous avez la chance de visiter ce site exceptionnel, vous en garderez un souvenir exceptionnel !

FRONTON

### THE WINE CELLAR OF THE CHÂTEAU BELLEVUE-LA-FORÊT

More than 100 barrels lined up, gentle lighting and an almost monastic atmosphere just right for wine-tasting... If you have the luck to visit this exceptional place, you'll have some exceptional memories to take away with you!

FRONTON

# L'ABC des noms de cuvées

THE ABC of names of wines

Un mariage, un baptême, un anniversaire ?

Les vignerons baptisent leurs cuvées des prénoms de leurs enfants, ce qui peut vous donner des idées cadeaux...

Petit florilège à la manière d'un dictionnaire des prénoms.

A marriage, a christening, a birthday ?

Winemakers baptise their vintages with the names of their children, which might give you an idea for presents...

Here's a little selection, as in a dictionary of Christian names.



# A

ALEXANDRE

Ce sont des forces de la nature, équilibrés, réalistes, calmes, qui rassurent par leur présence. Ils ne font pas toujours dans la douceur, car ce sont des battants.

FÊTE : LE 22 AVRIL

Château Fayet



# C

CÉLESTE

Travailleuses acharnées et disciplinées, elles consacrent tout leur temps au travail et à leur réussite. Honnêtes, leur gentillesse et leur bonne humeur en font des êtres attachants.

FÊTE : LE 14 OCTOBRE

Château Binest



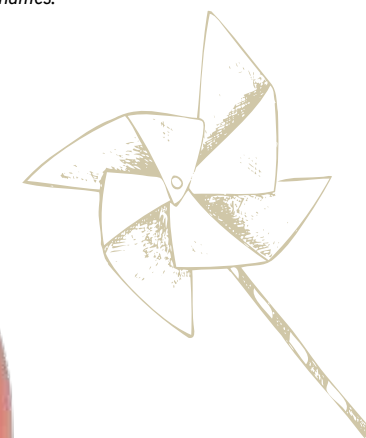
# E

EMMA

Elles possèdent le sens de la justice et de la morale. Intransigeantes, elles ne connaissent pas la demi-mesure. Leur apparente sévérité est vite atténuée par leur générosité et leur tendresse naturelle.

FÊTE : LE 19 AVRIL

Château Bouissel





# I

## INÈS

Ce sont des passionnées qui se lancent à corps perdu dans l'action. Réfléchies, elles possèdent une grande maîtrise de soi.

FÊTE : LE 10 SEPTEMBRE

**Vignerons de Vinovalie**



# J

## JADE

Elles sont la bonté et la générosité incarnées. Actives, déterminées, elles sont faites pour réaliser de grands projets et ne baissent jamais les bras.

FÊTE : LE 29 JUIN

**Château Carrol de Bellel**

# J

## JULIE

Elles ont les pieds sur terre et des opinions bien tranchées. Il est inutile d'essayer de les faire changer d'avis.

FÊTE : LE 8 AVRIL

**Château Clamens**



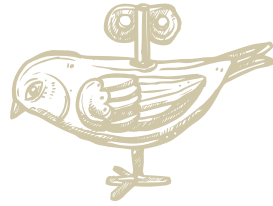
# M

## MAËLLE

Ce sont généralement des caractères forts. Leur grande émotivité les rend parfois coléreuses. Intelligentes, réfléchies, elles n'agissent qu'après réflexion.

FÊTE : LE 13 MAI

**Domaine Plaisance Penavayre**



# N

## NINETTE

Intelligentes, très intuitives, elles jugent les gens d'un premier coup d'œil et se trompent rarement. Passionnées, dynamiques, volontaires, refusant la médiocrité, elles sont quelque peu autoritaires et possessives.

FÊTE : LE 26 JUILLET

**Domaine Le Roc**



# S

## STELLA

Très féminines, elles charment par leur simplicité et leur discrétion. Franches, directes, respectueuses... vous n'entendrez jamais de médisance dans leur bouche.

FÊTE : LE 11 MAI

**Domaine Labastidum**



# V

## VALENTINE

Elles sont douces, mais ce sont des passionnées. Elles aiment gagner, conquérir et foncent sans réfléchir.

FÊTE : LE 14 FÉVRIER

**Château Clos Mignon**





# 4 PERSONNALITÉS DÉVOILENT LEURS COUPS DE CŒUR

4 well-known people reveal their personal favourites

## Benjamin De Oliveira

Benjamin De Oliveira est à la fois luthier, formateur, organisateur de festivals... Ce Monsieur Culture, frontonnais d'adoption en est un véritable ambassadeur. Pourquoi avoir choisi Fronton ? « Parce que ce fut un coup de cœur tout simplement », aime-t-il à répéter.

*Benjamin De Oliveira is not only a maker of stringed instruments but also an instructor, an organiser of festivals... This "Mr. Culture", Frontonnais by adoption, is a veritable ambassador for the area. Why choose Fronton? "It was quite simply love at first sight", he often likes to say.*



### Un lieu du frontonnais que j'affectionne particulièrement

LA MARCHÉ DU PRÉAU jusqu'à la place de l'église, je reste un frontonnais du centre ville.

### Une adresse pour bien manger

Les bons plats mijotés de Jean-Luc du domaine Le Roc ça marche ?! Blague à part, accessible à tous, le RESTAURANT LE G chez Maïtena à Fronton.

### Ma cuvée préférée

DÉLIT D'INITIÉS du Château Laurou.

### Une recette d'apéro

TOMATES (du marché de producteurs), SEL ET HUILE D'OLIVE avec un verre de ROSÉ DE FRONTON sous un soleil d'août !

### Si le vin de Fronton était une chanson...

ENCORE UN DERNIER BAISER de Niagara.

### A place in the Fronton area of which I am particularly fond

I like to walk FROM THE TOWN SQUARE TO THE CHURCH SQUARE, I remain a Frontonnais of the town centre.

### A good place to eat

The good slow-cooked dishes served by Jean Luc from the Domaine Le Roc, will that do?! Joking aside, the RESTAURANT LE G run by Maïtena in Fronton, where anyone can afford to eat.

### My favourite wine

DÉLIT D'INITIÉS from Château Laurou.

### A recipe for an aperitif

TOMATOES (from the farmers' market), SALT AND OLIVE OIL with a glass of FRONTON ROSÉ in the August sunshine!

### If Fronton wine was a song it would be

ENCORE UN DERNIER BAISER (one last kiss) by Niagara.

### Un lieu du frontonnais que j'affectionne particulièrement

LA MAISON DES VINS ET DU TOURISME À FRONTON met en valeur tous les vins de l'appellation et davantage... les blancs notamment qui ont un bel avenir. C'est aussi un lieu d'accueil pour les touristes qui viennent découvrir les multiples richesses de notre terroir et nos nombreux chemins de randonnée.

### Une adresse pour bien manger

L'ÉTANG D'Ô à Villemur, Olivier Verheecke est un cuisinier inventif et Sandra assure un accueil chaleureux dans un cadre champêtre agréable.

### Ma cuvée préférée

LA CUVÉE CONCERTO du Château Caze, subtil mariage de fruits noirs et rouges qui s'attarde délicieusement en bouche mais j'apprécie aussi bien d'autres cuvées de notre vignoble qui a su évoluer, se renouveler avec l'arrivée de jeunes vigneron et sublimer ce cépage unique qu'est la Négrette pour créer des vins dignes de figurer parmi les meilleurs du monde.

### Une recette d'apéro

DES PETITS TOASTS DE FOIE GRAS accompagnés d'un verre des NÉGRETTES ROSES du Château des Peyraux.

### Si le vin de Fronton était une chanson...

LA PETITE CANTATE de Barbara.

### A place in the Fronton area of which I am particularly fond

LA MAISON DES VINS ET DU TOURISME À FRONTON presents all the wines of the appellation to their best advantage and more... notably the whites, which have a bright future. It's also a place where tourists can find out about the wealth of things to see and do in our area, and about our many footpaths.

### A good place to eat

At L'ÉTANG D'Ô in Villemur: Olivier Verheecke is an inventive chef and Sandra provides a warm welcome in a pleasant countryside setting.

### My favourite wine

CONCERTO from the Château Caze, a subtle marriage of black and red fruits which which lingers deliciously in the mouth, but I also enjoy other wines from our vineyard which has been able to evolve and has been renewed with the arrival of young wine growers/makers, and which has made the very best of this unique variety, the Négrette, to create wines worthy of taking their place amongst the best in the world.

### A recipe for an aperitif

SMALL PIECES OF FOIE GRAS ON TOAST accompanied by a glass of NÉGRETTES ROSES from the Château des Peyraux.

### If Fronton wine was a song it would be...

LA PETITE CANTATE by Barbara.

## Jacqueline Coquet

Après une carrière dans le commerce et un poste d'adjointe à la culture à Fronton, Jacqueline Coquet préside depuis plus de 10 ans l'Office de Tourisme du Vignoble de Fronton et le festival Musique en Vignes. Ce qui l'anime ? La passion artistique et l'action !

*After a career in business and a position of responsibility for cultural affairs in Fronton, Jacqueline Coquet has presided for more than 10 years over the Fronton Vineyard Tourist Office and the "Musique en Vignes" festival. What drives her? A passion for art and for getting things done!*





## Un lieu du frontonnais que j'affectionne particulièrement

**LA VUE PLONGEANTE VERS LES VIGNES** depuis le village haut à côté de l'église de Vacquiers.

## Une adresse pour bien manger

Le restaurant L'ÉTABLI à Bouloc, avec le Chef Ludo... mon quartier général !

## Ma cuvée préférée

**ALABETS 100% NÉGRETTE** du domaine Plaisance Penavayre.

## Une recette d'apéro

**DES CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS** à la brousse et passés au four sur le lèche frite. Miam !

## Si le vin de Fronton était une chanson...

**WITHOUT YOUR LOVE** de Billie Holiday avec un verre de Bouysselet de Thibaut et Marc Penavayre bien sûr.

## A place in the Fronton area of which I am particularly fond

**THE VIEW OVERLOOKING THE VINES** from the upper part of the village beside the church of Vacquiers.

## A good place to eat

The restaurant L'ÉTABLI in Bouloc, with Chef Ludo... it's my headquarters !

## My favourite wine

**ALABETS 100% NÉGRETTE** from domaine Plaisance Penavayre.

## A recipe for an aperitif

**PARIS MUSHROOMS STUFFED** with brousse (cheese) and popped into the oven on the drip tray. Yummy !

## If Fronton wine was a song it would be

**WITHOUT YOUR LOVE** by Billie Holiday, along with a glass of Bouysselet from Thibaut and Marc Penavayre, of course.



# Sylvia Pinel

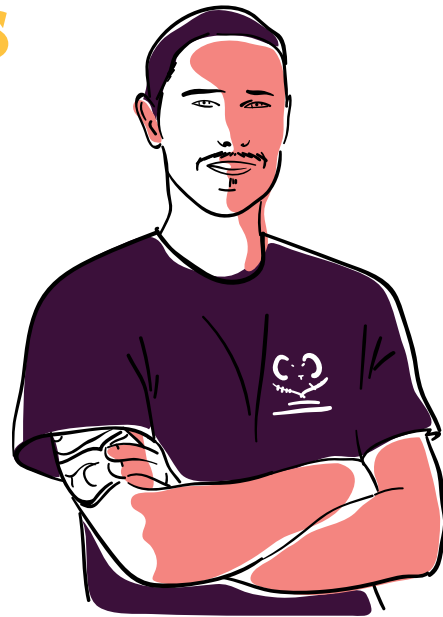
Ancienne Ministre et Députée, Sylvia Pinel est surtout très attachée à son département : le Tarn et Garonne. Une personnalité nationale bien ancrée à son terroir !

*A former Minister and MP, Sylvia Pinel is above all very attached to her department: the Tarn et Garonne. A nationally-known figure who has deep roots in her home area!*

# Gilles Victors

Gilles Victors, coutelier d'art réputé a créé en 2018 une distillerie à... Vacquiers ! Depuis, la réputation de la Maison Victors et de ses spiritueux bio ont largement dépassé les frontières de l'Occitanie... Son dernier bébé ? La création d'un rhum made in Haute-Garonne.

*In 2018 Gilles Victors, a renowned master cutler, set up a distillery in... Vacquiers! Since then, the reputation of the Maison Victors and its organic spirits has spread well beyond the boundaries of the Occitanie region... His most recent baby? The creation of a rum "Made in Haute-Garonne".*



## Un lieu du frontonnais que j'affectionne particulièrement

**UNE BALADE DANS LES VIGNES** entre Fabas et Campsas pour découvrir la richesse de notre vignoble et notre célèbre Négrette qui fait toute la singularité des vins de Fronton.

## Une adresse pour bien manger

**LA TABLE DE MICHÈLE** à Campsas, une équipe sympa, très professionnelle qui sublime les produits de notre région.

## Ma cuvée préférée

**LE BOUISSEL** du Château Bouissel, c'est un vin bio, puissant et très harmonieux ! J'en apprécie beaucoup d'autres tellement nos vignerons sont passionnés et produisent des vins de grande qualité. Grâce à eux, nos vins et notre région rayonnent bien au-delà de notre territoire.

## Une recette d'apéro

Très simple : du Fronton bien sûr (sans oublier les blancs que j'aime particulièrement) avec de la **CHARCUTERIE**, du **FROMAGE** et des **LÉGUMES LOCAUX** et de saison !

## Si le vin de Fronton était une chanson...

**JE TE DONNE** de Jean-Jacques Goldman.

## A place in the Fronton area of which I am particularly fond

I like to take a walk **AMONGST THE VINES BETWEEN FABAS AND CAMPASAS** to explore the wealth of our vineyards and our famous Négrette which gives Fronton wines their distinctive personality.

## A good place to eat

**LA TABLE DE MICHÈLE** in Campsas: the team is very friendly and very professional, and they bring the best out of our area's produce.

## My favourite wine

**LE BOUISSEL** from Château Bouissel, it's an organic wine, powerful and very harmonious ! There are many others that I like, as our wine growers/makers are passionate about their work and produce wines of great quality. Thanks to them, our wines and our region are appreciated well beyond our own area.

## A recipe for an aperitif

Very simple: Fronton, of course (and don't forget the whites, which I particularly like) with **CHARCUTERIE, CHEESE AND VEGETABLES** which are local and in season !

## If Fronton wine was a song it would be

**JE TE DONNE** (I give you) by Jean-Jacques Goldman.





# LE LABEL Vignobles & Découvertes

The « Vignobles & Découvertes » brand



Créé en 2009, le label national « Vignobles & Découvertes » permet à des destinations touristiques et aux prestataires associés de mettre en avant leur savoir-faire autour du vin.

Parmi eux, des châteaux viticoles, des hébergements de charme dans le vignoble, des restaurants et des bars à vins mais également des lieux culturels et naturels, des activités de loisirs et des événements qui se déroulent dans le vignoble.

Toutes ces offres labellisées s'engagent au respect de nombreuses exigences comme une qualité d'accueil en français et dans une langue étrangère, des périodes d'ouverture en week-end, une sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût de la transmission, l'authenticité, ou encore l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain.

Le visiteur, éclairé dans la programmation de son séjour, a ainsi accès à une sélection de bonnes adresses faciles à identifier en parcourant le vignoble.

*Created in 2009, the national brand « Vignobles & Découvertes » enables tourist destinations and associated service providers to promote their expertise in all matters relating to wine.*

*Amongst these are to be found wine châteaux, accommodation « with charm » in the vineyards, restaurants and wine bars, plus cultural and natural visitor attractions, leisure activities and events which take place in the vineyards.*

*All of the places/facilities carrying this brand are committed to meeting a number of requirements, such as providing a proper welcome in French and in a foreign language, week-end opening at certain periods, being particularly aware of the world of wine, taking pleasure in sharing their knowledge, authenticity, and being aware of natural, cultural and human heritage.*

*The tourist is thus helped to plan his/her holiday by having access to a selection of good places to visit which are easy to identify whilst touring in the vineyard area.*



TARN-ET-GARONNE  
Tourisme  
Sud-Ouest - Occitanie



HAUTE-GARONNE  
TOURISME  
L'accent nature



VIGNOBLES DU  
SUD-OUEST  
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



Inter Vitis  
Le vignoble de France



Le vignoble de Fronton fait également partie du réseau "Iter Vitis"

## 21 Hébergements labellisés

Accommodation with quality recognition

Camping La Tisarne à Campsas



Chambres d'hôtes à l'Ombre des Chênes à Orqueil

Chambres d'hôtes Domaine de Saint-Guilhem à Castelnau-d'Estrétefonds

Chambres d'hôtes Hyris à Villaudric

Chambres d'hôtes les Coquelicots à Fronton

Domaine Codeval à Fronton



Gîte des Palombes à Fronton

Gîte au Château Flotis à Castelnau-d'Estrétefonds

Gîte La Tour à Orqueil

Gîte Léonard à Castelnau-d'Estrétefonds

Gîte Le Pigeonnier à Villemur-sur-Tarn

Gîte les Bergeronnettes à Orqueil

Gîte Le Sorgho à Grisolles

Gîtes Le Clos d'Angages (Le Girou, L'Autan, La Toulousaine) à Villeneuve-les-Bouloc



Green Valley à Villaudric

Hôtel Le Relais des Garrigues à Grisolles

Meublés de Margastau à Dieupentale

Vila Réal à Fronton

Villa Lamoure à Villaudric



## 12 Restaurants labellisés

Restaurants with quality recognition

Al País à Labastide Saint Pierre

Au gré des Envies à Castelnau-d'Estrétefonds

Bistrot Constant à Montech

La croisée des saveurs à Grenade

L'Alcôve à Villemur-sur-Tarn

L'Alto (Château La Garrigue) à Villemur-sur-Tarn

La table de Michèle à Campsas

L'Établi à Bouloc

Le Relais des Garrigues à Grisolles

L'Étang d'Ô à Villemur-sur-Tarn

L'Ôguste à Dieupentale

Mijote et Papote à Fronton

## 6 Activités labellisées

Activities with quality recognition

Écurie de L'Aurest Cap cheval à Bouloc / Centre équestre - œnoturisme à cheval



La Cave Mouisset à Fronton  
Cave, soirées œnogourmandes

Le Musée Calbet à Grisolles  
Arts et traditions populaires

Site de la Pente d'eau à Montech  
Découverte de la machine et péniche exposition

Tibo Vino à Seilh  
Animations œnologiques et yoga

Yoga drops à Montbartier  
Yoga et ateliers bien être

## 9 Événements labellisés

Quality-recognised events

Bienvenue chai les vigneronns à Fronton

Fronton, Saveurs & Senteurs à Fronton

La Canopée des arts à Fronton

La fête de la Saint Vincent à Fronton

Le Frontonnais en Randonnée à Fronton

Les Balades Musicales en Frontonnais à Bouloc

Les Buissonnières à Fronton

Les Vendanges Touristiques  
Devenez vigneron d'un jour à Fronton

Musique en Vignes dans le Frontonnais à Villebrumier



## 7 Offices de tourisme et agences réceptives

Tourist Offices and incoming agencies

Agence d'Attractivité de Toulouse Métropole  
Haute-Garonne Tourisme

L'agence MANATOIR

Les Voyages DUCLOS

Office de Tourisme du Vignoble de Fronton

Office de Tourisme Val Aïgo

Tarn et Garonne Tourisme



Préparez votre séjour sur [www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)  
Prepare your holiday on [www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)





# Sous les lampions

## EN MODE GUINGUETTE !

*In the lamplight, guingette style!*

*Sortez les canotiers, les robes à fleurs et les chemises blanches...  
Cet été, le vignoble s'anime de plusieurs guinguettes pour casser la croûte  
et déguster de bons vins sous les lampions.*

*Get out your straw boaters, flower-print dresses and white shirts...  
This summer, there will be several "guinguette" events in the vineyards, with food available  
and wine tastings in the light of lanterns.*

### Le Quai de la Fontaine

**À Castelnau-d'Estrétefonds**

Du 3 mai à début septembre 2023

Du mardi au samedi, midi et soir

*From 3 May to early September 2023*

*Tuesday to Saturday, lunch and dinner*

### La guinguette de Bellevue

**Parc du Château Bellevue-la-Forêt  
à Fronton**

À partir du 1<sup>er</sup> juin 2023

Du jeudi au dimanche soir,

À partir de 19h30

*From 1<sup>st</sup> of June 2023*

*Thursday to Sunday evenings,*

*From 7.30pm*

### Le Conti Guinguette

**Nichée au creux des bois**

**Chemin de Boutines à Campsas**

Du 16 juin au 16 septembre 2023

Vendredi soir, samedi et dimanche  
midi et soir

Sur réservation 06 09 83 96 76

*From 16 June to 16 September 2023*

*Friday evening, Saturday and Sunday  
lunch and dinner*

*By reservation 06 09 83 96 76*

### La Guinguette de Jouaninel

**Parc de Jouaninel**

**2240 A route de Grisolles à Fronton**

Du 15 juin au 15 septembre 2023

Jeudi et vendredi de 14h à 1h,

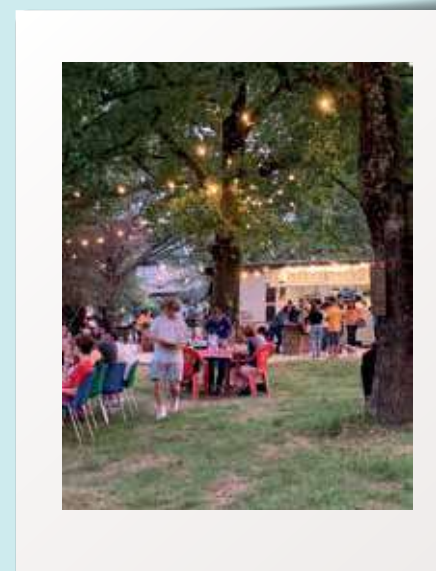
samedi de 11h à 1h, dimanche de 11h à 23h

*From 15 June to 15 September 2023*

*Thursday and Friday from 2pm to 1am,*

*Saturday from 11am to 1am,*

*Sunday from 11am to 11pm*







# EXPÉRIENCES à vivre !

Experiences to enjoy



## MENEZ L'ENQUÊTE...

Conduct an enquiry...

... et résolvez les énigmes en équipe pour vous échapper du chai dans lequel vous êtes enfermés...

**Escape Game du Château Boujac de mai à septembre**

... and, as a team, solve the puzzles in order to escape from the winery in which you're shut up...

**Château Boujac Escape Game from May to September**

[www.chateauboujac.com](http://www.chateauboujac.com)



## DÉCOUVREZ LA PENTE D'EAU DE MONTECH



*Come and see the Montech water slope*

Une réalisation technique remarquable récemment remise en valeur... Profitez du Canal des deux mers et de sa voie verte et déjeunez au Bistrot Constant tout proche !

*A remarkable technical achievement restored recently... Enjoy the Canal des Deux Mers and its "greenway", and enjoy lunch at the nearby Bistrot Constant!*

[www.pentedeaudemontech.fr](http://www.pentedeaudemontech.fr)



## CHERCHEZ LA PISTE DE L'ÉLIXIR DE JOUVENCE



*Try to find the trail of the Elixir of Youth*

Chassez le trésor lors de ce jeu de piste pour toute la famille.

*Hunt for the treasure on this trail game for all the family.*

[www.vins-de-fronton.com/activites/jeu-de-piste-lelixir-de-jouvence](http://www.vins-de-fronton.com/activites/jeu-de-piste-lelixir-de-jouvence)



## CHILLEZ LORS D'UN APÉRO CONCERT DANS UN DOMAINE

*Chill out with an apéritif-concert in a vineyard*

Programme disponible à l'Office de Tourisme.

*Programme available at the Tourist Office.*





**PARTICIPEZ  
À UNE JOURNÉE  
VENDANGES**



*Help in in the grape harvest for a day*

Et mettez-vous dans la peau d'un vigneron le temps d'une journée pour découvrir les vinifications et déguster les moûts.

*Experience the life of a wine-grower/ maker for a day, find out about winemaking and taste the grape musts.*

[www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)



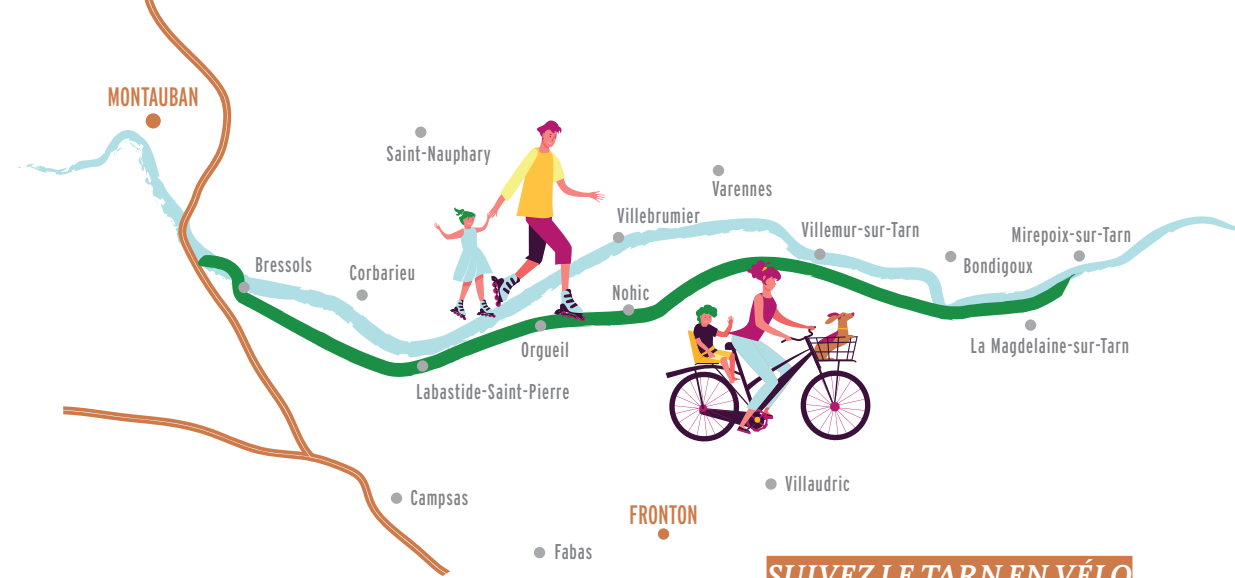
**OSEZ LA RANDO-VIGNES  
EN TROTTINETTE  
ÉLECTRIQUE  
OU EN GYROPODE  
TOUT TERRAIN**

*Try a rando-vignes on an electric scooter or a gyropod all-terrain*

Et faites une pause dans un domaine pour une visite-dégustation.

*And stop off at a vineyard for a visit and tasting.*

[www.vins-de-fronton.com/  
a-voir-a-faire-dans-la-region](http://www.vins-de-fronton.com/a-voir-a-faire-dans-la-region)



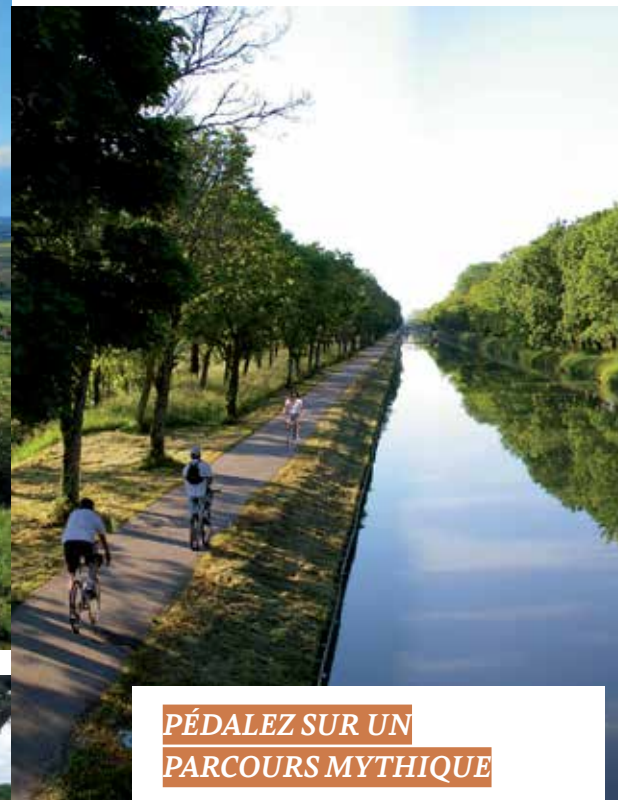
**SUIVEZ LE TARN EN VÉLO  
OU EN ROLLERS**

*Follow the Tarn by bike or on roller skates*

Sur la voie verte sécurisée de plus 30 km qui emprunte l'ancienne voie ferrée, entre Bressols et Bessières (V85).

*Take the safe "greenway", over 30 kms long, which uses the former railway track between Bressols and Bessières (V85).*

[www.af3v.org](http://www.af3v.org)



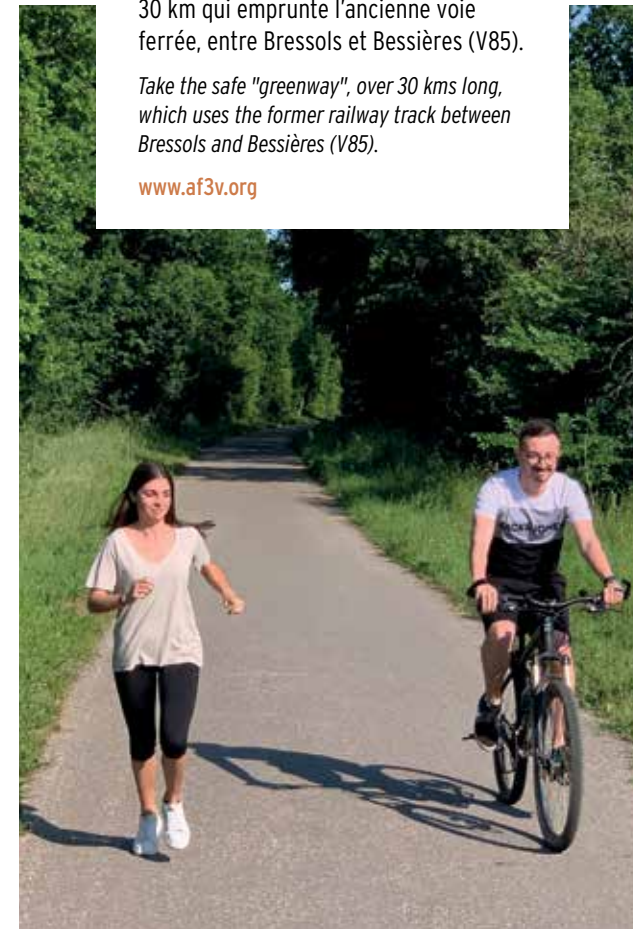
**PÉDALEZ SUR UN  
PARCOURS MYTHIQUE**

*Pedal along a fascinating historic route*

En suivant le Canal des deux Mers, prolongement du Canal du Midi, qui relie Toulouse à l'Atlantique.

*Follow the Canal des Deux Mers, the extension of the Canal du Midi linking Toulouse to the Atlantic.*

[www.canaldes2mersavelo.com](http://www.canaldes2mersavelo.com)







# Profitez de gîtes et chambres d'hôtes chez les vigneronns



Take advantage of the gîtes and chambres d'hôtes (B&B rooms) run by the wine growers/makers...



## Château Flotis

**GÎTE 3 CHAMBRES  
8 PERSONNES**

3 bedroom gîte, 8 people  
à Castelnau-d'Estrétefonds

## Château La Loge

**4 CHAMBRES D'HÔTES**

4 guest rooms  
à Villematier



## La Colombière

**GÎTE DE BELLOUGUET  
4 CHAMBRES  
10 PERSONNES**

Gîte 4 bedrooms, 10 people  
à Villaudric



## Château Boujac

**GÎTE 4 PERSONNES**

Gîte 4 people  
à Campsas



## Domaine de Gabi

**GÎTE DE GABI  
FAMILLE MAGNANI  
3 CHAMBRES  
6 PERSONNES / SPA**

3 bedrooms - 6 people / spa  
à Pompignan



## Château de Belaygues

**LE TIPI DES BELLES EAUX  
NI-O TA ZAH TSI  
4 PERSONNES**

4 people  
à Labastide Saint-Pierre



## Et aussi

**4 CHAMBRES D'HÔTES**

4 guest rooms  
Domaine de Saint-Guilhem à Castelnau-d'Estrétefonds

**GÎTE 4 PERSONNES**

Gîte 4 people  
Domaine des Pradelles à Vacquiers



**PLONGEZ  
DANS UN VIOLON**



*Dive into a violin*

Séjournes au Château de la Garrigue, régalés-vous au restaurant gastronomique l'Alto et plongez dans la piscine en forme de violon lors d'une soirée afterwork.

*Stay at the Château de la Garrigue, enjoy a meal at the high-class Alto restaurant, and dive into the violin-shaped pool during an « after-work » evening.*

[www.chateaudelagarrigue.com](http://www.chateaudelagarrigue.com)  
[www.restaurantalto.com](http://www.restaurantalto.com)



**RÉVEILLEZ VOUS  
AVEC VUE**



*Wake up to a view*

La piscine de ces gîtes et chambres d'hôtes est comme posée au-dessus des vignes...

*The swimming pool of these gîtes and guest rooms overlooks the vines.*

[facebook.com/sylvie.bounaud](https://facebook.com/sylvie.bounaud)

**VENEZ PRENDRE  
UN BOL D'AIR**



*Get a breath of fresh air*

À la Maison des Vins et du Tourisme, procurez-vous le topoguide gratuit des randonnées dans le Frontonnais : c'est parti pour une balade au vert, entre vignes et clochers.

*At the Maison des Vins et du Tourisme, pick up the free guide to rambles and rides in the Fronton area and you're off into the open, amongst the vines and villages.*



Inclus  
2 vitirandos  
2 vineyard walks  
included



**PARCOUREZ LES VIGNES  
« DANS TOUS LES SENS »**

*Ramble amongst the vines  
"every which way" (including up!)*

Plusieurs domaines proposent des circuits pédestres courts (45 min) et pédagogiques à parcourir en famille.

*Several estates provide short round walks (45 mins) with an educational aspect for families to enjoy together.*

📍 DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE 📍 BOIS DE DEVÈS  
📍 CHÂTEAU BOUJAC







**FRONTON, SAVEURS & SENTEURS**



L'incontournable fête des Vins de Fronton...  
The unmissable Fronton Wine Festival

Un village gourmand à ciel ouvert où les vigneronns vous font déguster leur large palette de cuvées, que vous accordez avec les produits artisanaux proposés sur les autres stands. Une fête qui enchante tout le monde avec un riche programme : ateliers œnologiques, randonnées, spectacles de rue et déambulations musicales gratuites...

**Du 18 au 20 août 2023**

*In this open-air good food and wine village where you can taste the wide selection of wines on offer from the producers, you can then match them with authentic local produce from the other stalls. This festival has something for everyone: a rich programme of wine workshops, rambles, street entertainment, free music « on the hoof »...*

**18<sup>th</sup> to 20<sup>th</sup> August 2023**

[www.fronton-saveurs-senteurs.fr](http://www.fronton-saveurs-senteurs.fr)



**LES BUISSONNIÈRES**



Les marchés gourmands familiaux de l'été... Family-friendly summertime good food markets...

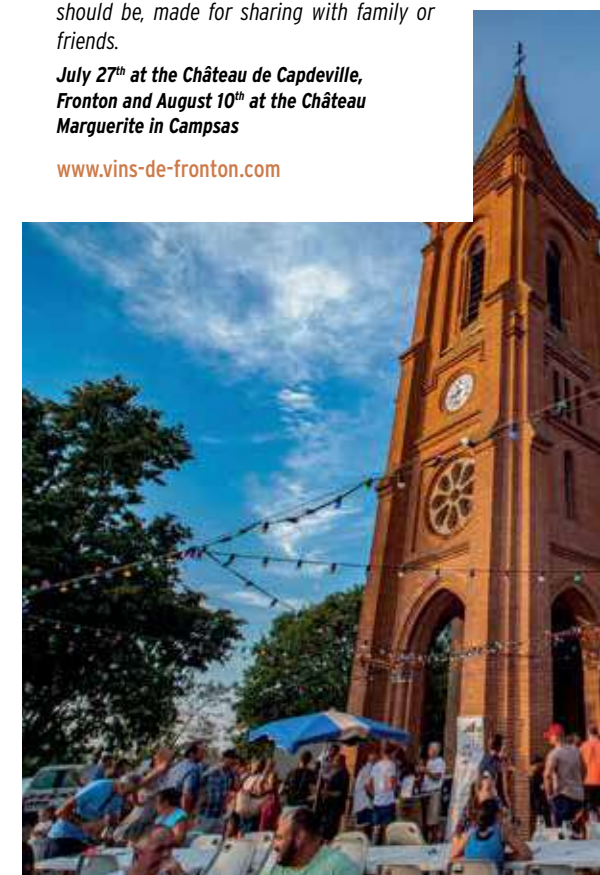
Deux fois dans l'été, des domaines phares du vignoble accueillent un marché gourmand familial, où des vigneronns et artisans locaux vous font découvrir leurs produits. Bref des moments conviviaux et animés comme on les aime, à partager en famille ou entre amis.

**27 juillet au Château de Capdeville à Fronton et 10 août au Château Marguerite à Campsas**

*Twice each summer, leading estates within the appellation host a family-friendly good food market, where wine producers and local artisans can present their products to you. In short, convivial, lively events, just as they should be, made for sharing with family or friends.*

**July 27<sup>th</sup> at the Château de Capdeville, Fronton and August 10<sup>th</sup> at the Château Marguerite in Campsas**

[www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)





# Shopping frontonnais !

## Vendanges tardives

Guitare d'orfèvre réalisée à l'atelier écho d'artistes de Fronton et teintée avec... du moût de Négrette !  
Un chef d'œuvre.

## La mousse tâche rouge

Des bières brassées localement par... les vignerons du Château Terre Fauve, dont une bière à La Négrette !  
Il fallait oser et ils ont bien fait !

## Aigo Ordent

Eau de vie de Négrette du Domaine Plaisance-Penavayre distillée par Straw Bale Distillery. Éclatante !

## Yaourt fermier et bleu de brebis

Géraldine et Marcel élèvent 250 brebis Lacaune et transforment leur lait en fromages, yaourts et autres délices.

## Le jus de raisin

Yannick Gasparotto produit d'excellents vins ; lui-même papa, il n'oublie pas les enfants avec ce pur jus de raisin.  
Pour trinquer en famille !

## Sarments de Fronton

La douceur de la violette associée au chocolat. Addictif !

## Confit de vin

Ce confit de vin s'accorde parfaitement avec un plateau de fromages ou un foie gras. Les gastronomes en agrémenteront viandes et poissons lors du déglacage. Festif !

## Boudin à l'ancienne

Un produit typique du Sud-Ouest à ouvrir à l'heure de l'apéritif avec un verre de Fronton rouge...

## Miel de fleurs des bois du frontonnais

Nymphe propose aussi : pain d'épices, bougies, bonbons et même des bulles de ruche : un hydromel extra brut !

## La brique de Fronton

« Rose le matin, rouge le midi et pourpre le soir... » Elle est le symbole de Toulouse et de nos villages. Un joli souvenir à mettre dans la valise...

## Noisettes à croquer

Aussi goûteuses que la Négrette de Fabien...  
Encore meilleures caramélisées !

## Palets aux violettes et autres douceurs

N'approchez pas de la vitrine si vous êtes gourmands...  
Difficile de résister !



## Shopping Frontonnais !

### Aigo Ordent

*Négrette eau de vie from the Domaine Plaisance-Penavayre, distilled by the Straw Bale Distillery. Hot property!*

📍 VACQUIERS  
plaisancepenavayre.fr

### Boudin à l'ancienne

*(Black Pudding as made traditionally)*

*A product typical of the South-West, to go with an aperitif along with a glass of Fronton red...*

📍 FRONTON  
boucherie-republique.fr

### Confit de vin

*(Confit of wine)*

*This wine confit goes perfectly with a cheese board or a foie gras. Gastronomes will enhance meat and fish with it when deglazing the pan. Festive!*

📍 LABASTIDE SAINT-PIERRE  
chateaubelagaygues.com

### La brique de Fronton

*"Pink in the morning, red at midday and purple in the evening..." This is the symbol of Toulouse and of our local villages. A lovely souvenir to pop into your suitcase...*

📍 FRONTON  
Albertine & Jo concept store

### La mousse tâche rouge

*Beers brewed locally by... the vine growers/winemakers of the Château Terre Fauve, including a beer made with La Négrette! Somebody had to do it and they jolly well did it!*

📍 FRONTON  
chateauterrefauve.com

### Le jus de raisin

*(Grape juice)*

*Yannick Gasparotto produces excellent wines ; being a dad himself, he doesn't forget the kids so there's pure grape juice for them.*

📍 CAMPSAS  
chateaucarrodebellel.com

### Miel de fleurs des bois du frontonnais

*(Honey from the flowers of the Fronton woodlands)*

*Nympe sells honeys and other produce: gingerbread, candles, sweets and even "hive bubbly" : an extra-dry mead !*

📍 FRONTON  
les-abeilles-de-nympe.fr

### Noisettes à croquer

*These crunchy hazelnuts are as tasty as Fabien's Négrette... they're even better caramelised!*

📍 LABASTIDE SAINT-PIERRE  
domainedelescure.fr

### Palets aux violettes et autres douceurs

*(Violet palets and other sweets)*

*Don't go near the shop window if you're fond of sweets... It's hard to resist !*

📍 FRONTON  
Pâtisserie Éloi

### Sarments de Fronton

*The sweetness of violet allied to chocolate. Addictive!*

📍 VILLEMUR-SUR-TARN  
patisserie-barat.fr

### Vendanges tardives

*(Late Harvest)*

*Guitar made by a goldsmith in the workshop "écho d'artistes" in Fronton and coloured with... Négrette grape must! A masterpiece.*

📍 FRONTON  
echodartistes.com

### Yaourt fermier et bleu de brebis

*(Farmhouse yoghurt and blue sheep's cheese)*

*Geraldine and Marcel transform the milk from their 250 Lacaune sheep into cheeses, yoghurts and other delicious products.*

📍 FRONTON  
Les folles fermières

## Partie 3

# 1 CHEF × 1 VIGNERON LIVRET RECETTES

One Chef x One Winemaker  
Recipe booklet







Pour ce recueil de recettes, 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 27 recettes de Chefs à refaire à la maison. Ou, si vous êtes fâchés avec les casseroles, rendez-vous dans les restaurants pour déguster la cuisine des Chefs... C'est aussi une bonne idée !

*For this collection of recipes, 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 27 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 !!*







Une recette de  
Thierry Bonas



RESTAURANT LA CANTINE DE PROUST

667 avenue de Finlande 82 000 Montauban · 05 63 20 63 35

# CRACKERS



## à la crème de saumon fumé

 PRÉPARATION 35 MIN  CUISSON 15 MIN  20 CRACKERS

**Pour les crackers**  
40 g de beurre  
250 g de farine  
15 g d'huile d'olive  
20 g de graines de sésame grillées  
12 cl de lait  
1 pincée de sel  
2 pincées de sucre

**Pour la crème**  
15 cl de crème liquide  
100 g de mascarpone  
50 g de carottes  
1 échalote  
2 ou 3 brins d'aneth  
2 cc de jus de citron  
Sel, poivre

**CRACKERS** Préchauffer le four à 180°. Dans un saladier, disposer la farine, le sel et le sucre en fontaine. Mettre le beurre ramolli, le lait et l'huile au centre. Travailler avec les doigts afin d'obtenir une pâte lisse. Étaler la pâte sur 2 ou 3 mm, la piquer à l'aide d'une fourchette. Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce (4 cm environ), les disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Parsemer de graines de sésame et les cuire 15 à 18 min à 180° jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Les sortir et les laisser refroidir.

**CRÈME** Éplucher l'échalote et la carotte et les ciseler finement. Hacher l'aneth et tailler le saumon fumé en petits dés. Monter la crème liquide et le mascarpone en chantilly bien ferme puis mélanger avec le saumon, la carotte, l'échalote, l'aneth, le jus de citron, le sel et le poivre.

**DRESSAGE** Mettre cette préparation dans une poche à pâtisserie avec une douille, retourner la moitié des crackers et les garnir avec la crème. Recouvrir avec les crackers restants. Servir aussitôt accompagnés d'un mesclun et d'une vinaigrette au sésame.

*À déguster avec*

## Les vignerons de Vinovalie, Inès



Cépages : Négrette - Syrah

Ce vin à la robe claire a un nez intense et complexe avec des arômes de cassis et framboise. Son attaque en bouche est souple, soyeuse avec beaucoup de volume et de gras et une note de pamplemousse en finale.

[www.vinovalie.com](http://www.vinovalie.com)

LES VIGNERONS DE VINOVALIE, CAVE DE FRONTON

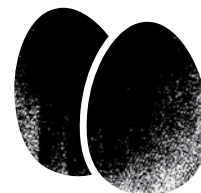
175 avenue de la Dourdenne 31620 Fronton · 05 62 79 97 74





Une recette de  
Benoît Fontorbe

# ŒUFS MIMOSA



## aux langoustines

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 12 MIN 4 PERSONNES

6 œufs  
1 cuillère de moutarde  
2 cuillères de vinaigre de xérès  
Huile de tournesol  
Pimenton de la Vera  
15 langoustines  
1 jaune d'œuf

**LES LANGOUSTINES** Décortiquer les langoustines. Cuire les queues à l'eau bouillante salée pendant 3 min. Réserver au frais.

**LES ŒUFS** Cuire les œufs 9 min dans une grande casserole d'eau bouillante. Rafraîchir dans de l'eau froide. Écaler les œufs. Les tailler en deux et hacher le jaune.

**MAYONNAISE** Mettre dans un bol, une cuillère de moutarde, 2 cuillères de vinaigre de xérès, un jaune d'œuf, une pincée de sel et une petite cuillère de pimenton de la Vera. Monter la mayonnaise en incorporant l'huile petit à petit.

**DRESSAGE** Rajouter les langoustines hachées grossièrement et la moitié des jaunes d'œuf hachés dans la mayonnaise. Dresser dans un plat les blancs d'œuf, garnir d'appareils à mimosa et parsemer de jaune haché.

*À déguster avec*

## Vignoble Arbeau, Le Temps des fleurs



Cépages : 70% Négrette - 15% Syrah - 15% Gamay

Cette cuvée de printemps est d'une couleur rubis claire. Son nez est caractérisé par de délicates notes de fruits rouges et de violette. En bouche, ce vin est tout en gourmandise et terminant sur un final rond et épicé.

[www.arbeau.com](http://www.arbeau.com)

CHÂTEAU COUTINEL, FAMILLE ARBEAU

4 rue de la Fraternité 82370 Labastide-Saint-Pierre · 05 63 64 01 80



RESTAURANT LA CROISÉE DES SAVEURS

54 rue de la République 31330 Grenade · 05 61 82 84 70





Une recette de  
Gérald Garcia



RESTAURANT LA TABLE DE MICHÈLE

1 rue Sepat 82370 Campsas · 05 63 22 43 45

# NOIX DE SAINT-JACQUES

*butternut snacké, échalotes  
confites au balsamique  
et beurre noisette*



 PRÉPARATION 25 MIN  CUISSON 5 MIN  4 PERSONNES

**20 coquilles Saint-Jacques**  
**1 butternut**  
**75 g d'échalotes**  
**100 ml de vinaigre balsamique**  
**125 g de beurre doux**  
**1 gousse d'ail**  
**Thym, feuilles de laurier**  
**Sel, poivre**  
**Sucre**

Décoquiller les noix de Saint-Jacques et les réserver au frais. Tailler les rondelles de butternut à l'emporte-pièce, 4 cm du 0,5 cm d'épaisseur. Les faire glacer dans de l'eau, du beurre, du sel, du poivre et du sucre. Réserver au frais.

Pour réaliser la sauce, hacher les échalotes, les faire confire dans le vinaigre balsamique, réduire de moitié.

Pour faire le beurre noisette, découper le beurre en petits dés, mettre dans la casserole à feu doux avec le thym et le laurier. Fouetter jusqu'à obtenir une couleur noisette puis ajouter les échalotes confites.

Enfin, snacker les noix de Saint-Jacques avec une noix de beurre. Dans la même poêle, colorer le butternut.

**DRESSAGE** Disposer la tranche de butternut, les noix de Saint-Jacques. Bien mélanger la sauce et arroser le tout.

*À déguster avec*

**Château Bouissel,  
Le Bouissel**



**Cépages : 40% Négrette - 30% Syrah - 30% Malbec**

Sa robe est grenat et son nez est dominé par des arômes de petits fruits noirs, d'épices et d'empyreumatiques. En bouche, c'est un vin puissant, très harmonieux, à l'attaque soyeuse et aux tanins fermes et ronds.

[www.bouissel.com](http://www.bouissel.com)



CHÂTEAU BOUISSSEL · 200 chemin du Vert 82370 Campsas · 05 63 30 10 49





Une recette de  
Clément Convard



RESTAURANT LE CÉNACLE

46 rue des Couteliers 31000 Toulouse · 05 67 16 19 99



# LANGOUSTINE des druides

PRÉPARATION 1H30 CUISSON 30 MIN 4 PERSONNES

4 langoustines  
500 g de crème fraîche  
Oignons  
Laurier  
Thym  
Céleri branché  
Concentré de tomate  
Armagnac  
1 chou rouge  
Vinaigre de miel  
Orange  
Citron  
Pomme  
Poire

Anis  
Réglisse  
Fenouil  
Carottes  
Thé  
Gingembre  
Sauce soja

**SALADE** Faire revenir le chou rouge, l'assaisonner et le déglacer au vinaigre de miel.

**CRÈME DE LANGOUSTINE** Décortiquer les langoustines, garder la queue. Avec les têtes, les pinces et les carcasses, réaliser un cardinal. Ajouter la garniture et le concentré de tomate. Flamber à l'armagnac, mouiller avec 500 g de crème fraîche. Cuire pendant 30 min puis passer au chinois. La crème obtenue est ensuite moulée.

**BOUILLON** Préparer un bouillon à base de fruits, peaux et zestes d'orange et de citron, pommes, poires, anis, réglisse, fenouil et carottes. Infuser avec du thé, réduire et assaisonner au gingembre et sauce soja.

**DRESSAGE** Disposer la salade puis la tête de langoustine reconstituée et verser délicatement le bouillon au moment de servir.

*À déguster avec*

## Domaine La Valette, Initiale rosé

Cépages : 60% Négrette - 40% Syrah

Cette cuvée bio est d'une couleur rosée soutenue. Son nez est dominé par des arômes d'épices et de violette. Enfin, la bouche est fraîche et acidulée, très aromatique gastronomique et gourmande.

<https://domainelavalettefronton.webnode.fr>



DOMAINE LA VALETTE · 370 route de Mondot 31620 Villaudric · 07 83 70 84 92





Une recette de  
David Soulier



# BOUDIN DE CONFIT DE CANARD AU CHOU

*Jeunes pousses et vinaigrette  
à la moutarde safranée*



👤 PRÉPARATION 1H ⏱️ CUISSON 15 MIN 👥 6 PERSONNES

**4 cuisses de canard confites  
de la Ferme des Palmes**  
**1 chou frisé**  
**Mélange de jeunes pousses**  
**Moutarde à l'ancienne  
safranée du Clos Ferrié**  
**Huile d'olive**  
**Vinaigre balsamique**  
**Sel**  
**Poivre**  
**Pain de mie**

**CHOU** Laver les feuilles de chou. Enlever la côte. Émincer. Plonger les lanières de chou dans une eau bouillante salée pendant 5 min puis rafraîchir dans une eau avec glaçons. Bien essorer.

**CANARD** Mettre à chauffer les cuisses de canard confites avec la graisse dans une casserole pendant 15 min. Quand elles sont tièdes, les désosser puis les hacher grossièrement.

**BOUDIN** Dans un bol mélanger le confit, un peu de graisse et le chou. Rectifier l'assaisonnement suivant votre goût. Étaler du papier film sur votre table, verser sur votre mélange, le confit et le chou. Rouler le pour former un boudin. Bien serrer. Laisser 24 h au frigo.

**CROÛTONS** Avec le pain de mie, réaliser des croûtons à la poêle ou bien au four. Réserver sur un papier absorbant.

**VINAIGRETTE** Réaliser une vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.

**DRESSAGE** Enlever le papier film du boudin. Couper en tranches fines. Disposer sur votre assiette. Assaisonner votre salade avec la vinaigrette. Dresser sur l'assiette et finir avec quelques croûtons.

*À déguster avec*

## Château Clamens, Prestige



Cépages : 70% Négrette - 30% Syrah

La robe de cette cuvée est rubis brillante. Son nez est dominé par des arômes de fruits noirs mûrs. En bouche, ce sont les arômes de fruits rouges et noirs mûrs qui se mêlent aux accents de violette et de réglisse. Le tout est équilibré par une fine structure tannique. [www.chateauclamens-fronton.com](http://www.chateauclamens-fronton.com)

CHÂTEAU CLAMENS · 740 chemin de Caillol 31620 Fronton · 05 61 82 45 32

RESTAURANT LES 5 BOUCHONS

24 place Nationale 82000 Montauban · 05 63 93 65 64





Une recette  
d'Alexandre Mateos



RESTAURANT ÉMILE

13 place Saint-Georges 31000 Toulouse · 05 61 21 05 56

# TARTARE DE VEAU ET LANGOUSTINES



*Jaune d'œuf, poivre, verveine*

PRÉPARATION 10 MIN CUISSON 1 H 4 PERSONNES

**280 g de noix de veau**  
**120 g de queues de langoustines**  
**4 œufs**  
**Vinaigre xérès**  
**Huile de crustacés**  
**Sel**  
**Poivre**  
**Échalotes**  
**Ciboulette**  
**Poivre verveine 4 grains**  
**Pain de mie**  
**Fleur de sel**

La veille de la préparation, cuire les œufs à 65° pendant 1 h, laisser refroidir puis mettre au frais.

Le lendemain, couper le veau et les queues de langoustines en petits dés identiques. Dans un saladier, mélanger l'huile de crustacés, le vinaigre de xérès, l'échalote, la ciboulette et un peu de sel et de poivre. Tailler le pain de mie en mouillettes, les poêler dans un peu de beurre. Dresser le tartare puis déposer le jaune d'œuf seulement par-dessus. Le jaune d'œuf doit avoir une texture crémeuse. Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre verveine légèrement écrasés au couteau. Déposer les mouillettes et servir.

*À déguster avec*

## Château Baudare, Petit Degré



**Cépage : 100% Négrette**

Cette cuvée 100% Négrette du Château Baudare est élaborée avec de jeunes vignes. D'une robe violacée, ce vin léger exprime des arômes de petits fruits noirs et épices douces. La bouche, elle, est marquée par des saveurs de fruits rouges et noirs et quelques notes de violette.

[www.chateaubaudare.com](http://www.chateaubaudare.com)

CHÂTEAU BAUDARE · 161 rue Basse 82370 Campsas · 05 63 30 51 33







Une recette de  
Sébastien Pouil



AUBERGE DU PASTEL

Avenue François Mitterrand 31560 Nailloux · 05 61 81 46 61



# JOUE DE BŒUF

## au vin de Fronton, Gambas croustillantes

PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 2H30 MIN 8 PERSONNES

**1,5 kg de joue de bœuf**  
**300 g de carottes**  
**300 g d'oignons**  
**2 gousses d'ail**  
**1 bouquet garni**  
**150 g de céleri branche**  
**16 gambas décortiquées**  
**1,5 L de Fronton rouge**  
**1,5 L de fond de bœuf**  
**Graisse de canard**  
**Chocolat noir**

Couper les joues de bœuf en dés de 50 g environ. Les blanchir (départ eau froide, jusqu'à ébullition). Rincer et réserver.

Faire revenir les carottes et les oignons dans de la graisse de canard. Une fois colorés, ajouter la joue blanchie et faire revenir une minute. Incorporer le vin, le bouquet garni et les deux gousses d'ail.

Laisser cuire 2 h à petite ébullition puis vérifier la cuisson de la viande. À l'aide d'un couteau pointu, piquer la viande. Elle doit se détacher toute seule. Laisser refroidir.

Ôter la viande et les légumes. Faire réduire la sauce et la lier avec un peu de farine. Y ajouter pour terminer quelques carrés de chocolat noir.

Monter dans un cercle de 8 cm de diamètre et 6 cm de haut.

Faire sauter les gambas au beurre, une minute de chaque côté. Poser les gambas sur les joues de bœuf. Ajouter les légumes et la sauce.

### À déguster avec

## Domaine des Pradelles, Rosé



**Cépages : Négrette - Gamay**

Ce rosé est d'une couleur limpide avec des petits reflets soutenus et brillants. Son nez évoque des arômes floraux : fleurs blanches, lilas et violette. En bouche, l'attaque est plutôt vive, agréable, marquée par le floral. L'équilibre est sur la fraîcheur et la vivacité, avec de la longueur et de l'harmonie.

[www.domaine-des-pradelles.com](http://www.domaine-des-pradelles.com)

DOMAINE DES PRADELLES · 44 chemin de la Bourdette 31340 Vacquiers

05 61 84 97 36 / 06 50 02 17 38





Une recette de  
David Biasibetti



RESTAURANT Ô SAVEURS

8 place des Ormeaux 31180 Rouffiac-Tolosan · 05 34 27 10 11



# TOURIN À L'AIL

## *Espuma ail fumé*

🕒 PRÉPARATION 30 MIN 🕒 CUISSON 50 MIN 🍴 6 PERSONNES

### Tourin

8 gousses d'ail  
2 l de bouillon de volaille  
20 cl de crème liquide  
1 bouquet garni  
2 s de graisse de canard  
4 blancs d'œuf  
Sel et poivre

### Siphon

4 jaunes d'œuf  
50 g de vinaigre balsamique blanc  
50 g de vinaigre sudachi  
(vinaigre d'agrumes)  
40 g de pâte d'ail fumé

Pour réaliser le tourin, émincer les gousses d'ail puis les faire rissoler sans coloration dans la graisse de canard. Mouiller avec le fond de volaille, rajouter le bouquet garni et cuire 40 min à petits frémissements. Rajouter la crème liquide, reporter à ébullition 5 min. Rajouter les blancs d'œuf, mixer et assaisonner.

Pour le siphon, mettre tous les ingrédients dans un thermomix à une température de 80° pendant 10 min à vitesse 8. Passer ensuite au tamis pour mettre dans un siphon avec deux charges de gaz. Pour le servir, maintenir au bain-marie entre 50 et 55°.

Comme sur la photo, servir avec un crosmequis de canard et pomme de terre ou un petit parmentier de canard. Ajouter quelques croûtons avant de servir.

*À déguster avec*

## Domaine Labastidum, Giove



Cépages : 70% Négrette - 30% Cabernet Sauvignon

Cette cuvée offre une belle robe grenat délicat et des arômes de fruits noirs gorgés de soleil (cassis, griotte, pruneaux). La bouche est veloutée, avec des tanins élégants et une touche de réglisse.

[www.domainelabastidum.com](http://www.domainelabastidum.com)

DOMAINE LABASTIDUM

400 chemin de Loubet 82370 Labastide-Saint-Pierre · 06 78 73 52 52







Une recette de  
Theophil Nguyen



RESTAURANT PIED DE BOUCHE

99 grand rue Sapiac 82000 Montauban · 05 63 20 60 03

# SAUCISSE DE TOULOUSE



*aigre douce*

🕒 PRÉPARATION 45 MIN 🕒 CUISSON 30 MIN 🍴 2 PERSONNES

## Le plat

400 g de saucisse de porc  
Sauce sweet chili  
Sauce de poisson Nuoc Mam

## Les pickles

2 carottes  
2 oignons rouges  
2 citrons verts  
Vinaigre blanc  
Sucre

## Accompagnement

120 g de riz blanc  
Bouquet de coriandre

Commencer la marinade des pickles qui servira à apporter de l'acidité et un visuel coloré. Râper les carottes et couper les oignons rouges en lamelles de 2 mm environ. Les baigner dans l'eau froide pendant 30 min à 1 h. Les sortir puis les plonger dans la marinade à pickles : récupérer les zestes des citrons et y ajouter 3 bonnes cuillères de sauce Nuoc Mam avec 4 cuillères de sucre et 1 cuillère de vinaigre. Mélanger l'ensemble de manière homogène puis laisser reposer 1 h.

Sortir préalablement la viande du frigo afin qu'elle revienne à température ambiante. Verser un filet d'huile de tournesol dans une poêle bien chaude puis cuire la saucisse à feu moyen. Débarrasser ensuite la saucisse dans une assiette. Ajouter les oignons grossièrement coupés dans une poêle avec le jus de cuisson. Les colorer puis ajouter du poivre et 2 cuillères à café de sauce Nuoc Mam ainsi que 4 bonnes cuillères de sauce sweet chili. Remettre la saucisse découpée en segments de 10 cm et laisser caraméliser le tout ensemble.

Pour le dressage, déposer 3 segments de saucisse avec la compotée d'oignons. Rajouter les pickles et les oignons et finir en ajoutant la coriandre. Servir.

*À déguster avec*

## Château Terre Fauve, Bel Air Fauve



Cépages : 60% Négrette - 30% Syrah - 10% Cabernet sauvignon

Ce vin à la robe cerise claire dévoile des arômes de violette et de cassis frais. La bouche est souple marquée par des saveurs poivrées et finit sur une note mentholée.

[www.chateauterrefauve.com](http://www.chateauterrefauve.com)

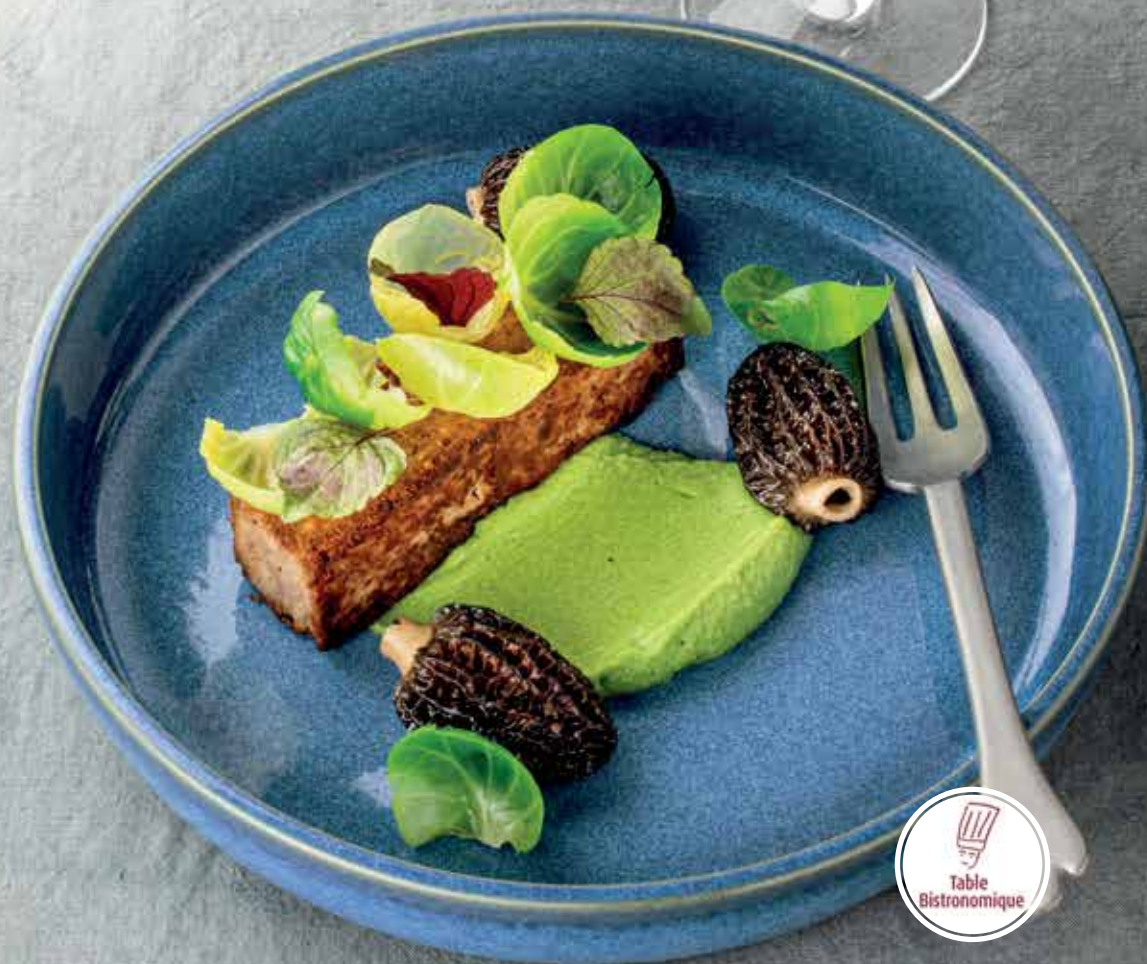
CHÂTEAU TERRE FAUVE · 2650 Route de Campsas 31620 Fronton

06 10 95 46 80 / 06 83 06 71 55





Une recette  
d'Antoine Labroche



ANTOINE RESTAURANT OMNIVORE

10 rue d'Auriol 82000 Montauban · 05 63 03 03 91

# ÉPAULE D'AGNEAU, CONFITE ET SNACKÉE

*Crèmeux de brocolis,  
pétales de choux, jus d'agneau  
corsé et morilles*



🕒 PRÉPARATION 2 H 🕒 CUISSON 7 H 🍴 10 PERSONNES

## Épaule d'agneau

1 épaule d'agneau  
3 carottes  
3 oignons  
1 tête d'ail  
100 g de beurre  
50 cl d'huile  
3 l de fond brun

## Crèmeux de brocolis

2 brocolis  
100 g de crème liquide

## Pétales de choux

200 g de choux de Bruxelles

## Morilles

200 g de morilles fraîches  
ou 30 g de morilles séchées

**ÉPAULE D'AGNEAU** Rôtir l'épaule d'agneau avec le beurre et l'huile de chaque côté. Couper la garniture aromatique (légumes) en mirepoix. Assaisonner l'épaule puis la débarrasser dans une plaque profonde pour ensuite la recouvrir de la garniture aromatique et du fond brun. Ensuite, l'enfourner avec un couvercle dans un four chaud à 140° pendant 6 h (si possible avec une humidité de 30%). Égoutter la viande. Récupérer le jus dans une casserole afin de le faire réduire jusqu'à la bonne consistance. Effiloche et assaisonner l'agneau. Chemiser un plat de papier film avant d'y déposer de manière homogène l'agneau puis reposer une plaque par-dessus afin d'y créer une presse. Laisser reposer 12 h au frigo avant de le détailler et le snacker dans une poêle chaude.

**CRÈMEUX DE BROCOLIS** Cuire les brocolis à l'anglaise puis mixer avec la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement puis débarrasser.

**PÉTALES DE CHOUX** Cuire les choux de Bruxelles à l'anglaise puis les refroidir dans des glaçons avant de les détailler en pétales.

**MORILLES** Faire sauter les morilles dans une poêle.

Enfin, dresser les assiettes.

*À déguster avec*

## Château Boujac, Insoumise



Cépages : Négrette - Syrah

Cette cuvée de caractère du Château Boujac a une robe rouge sombre. Elle est caractérisée par un nez puissant et expressif aux arômes de fruits rouges et réglisse. En bouche, l'attaque est franche et équilibrée avec des saveurs rappelant les arômes.

[www.chateauboujac.com](http://www.chateauboujac.com)

CHÂTEAU BOUJAC · 427 chemin de Boujac 82370 Campsas · 05 63 30 17 79 / 06 81 28 11 03







Une recette de  
Jérémy Morin



RESTAURANT L'APARTÉ

21 rue de l'Europe 31850 Montrabé · 05 34 26 43 44

# SUPRÊME DE VOLAILLE DU LAURAGUAIS



*contisé « tamarin / grué  
de cacao », potimarron, Tomme  
des Pyrénées et truffe noire*

PRÉPARATION 2 H CUISSON 1 H 4 PERSONNES

#### Volaille

4 suprêmes de volaille  
50 g de chapelure  
50 g de beurre  
30 g de pâte de tamarin  
20 g de grué de cacao  
5 g de sel

#### Gnocchi

200 g de pulpe de  
pomme de terre  
100 g de pulpe de  
potimarron  
1 œuf  
50 g de farine

#### Purée

1/2 potimarron  
Ail  
Thym/laurier  
Huile d'olive  
Beurre

#### Autre

50 g de Tomme des  
Pyrénées  
10 g de truffes  
50 g de jus de volaille

Travailler le beurre pommade avec la pâte de tamarin, le grué de cacao et la chapelure. Mettre le beurre de tamarin dans une poche, puis insérer dans les suprêmes de volaille (entre la peau et la chair). Rouler les suprêmes de volaille dans du film alimentaire puis cuire à la vapeur durant 1 h à 58° (ou dans une casserole d'eau). Les refroidir puis les rôtir dans une poêle. Couper le potimarron en dés puis le mettre à rôtir au four avec de l'huile d'olive, l'ail, le thym et le laurier. Mixer puis ajouter un peu de beurre.

Mélanger les pulpes de pomme de terre et potimarron avec l'œuf et la farine. Former de petits cylindres et les faire raffermir au froid pendant 1 h puis les détailler. Les pocher dans une eau salée frémissante puis les égoutter. Verser un filet d'huile d'olive dessus. Détailler des ronds de truffe et des triangles de Tomme des Pyrénées.

**DRESSAGE** À l'aide d'un emporte-pièce disposer la purée de potimarron. Déposer les gnocchis, les triangles de Tomme et la truffe. A côté, déposer la volaille et son jus.

*À déguster avec*

## Château Joliet, La Dame Noire



Cépage : 100% Négrette

Cette cuvée haut de gamme de Château Joliet a une robe violette intense. Au nez, c'est toute l'expression de violette, de fruits noirs et d'épices rares qui se dégage. La bouche est marquée par des tanins fins et délicats et par une belle longueur sur la réglisse et les épices douces. [www.chateaujoliet.com](http://www.chateaujoliet.com)

CHÂTEAU JOLIET · Lieu-dit Lafite · RD4 entre Bouloc et Fronton

31620 Castelnau-d'Estretfonds · 05 61 82 46 02 / 06 07 74 36 78







Une recette de  
Stéphane Tournié



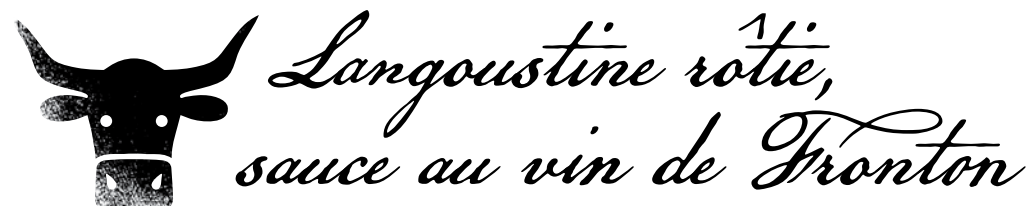
Originnaire de Corée, le kimchi est composé de légumes lacto-fermentés (souvent du chou). Il donne aux légumes une belle acidité et un goût complexe. On le trouve facilement tout prêt dans les magasins asiatiques.



RESTAURANT LES JARDINS DE L'OPÉRA 

1 place du Capitole 31000 Toulouse · 05 61 23 07 76

# FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC



 PRÉPARATION 45 MIN  CUISSON 30 MIN  4 PERSONNES

**Filet de bœuf de l'Aubrac**  
(600 g environ)

4 belles langoustines

Vin rouge de Fronton

Du fond de veau

4 ou 5 échalotes

Poivre

**Pour le kimchi**

Rutabagas

Sel

Ail

Gingembre

Piment

Nuoc Mam

**FILET DE BŒUF ET LANGOUSTINES** Rôtir le filet de bœuf saignant (environ 30 min au four). Le découper en grenadin. Préchauffer le grill du four à 250°. Une fois à température, rôtir les langoustines 2 min sous le grill du four.

**SAUCE VIN ROUGE** Faire chauffer le vin rouge de fronton à la casserole avec les échalotes hachées et le poivre concassé. Réduire de moitié et ajouter du fond de veau. Faire encore réduire et rectifier l'assaisonnement.

**KIMCHI DE RUTABAGA (PLUSIEURS JOURS À L'AVANCE)** Couper le rutabaga en tranches fines. Dans un grand bol, mélanger le sel, l'ail, le gingembre et le piment. Ajouter de la sauce poisson (nuoc mam) et mélanger. Laisser reposer 30 min à 1h à température ambiante. Verser les rutabagas dans des grands bocaux en verres en tassant bien au fur et à mesure. Le liquide doit recouvrir les légumes. Refermer le couvercle du bocal. Laisser fermenter au moins 5 jours (des bulles vont apparaître dues à la fermentation). Après 5 jours, le kimchi est prêt. Après ouverture du bocal, il se conserve au frais plusieurs semaines.

*À déguster avec*

**Domaine Plaisance  
Penavayre,  
Tot çò que cal**



**Cépage : 100% Négrette**

La robe de cette cuvée premium est d'un grenat profond. Au nez, la palette aromatique est intense, passant par le fruit rouge (cassis, mûre), la réglisse avec un boisé délicat. La bouche est sanguine, mentholée, avec des épices douces. La finale est longue, avec des tanins denses et soyeux.

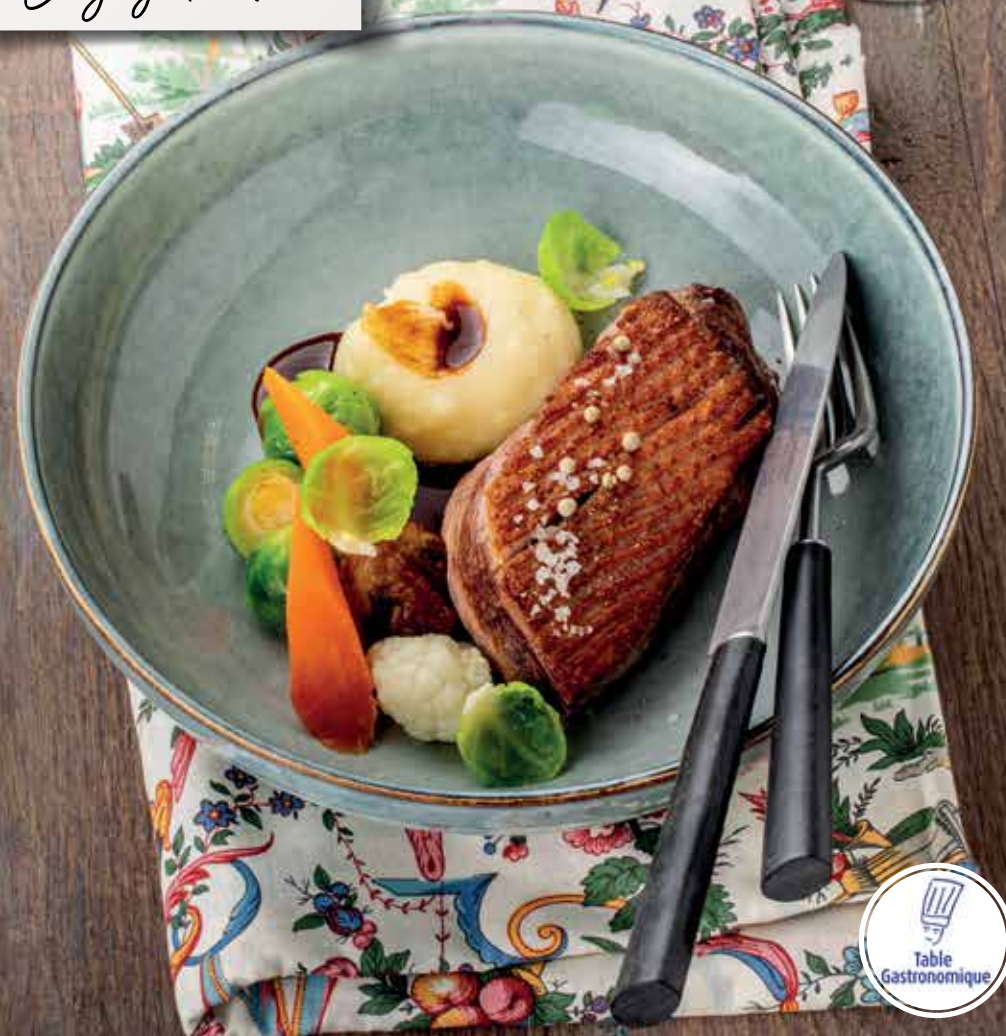
[www.plaisancepenavayre.fr](http://www.plaisancepenavayre.fr)

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE · 102 place de la Mairie 31340 Vacquiers · 05 61 84 97 41





Une recette de  
Grégory Trailhé



RESTAURANT LA TABLE D'AUZEVILLE

35 chemin de l'Église 31320 Auzeville-Tolosane · 05 61 13 42 30

# FILET DE CANARD RÔTI



*Jus au Porto,  
légumes du maraîcher  
et purée de pommes de terre*

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 45 MIN 4 PERSONNES

**4 filets de canette (environ 200 g)**  
**75 cl de Porto**  
**40 cl de fond de volaille**  
**2 carottes**  
**1 chou-fleur**  
**200 g de choux de Bruxelles**  
**2,5 kg de pommes de terre**  
**500 g de lait**  
**300 g de beurre**  
**Sel, poivre du moulin**

**VIANDE** Parer le filet de canette. Le marquer en cuisson et laisser reposer. Juste avant de le servir, le passer au four à 180° pendant 6 min.

**LA SAUCE** Faire réduire à glace 75 cl de Porto rouge jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Ajouter 40 cl de fond brun de volaille et laisser réduire à feu doux.

**LES LÉGUMES** Choisir des légumes de saison. Les cuire à l'anglaise (eau bouillante salée). Les faire sauter au beurre.

**LA PURÉE** Mettre les pommes de terre au four à 180° pendant 45 min environ. Récupérer la pulpe, la passer au tamis. Faire chauffer le lait et le beurre, puis ajouter la pulpe des pommes de terre. Ne pas hésiter à ajouter du lait pour une texture onctueuse

*À déguster avec*

## Château La Loge, Antichoubi n°1



Cépages : 50% Négrette - 25% Syrah - 25% Cabernet sauvignon

Cette cuvée a une robe grenat profond et dense. Son nez est intense et complexe avec des arômes de fruits mûrs et de réglisse. Sa bouche est souple et gourmande, fine et réglissée.

[www.chateau-la-loge.com](http://www.chateau-la-loge.com)

CHÂTEAU LA LOGE · 138 route des Châteaux 31340 Villematier · 06 64 61 67 57





Une recette  
d'Olivier et Sandra  
Verheecke

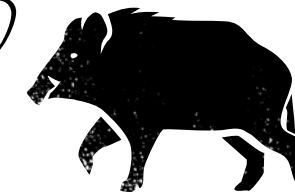


RESTAURANT L'ÉTANG D'Ô

66 avenue Général Leclerc 31340 Villemur-sur-Tarn · 05 61 09 02 38

# MIGNON DE SANGLIER

*mariné à la Négrette,  
crème d'ail noir, polenta crémeuse,  
petits légumes croquants  
(écume d'ail de Badours)*



🕒 PRÉPARATION 24H 🕒 CUISSON 20 MIN 🍴 4 PERSONNES

**800 g de filet mignon de sanglier**  
**1 oignon**  
**1 carotte**  
**1 bouteille de vin rouge 100% Négrette**  
**1 branche de thym**  
**2 gousses d'ail**  
**2 feuilles de laurier**  
**Quelques tronçons de poireaux**  
**Quelques clous de girofle**

**150 g de légumes anciens en julienne**  
**200 g de polenta**  
**50 g de parmesan**  
**60 cl d'eau**  
**10 cl de crème fraîche**  
**40 cl de crème liquide**  
**5 gousses d'ail noir**  
**Sel, poivre**  
**Persil**  
**Huile**

Mettre à mariner 24 h le sanglier avec le vin, l'oignon, la carotte, les clous de girofle, le thym, l'ail, le laurier, les poireaux, le sel et le poivre.

Après 24 h, marquer le filet égoutté dans une cocotte, assaisonner puis le cuire au four pendant 15 min à 180°.

Pendant ce temps, faire bouillir l'eau salée. Ajouter la polenta en pluie en remuant avec une spatule en bois le temps que la polenta cuise environ 2 min. Ajouter la crème fraîche puis le parmesan.

Cuire les légumes de votre choix dans de l'eau bouillante salée.

Faire bouillir la crème liquide avec l'ail noir. Mixer et assaisonner le tout.

Dresser et servir.

*À déguster avec*

**Château Caze,  
Patrimoine**



**Cépages : 50% Négrette - 25% Cabernet franc et sauvignon - 25% Syrah**

Le Patrimoine s'habille d'une robe foncée aux reflets violines. Son nez est intense caractérisé par des notes de violette, de mûre et de sous-bois pour finir sur des épices douces. En bouche, son attaque est souple et introduit une bouche fruitée, ronde, aux tanins bien enrobés.

[www.chateaucaze.com](http://www.chateaucaze.com)

CHÂTEAU CAZE · 45 rue de la Négrette 31620 Villaudric

05 61 82 92 70 / 06 16 31 48 69





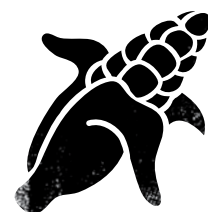


Une recette  
d'Eric Astoul



RESTAURANT CHABRÒL

17 grand'rue d'Ardus 82130 Lamothe Capdeville · 06 37 13 57 11



# FILET DE CANETTE

*laqué à la gelée de vin,  
crèmeux de maïs et légumes glacés*

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 30 MIN 4 PERSONNES

## Pour les canettes

**Gelée de vin du Château de Belaygues**

4 filets de canette

1,5 L d'eau

2 g de sel

2 g de sucre

## Pour le crèmeux de maïs

500 g de maïs cuit

50 cl de bouillon de volaille

## Pour les légumes glacés

2 carotte fanes

2 carottes jaunes

1 radis bleue meat

1 radis red meat

1 navet

1 chou jaune romanesco

La veille, parer les filets de canette, les mettre en saumure avec l'eau, le sel et le sucre. Le lendemain, les débarrasser, sécher, réserver au frais.

**CRÉMEUX DE MAÏS** Cuire le maïs dans le bouillon de volaille pendant 15 min, mixer le tout, passer au chinois étamine puis, enfin, réserver.

**LÉGUMES GLACÉS** Laver, éplucher, tailler les légumes. Les cuire séparément, dans de l'eau salée, puis les plonger dans de l'eau glacée. Quand ils sont froids, les égoutter et réserver.

**LAQUAGE** Dans une casserole, faire réduire de moitié de la gelée de vin.

**FINITION** Allumer votre four à 180° ou thermostat 6. Colorer les filets de canette côté peau, les débarrasser sur une plaque allant au four sur un papier cuisson avec la chair vers le haut. Laquer avec la gelée, enfourner 8 min, laquer toutes les 2 min. Pendant ce temps, poêler les légumes avec du beurre afin de les colorer puis mouiller avec 5 cl d'eau et 2 g de sucre. Réchauffer le crèmeux de maïs.

**DRESSAGE** En fond d'assiette, disposer le crèmeux de maïs, les légumes glacés, puis les filets de canettes taillés en deux.

*À déguster avec*

## Château de Belaygues, Le Vieux Chai



Cépages : 60% Négrette - 30% Syrah - 10% Cabernet sauvignon

Cette cuvée d'élevage a une robe rubis claire. Son nez est caractérisé par des notes de vanille mêlées à des arômes de fruits rouges et violette. Sa bouche est marquée par la puissance et la finesse du chêne et par des notes boisées soutenues par les fruits rouges. Sa longueur en bouche est remarquable.

[www.chateaubelaygues.com](http://www.chateaubelaygues.com)

CHÂTEAU DE BELAYGUES · 1755 Chemin de Bonneval 82370 Labastide-Saint-Pierre

06 58 69 28 28



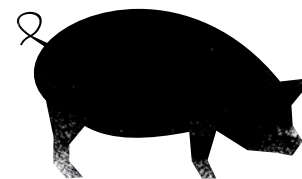


Une recette de  
Bruno Marques



# CARPACCIO DE COCHON

🕒 PRÉPARATION 25 MIN 🕒 CUISSON 25 MIN 🍴 2 PERSONNES



**1 filet mignon de porc**  
**1 échalote**  
**3 cuillère à soupe de sauce soja sucrée**  
**1 cuillère à soupe de sauce soja salée**  
**3 cuillère à soupe de mayonnaise (si possible faite maison)**  
**1 citron vert**  
**1 gousse d'ail**  
**1/3 botte de persil**  
**2 filets d'anchois**  
**1 citron vert**  
**Huile d'olive**  
**Fleur de sel**  
**Piment d'Espelette**

Demander à son boucher de nettoyer le filet mignon. Dans une poêle chaude, faire dorer le filet mignon avec un filet d'huile d'olive (attention à ne pas faire trop chauffer la poêle, cela ferait cuire trop vite l'extérieur de la viande et empêcherait d'avoir une belle cuisson rosée). Enlever le filet mignon dès qu'il a une jolie couleur dorée, le couper en deux pour vérifier la cuisson, qui doit être rosée, légèrement saignant au centre. Laisser refroidir au moins 3 h au frigo.

Dans un petit saladier réaliser une persillade avec l'ail écrasé (bien écraser avec le couteau, il doit presque être en purée), le persil bien haché et un peu d'huile d'olive. Ciseler les échalotes et réserver. Couper les anchois en petits morceaux. Mélanger les sauces sojas et le jus de citron afin de réaliser une sorte de vinaigrette.

**DRESSAGE** Trancher de fines lamelles de filet mignon froid et les reposer au fond de l'assiette en forme de rosace. Assaisonner avec la fleur de sel et le piment d'Espelette. Ajouter des petites quenelles de mayonnaise un peu partout, saupoudrer avec les échalotes ciselées. Avec une cuillère, verser la vinaigrette et la persillade de façon à bien imbiber la totalité du plat. À la fin, ajouter les filets d'anchois. Servir rapidement.

*À déguster avec*

**La Colombière,  
Le Grand B**



**Cépage : 100% Bouysselet**

Cette cuvée 100% Bouysselet vendangé à la main marque la renaissance d'un cépage oublié ! A la dégustation, il offre des notes de fruits d'automne ou exotique, poire, coing, pomme, ananas, notes de miel et d'épices (poivre, safran). C'est un vin de gastronomie au potentiel de garde et d'évolution intéressant.

[www.chateaulacolombiere.com](http://www.chateaulacolombiere.com)

LA COLOMBIÈRE · 190 route de Vacquiers 31620 Villaudric

05 61 82 44 05 / 06 35 46 05 50



RESTAURANT FOGO

6 rue des Puits Clos 31000 Toulouse · 06 21 29 23 81





Une recette de  
Mario-Pierre Valat  
et Lucile Rousselin

# PARMENTIER DE CANARD

## *figues et patates douces*



PRÉPARATION 15 MIN CUISSON 45 MIN 4 PERSONNES

Préchauffer le four à 200°.

Déposer les cuisses de canard dans un plat à four et enfourner 10 min pour faire fondre la graisse. Porter à ébullition 1 L d'eau avec le cube de bouillon de volaille. Éplucher les patates douces et les couper en morceaux. Les plonger dans le bouillon et laisser cuire environ 15 min. Piquer avec la pointe du couteau pour vérifier la cuisson.

Peler et émincer les oignons et découper les figues en quartiers.

Dans une poêle, mettre une cuillère à soupe de graisse de canard, ajouter les oignons et les figues. Couvrir et faire revenir 10 min à feu moyen en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, préparer le canard : retirer la graisse restante, la peau et les os puis effiloche la viande.

Rajouter l'effiloché de canard dans la poêle avec les oignons et les figues, saupoudrer de 4 épices, mélanger et couvrir le temps de préparer la purée.

Mettre les patates douces dans un saladier avec 2 cuillères à soupe du bouillon de cuisson. Écraser à la fourchette, saler légèrement, poivrer et rectifier au besoin la consistance en ajoutant du bouillon.

Dans un grand plat, ou dans des plats à four individuels, répartir la préparation à base de canard puis couvrir avec la purée. Strier de coups de fourchette et enfourner pendant 20 min. Si vous le souhaitez, compléter par 3 min de grill pour un rendu plus coloré ou saupoudrer de chapelure.

*À déguster avec*

## Domaine de Lescure, A l'avenir



**Cépage : 100% Négrette**

Cette cuvée est d'une couleur profonde et intense. Elle séduit par ses arômes de violette, d'épices et de fruits croquants. En bouche, c'est la complexité des arômes de fruits rouges mûrs qui domine.

[www.domainedelescure.fr](http://www.domainedelescure.fr)

DOMAINE DE LESCURE · 151 chemin de Lescure 82 370 Labastide-Saint-Pierre

05 63 30 55 45 / 06 61 70 55 45



RESTAURANT MIJOTE ET PAPOTE

7 esplanade Pierre Campech 31620 Fronton · 05 62 10 64 48





Une recette de  
Xavier Rontier

# PARILLADE DE POISSONS



*et son aioli*

 PRÉPARATION 25 MIN  CUISSON 20 MIN  4 PERSONNES

**1 pavé de saumon**  
**6 petites seiches**  
**2 jolies gambas**  
**300 g de moules de bouchots**  
**2 pommes de terre Agata**  
**Aïoli**  
**Persil**  
**Ail**  
**Huile d'olive**  
**1/2 citron**

Commencer par saisir le pavé de saumon côté peau sur une plancha ou une poêle avec un filet d'huile d'olive. Continuer la cuisson côté chair. Ajouter les gambas. Finir avec les seiches et les moules.

Une fois la cuisson terminée, assaisonner avec une persillade. Saler et poivrer.

#### PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Peler et couper finement en rondelles vos pommes de terre. Bien rincer à l'eau. Blanchir vos rondelles à 140° en friteuse pendant 5 à 6 min. Augmenter votre friteuse à 180° et plonger de nouveau jusqu'à obtenir une belle coloration. Dresser, servir, accompagner d'un aioli et d'un demi citron.

*À déguster avec*

**Château Bellevue  
La Forêt,  
Originel rosé**



Cépages : Négrette - Gamay - Cabernet franc

Cette cuvée présente une robe cerise pâle, limpide et brillante. Le nez est délicat et frais, avec des notes d'agrumes et de fruits rouges (fraise, groseille).

[www.chateaubellevelaforet.com](http://www.chateaubellevelaforet.com)

RESTAURANT DE LA GARE

RD820 82170 Grisolles · 05 63 02 76 97

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT · 5580 route de Grisolles 31620 Fronton

05 34 27 91 91



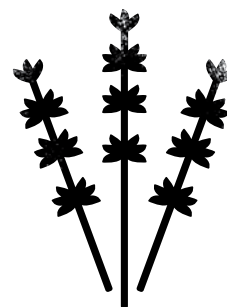


Une recette de  
Simon Cassagneau



# SOURIS D'AGNEAU

*confite au thym  
et au miel*



🕒 PRÉPARATION 30 MIN 🕒 CUISSON 3H 🍴 4 PERSONNES

## Roux

15 g de farine  
15 g de beurre

## Souris d'agneau

4 souris d'agneau  
3 gousses d'ail  
4 oignons  
5 carottes  
100 ml de vin blanc sec  
Thym frais  
1 feuille de laurier  
2 cuillères à soupe de miel  
Sel, poivre

## Garniture

Pomme de terre  
Potimarron  
Carotte  
Fenouil  
Petit poivron

Préchauffer le four à 150°. Dans une poêle, faire revenir les souris d'agneau dans de l'huile d'olive. Une fois colorées, les mettre dans un plat profond. Rajouter les carottes et gousses d'ail émincées. Colorer le tout puis déglacer au vin blanc dans votre poêle. Rajouter votre préparation avec les souris d'agneau et verser de l'eau à hauteur. Rajouter le thym et le laurier et cuire 3 h à 150°.

Une fois la cuisson terminée, passer le jus de cuisson au chinois (passoire) puis laisser refroidir au frigo pendant une nuit. Enlever la graisse du dessus puis mettre le jus figé sur le feu et réduire 20 min. Assaisonner avec le miel, le sel et le poivre. Pendant la réduction, faire un roux avec le beurre et la farine. Enfin, lier le jus de cuisson avec le roux. Servir avec de la purée de pomme de terre, potimarron et légumes.

*À déguster avec*

## Château des Peyraux, Petite Négrette



Cépage : 100% Négrette

La cuvée phare du Château des Peyraux est un vin à la fois ample et souple. Sa couleur est intense et très caractéristique de la Négrette. Son nez offrira arômes de petits fruits noirs mûrs. Enfin, en bouche vous serez conquis par son côté épicé et son final réglissé.

[www.vinbiochateaupeyraux.com](http://www.vinbiochateaupeyraux.com)



HÔTEL RESTAURANT L'ALCÔVE

290 chemin des placettes 31340 Villemur-sur-Tarn · 05 61 09 84 80

CHÂTEAU DES PEYRAUX · 1185 Route des Châteaux 31340 Villematier · 06 72 62 55 91





Une recette de  
Georges Camuzet

# AGNEAU DE 7 H

et légumes de saison  
confits au jus



🕒 PRÉPARATION 40 MIN 🕒 CUISSON 7H30 🍴 4 PERSONNES

**Une épaule d'agneau (désossée, roulée, ficelée comme un rôti)**

**1 petite botte de carottes fanes**  
**1 petite botte d'oignons nouveaux**  
**4 beaux navets**  
**4 panais**  
**1 poireau**

**Garniture aromatique**

**1 oignon**  
**1 tête d'ail**  
**2 carottes**  
**1 branche de céleri**  
**1 poireau**  
**1 branche de thym**  
**1 feuille de laurier**

Faire rôtir le rôti d'agneau et la garniture aromatique taillée en gros morceaux dans une cocotte en fonte au four à 200° environ 30 min jusqu'à ce que l'ensemble soit joliment coloré.

Mouiller à hauteur de l'eau. À la première ébullition, couvrir avec le couvercle. Baisser le four à 100° et laisser cuire 7 h en vérifiant à mi-cuisson la quantité de liquide (le rôti doit être immergé).

Pendant ce temps, éplucher et tailler les légumes à confire. À 1 h de la fin de la cuisson de l'agneau, jeter les légumes dans le bouillon d'agneau puis remettre au four et laisser faire.

À la fin de la cuisson, réserver l'agneau et les légumes dans un plat. Filtrer et faire réduire le bouillon à consistance de sauce nappante.

Dresser et napper de sauce.

*À déguster avec*

**Domaine Le Roc,  
Don Quichotte**



**Cépages : Négrette - Syrah**

Cette cuvée, élevée en foudres de chêne est à la fois fraîche et épicée. Sa robe est d'un rouge profond et intense. Son nez est très épicé et complexe dominé par des arômes de fruits noirs et notes de framboise. La bouche est très aromatique et les tanins fondus.

[www.leroc-fronton.com](http://www.leroc-fronton.com)

DOMAINE LE ROC · 1605C route de Toulouse 31620 Fronton · 05 61 82 93 90



RESTAURANT L'AIR DE FAMILLE

6 rue Jules Chalande 31000 Toulouse · 05 67 06 54 08





Une recette de  
Gabriel Subra

# TÊTE DE VEAU

## Sauce charcutière

🕒 PRÉPARATION 1H 🕒 CUISSON 3H 🍴 4 À 6 PERSONNES

1/2 tête de veau roulée et ficelée avec la langue  
50 cl de vin blanc  
2 poireaux  
1 céleri branche  
4 carottes  
4 oignons  
Clous de girofle  
Laurier  
Sel  
Poivre 5 baies  
Ail  
250 g de concentré de tomate  
4 tomates  
Cornichons  
Câpres  
Oignons grelots  
6 pommes de terre

Cuire la tête de veau pendant 2 h 30 dans un court bouillon avec des carottes, du céleri branche, de l'oignon et du poireau. Ajouter le vin blanc et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter le sel, le poivre, les clous de girofle et le laurier. Après la cuisson, réserver la tête au réfrigérateur pendant une nuit. Réserver les légumes et le jus de cuisson aussi afin de dégraisser le jus.

Le lendemain, trancher la tête comme un rôti et tailler les légumes. Cuire les pommes de terre. Faire roussir du concentré de tomate dans une casserole et le détendre avec le jus de cuisson. Ajouter les cornichons, les oignons grelots et les câpres. Cuire pendant 10/15 min et rectifier l'assaisonnement. Dresser en disposant la tête de veau, les pommes de terre et les légumes. Ajouter la sauce charcutière à votre convenance.

*À déguster avec*

## Château Viguerie, Croix de l'Agneau



Cépages : 70% Négrette - 25% Syrah - 5% Cabernet Sauvignon

Ce vin a une couleur rouge profonde. Son nez est mûr de type méridional. La bouche est fraîche avec une belle structure tannique et une belle persistance. Aromatiquement, ce vin est concentré sur des arômes de fruits noirs mûrs et une touche de violette.

[www.chateauviguerie.com](http://www.chateauviguerie.com)

CHÂTEAU VIGUERIE · 1650 chemin de Bonneval 82370 Labastide-Saint-Pierre

06 70 51 97 43



RESTAURANT DE LA HALLE

2 place de la Halle 31310 Rieux-Volvestre · 05 61 87 62 81







Une recette de  
Frédéric Champette  
et André Audony  
alias Moustache



RESTAURANT CHEZ MOUSTACHE

350 avenue de Garossos 31700 Beauzelle · 05 34 26 17 82



# LE CASSOULET TOULOUSAIN

## façon « Moustache »

🕒 PRÉPARATION 1 H ⏱️ CUISSON 3H30 🍴 4 PERSONNES

**500 g de haricots blancs secs du Lauraguais**  
**4 cuisses de canard confites**  
**300 g de plat de côtes de porc fermier**  
**1 pied de porc**  
**100 g de couenne**  
**500 g de véritable saucisse de Toulouse**  
**150 g de dés de talon de jambon de Lacaune**  
**1 carotte**  
**2 oignons**  
**1 branche de céleri**  
**3 cuillères à café de graisse de canard**  
**1 feuille de laurier**  
**1 brindille de thym**  
**Environ 1 L de bouillon de cochon**  
**Sel et poivre**

La veille, faire tremper les haricots dans de l'eau froide durant 6 h minimum. Le lendemain, rincer les haricots et les égoutter. Les faire blanchir à l'eau froide (20 min à compter de l'ébullition), les rincer à nouveau à l'eau tiède.

Éplucher et couper les oignons puis les faire revenir avec la graisse de canard dans un poêlon. Les réserver. Dans un faitout, faire revenir le plat de côtes et le pied de porc coupé en 4 jusqu'à coloration. Ajouter ensuite les dés de jambon la carotte et la branche de céleri coupés en morceaux ainsi que le thym et le laurier. Ajouter les oignons, incorporer les haricots et mouiller le tout avec le bouillon de porc et laisser cuire pendant 1 h 30. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°. Faire dorer dans une poêle la saucisse et le confit de canard. Mettre le tout dans une casserole. Enfourner la saucisse de Toulouse et les cuisses de canard confites et laisser cuire.

*À déguster avec*

## Domaine Fitzgerald, Ticol Plage

Cépages : Négrette - Syrah

Cette cuvée aux reflets violacés tient son nom de l'îlot entouré d'une mare où le domaine cultive les vignes servant à l'élaboration de cette cuvée. Le nez est dominé par des arômes de fruits noirs confits et des notes de violette. La bouche rappelle les arômes et les tanins sont soyeux.



DOMAINE FITZGERALD · 425 chemin de Pourradel 31620 Fronton · 06 19 41 87 97





Une recette de  
Julien Roumagnac



## FILET DE BŒUF DE RACE LIMOUSINE

*Émulsion au manchego, fagot d'asperges vertes  
bardé au jambon Bellota, houmous de haricots du Lauragais  
à l'ail violet de Cadours et chips de jambon Bellota*

PRÉPARATION 1 H CUISSON 45 MIN 4 PERSONNES

**1 filet de bœuf de 800g**  
**300g de beurre**  
**4 tranches de jambon Bellota**  
**Huile d'olive**  
**1 Botte d'asperges vertes**  
**Poivre aux 5 baies**  
**100g de fromage Manchego**  
**200 ml de lait**  
**200 ml de crème**

**Pour le houmous**  
**2 verres de haricots blancs**  
**du Lauragais**  
**6 gousses d'ail violet de Cadours**  
**2 cs de purée de sésame (tahin)**  
**1 citron fraîchement pressé**  
**Quelques feuilles de basilic frais**  
**3 cs d'huile d'olive**  
**1/2 cc de cumin en poudre**  
**1 pincée de paprika doux en poudre**

**BŒUF** Détailler 4 tournedos de 150 g chacun, rôtir à la poêle chaque face, puis enfourner 3 min au four à 180°. Laisser reposer.

**MANCHEGO** Faire chauffer dans une casserole le lait et la crème sans faire bouillir et ajouter 100 g de manchego râpé, mixer, saler, passer et réserver en bain-marie pour l'émulsion.

**ASPERGES** Plonger les asperges dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres, puis laisser tiédir. Poser les asperges 2 par 2 au centre d'une tranche de jambon Bellota. Les saler légèrement et replier le jambon par-dessus, à la manière des rouleaux de printemps. Déposer dans un plat huilé allant au four et faire gratiner 10 min.

**CHIPS** Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Détailler des petits morceaux de jambon Bellota, les disposer sur le papier sulfurisé, puis enfourner 7 min.

**HOUMOUS** Au préalable : Faire tremper les haricots du Lauragais dans de l'eau froide au moins une nuit. Cuire les haricots du Lauragais 20 min à la cocotte minute, puis les égoutter. Peler et écraser les gousses d'ail violet de Cadours. Nettoyer les feuilles de basilic à l'eau claire. Placer le tout dans le bol d'un robot mixeur, puis ajouter peu à peu le reste des ingrédients. Mixer environ 1 min jusqu'à obtenir une purée bien lisse et homogène. Goûter et assaisonner à votre guise.

*À déguster avec*

## Domaine Roumagnac, Finca



Cépages : Négrette - Syrah - Cabernet Franc

Le nez de cette cuvée élevée 18 mois en fûts de chêne est expressif, sur le fruit mûr, les épices douces et le poivre. En bouche, le vin est chaleureux, dense, complexe avec des notes fumées. [domaineroumagnac.fr](http://domaineroumagnac.fr)

DOMAINE ROUMAGNAC · Raygades 31340 Villematier · 06 80 95 34 08



RESTAURANT LA ROSA NEGRA « CÔTÉ BARCELONE »

1 Bd Maréchal Leclerc 31000 Toulouse · 05 61 22 19 62





Un plateau de  
Julie Sena

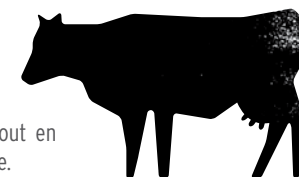


# LE PLATEAU DE JULIE

## *Le Saint-Marcellin*

*Fermier au lait cru de vache*

Affiné à cœur, il dévoile des arômes riches et intenses tout en gagnant en gourmandise grâce à son onctuosité sous croûte.



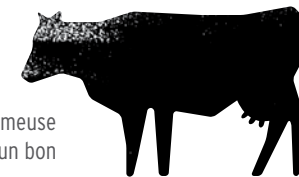
## *Le Racotin*

*Fermier demi-sec*

Fromage de chèvre de Bourgogne à la pâte cassante et au croûtage joliment bleuté. Ce petit chèvre joue parfaitement la balance entre l'arôme caprin et la puissance aromatique.

## *Le Gorgonzola*

Le bleu le plus gourmand de toute l'Italie. Sa texture si crémeuse et son goût inimitable lui confèrent une place de choix sur un bon plateau de fromage !



## *Le brebis ibérique fumé*

Ce fromage espagnol au lait cru de brebis à la pâte sèche et cassante est fumé au bois de hêtre. D'une élégance et d'une délicatesse remarquable, il se dégustera aussi bien en fin de repas qu'en apéritif.

## *À déguster avec*

### **Les vigneron de Vinalie, Vignoble Soulédré**

**Cépages : 60% Négrette - 40% Cabernet franc**

Ce vin à la robe rose pâle et brillante séduit par ses arômes fruités. Vif et généreux, il présente une élégante et persistante longueur en bouche. [www.vinalie.com](http://www.vinalie.com)

LES VIGNERONS DE VINOVALIE, CAVE DE FRONTON

175 avenue de la Dourdenne 31620 Fronton · 05 62 79 97 74



FROMAGERIE MAX SENA

490 route de Toulouse 31620 Fronton · 05 62 22 73 55





Une recette de  
Yannick Faucher et  
Richard Gautrand



# FONDANT AU CHOCOLAT *et piment d'Espelette*

PRÉPARATION 15 MIN CUISSON 15 MIN 8 PERSONNES

**220 g de chocolat noir**  
**60 g de beurre**  
**100 g de sucre**  
**100 g de farine**  
**4 œufs**  
**1 pincée de poudre de**  
**piment d'Espelette**

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre. Blanchir les œufs au fouet dans un saladier puis incorporer la farine tamisée. Verser le chocolat chaud et une pincée de piment d'Espelette en poudre. Mettre le contenu dans les moules et les passer au four à 180° pendant 15 min. Laisser refroidir et dresser avec des fruits rouges ou des agrumes.

*À déguster avec*

## Château Flotis, Si Noire



**Cépage : 100% Négrette**

Ce vin élevé pendant 18 mois en vieilles barriques offre caractère et gourmandise. Sa robe est intense et profonde. Son nez vous offre des arômes de fruits noirs extra-mûrs. Enfin, sa bouche plus épicée, vous convaincra grâce à sa longue finale réglissée.

[www.chateauflotis.com](http://www.chateauflotis.com)



CAFFÉ COTTI

108 boulevard Silvio Trentin 31200 Toulouse · 09 81 19 22 25

CHÂTEAU FLOTIS (Vins vinifiés par Domaine Le Roc)

1013 chemin de Flotis 31620 Castelnaud d'Estretfonds · 06 11 53 51 75 / 06 62 75 04 37





Une recette de  
Rodolphe Leteurtre  
et Laure Milan



RESTAURANT AU GRÉ DES ENVIES

M820 31620 Castelnau-d'Estrétefonds · 05 62 22 76 40

# LE MILLEFEUILLE

👤 PRÉPARATION 1 H ⏱️ CUISSON 45 MIN 👥 6 PERSONNES

**250 g de farine**  
**230 g de beurre**  
**70 g de sucre**  
**125 ml d'eau**  
**2 pommes**  
**75 cl de vin du Château Carrol de Bellel**  
**200 g de crème fraîche liquide**  
**5 g de pectine**  
**200 ml de jus de pomme**  
**4 g d'agar-agar**  
**2 feuilles de gélatine**

Réaliser une pâte feuilletée. La détailler puis faire une première cuisson à 200° pendant 30 min entre deux plaques. L'aplatir et saupoudrer de sucre glace. Remettre à cuire 15 min.

Cuire une brunoise avec les pommes, 150 g de beurre et le sucre. Déglacer avec un verre de vin. Mixer puis coller à la pectine.

Réaliser une ganache montée avec une crème préalablement infusée au vin rouge associé à la crème liquide et à la gélatine. Garder de la brunoise de pomme afin de réaliser une quenelle. Confectionner un gel avec le jus de pomme et l'agar-agar.

Monter dans l'assiette.



*À déguster avec*

## Château Carrol de Bellel, Gino



**Cépages : 70% Négrette - 30% Syrah**

Cette cuvée a une robe pourpre soutenue et des reflets violacés. Son nez est complexe et intense avec des arômes de fruits noirs frais et une note de violette. En bouche, l'attaque est suave, les tanins fondus et sa finale épicée avec des notes de réglisse et de poivre vert.

[www.chateaucarroldebellel.com](http://www.chateaucarroldebellel.com)



CHÂTEAU CARROL DE BELLEL · 103 Chemin de Boujac 82370 Campsas · 06 49 25 05 82





Une recette de  
Pascal Massif



SANS LACTOSE,  
SANS GLUTEN MAIS  
PAS SANS SAVEUR !



# GOURMANDISE CROUSTILLANTE au chocolat



PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 15 MIN 6 PERSONNES

## Biscuit

4 blancs d'œuf  
80 g de sucre glace  
60 g de poudre d'amande  
60 g de poudre de noisette  
1 pincée de sel

## Croustillant

3 cs de biscuit ci-dessus  
(séché et émietté)  
3 cs de pâte pralinée  
3 cs d'amandes concassées  
3 cs de noisettes concassées

## Ganache

300 g de chocolat noir 64%  
pur beurre de cacao  
300 g de crème végétale 35%

**BISCUIT** Monter les blancs d'œuf en neige et incorporer le sucre glace. Bâter quelques min puis incorporer délicatement les poudres d'amande et de noisette. Étaler sur une plaque et cuire au four 15 min à 160°. Laisser refroidir. Tailler à l'emporte-pièce des carrés au format de la base de la pyramide du moule (moule en silicone en forme de pyramide, plaque de 6 nécessaire).

**CROUSTILLANT** Faire sécher au four les chutes du biscuit, les émietter, ajouter les amandes et noisettes concassées et préalablement torréfiées. Incorporer la pâte pralinée.

**GANACHE** Faire fondre le chocolat avec 50 g de crème végétale au bain marie. Au batteur, monter la crème végétale restante et l'incorporer au chocolat fondu.

**MONTAGE** Au fond des moules en silicone, déposer une petite couche de croustillant. Couvrir d'un tiers de ganache. Remettre une couche de croustillant puis un autre tiers de ganache et renouveler l'opération une dernière fois. Couvrir la dernière couche de ganache avec le biscuit. Laisser prendre au froid pendant 4 h. Démouler et dresser avec le décor de votre choix.

*À déguster avec*

## Château Cransac, Renaissance



Cépages : 40% Négrette - 35% Syrah - 25% Cabernet franc

La robe de cette cuvée s'habille d'un grenat intense. Au nez, se dégagent des notes subtiles de fruits rouges et de cassis. L'attaque en bouche est bien équilibrée avec des tanins harmonieux et bien fondus. Des notes de réglisse et de vanille enrobent la bouche.

CHÂTEAU CRANSAC · 1020 Chemin de Cotite 31620 Fronton · 05 62 79 34 30



ARTISAN TRAITEUR ATOUT COOK

465B chemin de Cotite 31620 Fronton · 06 80 10 79 56

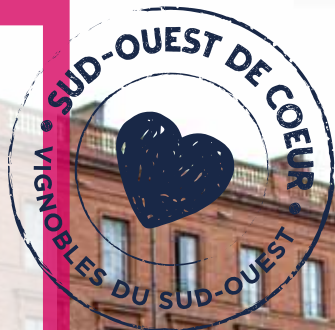




# Fronton

## parmi les vins du Sud-Ouest

Fronton, amongst the wines of the South-West



Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent des reliefs du Massif central aux contreforts des Pyrénées, et des berges de la Garonne aux plages atlantiques des Landes. C'est un vignoble composé de plusieurs sous-ensembles qu'on peut regrouper en six entités : le piémont pyrénéen, la Gascogne, le bassin garonnais, le bassin tarnais, la vallée du Lot, le bassin aveyronnais.

## LE SUD-OUEST, RÉSERVOIR DE BIODIVERSITÉ

Dans le Sud-Ouest on dénombre près de 300 cépages différents dont plus de 130 sont autochtones ce qui représente environ 30% de la biodiversité variétale du vignoble français. Certains de ces cépages sont introuvables en dehors des collections sauvegardées par les conservatoires. Ils constituent non seulement des sources intarissables de découverte et d'expérience sensorielle, mais également un potentiel de renouvellement et d'adaptation du vignoble aux changements de conditions culturelles et climatiques.

On notera parmi les incontournables : Négrette, Malbec, Tannat, Fer Servadou, Abouriou, Prunelard, Duras, Cabernet Franc pour les cépages rouges, et Petit/Gros Manseng, Colombard, Mauzac, Loin de l'œil, Bouysselet pour les cépages blancs.

*The vineyards of the South-West extend from the uplands of the Massif Central to the foothills of the Pyrénées, and from the banks of the Garonne to the Atlantic beaches of the Landes. This vineyard area is made up of several sub-groups which can be grouped into six entities: the foothills of the Pyrénées, Gascony, the Garonne basin, the Tarn basin, the Lot valley and the Aveyron basin.*

## THE SOUTH-WEST, A RESERVOIR OF BIODIVERSITY

*In the South-West, there are more than 300 different grape varieties of which over 130 are native, which represents 30% of the biodiversity in the varieties used in French vineyards. Some of these varieties are not to be found other than in specially conserved collections. They constitute not only an inexhaustible source of discovery and sensory experience, but also the potential to renew vineyards and to help them adapt to changing cultural and climatic conditions.*

*Amongst the essentials: Négrette, Malbec, Tannat, Fer Servadou, Abouriou, Prunelard, Duras, Cabernet Franc for the reds, and Petit/Gros Manseng, Colombard, Mauzac, Loin de l'œil, Bouysselet for the white varieties.*

Les vignobles du Sud-Ouest regroupent 16 AOP et 11 IGP, réparties dans 6 bassins. S'y ajoute une IGP régionale, le Comté Tolosan. Focus sur quelques-unes des principales dénominations...

*The vines of the South-West are grouped into 16 AOP and 11 IGP areas, found in 6 river basins. There is also a regional IGP, the Comté Tolosan. Focus on some of the main denominations...*

## AOP CAHORS

Au cœur de la vallée du Lot, Cahors est une appellation singulière ! Créée en 1971, l'AOC Cahors est réservée exclusivement aux vins rouges élaborés à partir de son cépage emblématique : le Malbec. Il peut être utilisé seul ou avec deux cépages accessoires qui sont autorisés par le cahier des charges de l'appellation : le Tannat et le Merlot. Le Malbec doit représenter au moins 70% de l'assemblage.

À la différence de leurs cousins argentins, les Malbec de Cahors sont acidulés, frais et croquants. Avec des notes de groseilles et de fruits noirs (myrtilles, cerises noires), et parfois des notes mentholées, les vins de Cahors appellent la nourriture savoureuse en toute saison.

**SURFACE : 3325 HA**  
**PRODUCTION : 103 218 HL**  
**100% ROUGE**



## AOP CAHORS

*In the heart of the Lot valley, Cahors is a unique appellation! Created in 1971, the AOC Cahors denomination is exclusively reserved for the red wines made from the appellation's signature grape: the Malbec. It can be used on its own, or with two subsidiary varieties authorised by the regulations of the appellation: the Tannat and the Merlot. Malbec must constitute at least 70% of the blend.*

*In contrast to their Argentinian cousins, Cahors Malbecs have good acidity and are fresh and easy to drink. With notes of gooseberry and black fruits (myrtles, black cherries), and sometimes minty notes, Cahors wines cry out to be served with tasty food at all times of the year.*

**SURFACE: 3325 HA**  
**PRODUCTION: 103 218 HL**  
**100% RED**

## AOP FRONTON

Ce vignoble deux fois millénaire, situé entre Toulouse et Montauban, produit des vins rouges et rosés de grande qualité. La Négrette en est le cépage roi. Les vins rouges fins, élégants et complexes marient les arômes de fruits rouges et noirs, et de fleurs (violette, pivoine). Les rosés, à la robe assez soutenue, sont vifs, ronds, frais et aromatiques (fleurs, fruits rouges et agrumes).

**SURFACE : 1100 HA**  
**PRODUCTION : 50 000 HL**  
**56% ROUGE / 44% ROSÉ**



## AOP FRONTON

*This vineyard area, with two thousand years of history, located between Toulouse and Montauban, produces red and rosé wines of high quality. The Négrette is the chief grape variety. The subtle, elegant and complex reds marry the aromas of red and black fruits and of flowers (violet, peony). The rosés, fairly deep in colour, are lively, rounded, fresh and aromatic (flowers, red fruits and citrus fruits).*

**SURFACE: 1100 HA**  
**PRODUCTION: 50 000 HL**  
**56% ROUGE / 44% ROSÉ**



## AOP GAILLAC

Le vignoble s'étend sur les deux rives du Tarn, exposé à un microclimat particulier, à mi-chemin entre l'influence Atlantique et Méditerranéenne. L'appellation surprend par la grande diversité de ses vins, rouges, blancs, effervescents, rosés. Les vins de Gaillac sont issus principalement des cinq cépages locaux : Brauacol, Duras, Prunelart, Loin de l'œil, Mauzac.

**SURFACE : 2427 HA**  
**PRODUCTION : 118 481 HL**  
**60% ROUGE / 26% BLANC / 14% ROSÉ**

## AOP MADIRAN

L'appellation Madiran se situe sur un petit territoire du sud-ouest de la France. Les vins sont élaborés principalement à partir du cépage originaire et rare, le Tannat. Des vins à la robe pourpre intenses, pourvus d'une belle richesse aromatique : fruits noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis. Amples et denses en bouche, ils ont une belle fraîcheur, des tanins soyeux et des notes d'épices (poivre, cannelle, réglisse). Épanouis entre 2 et 3 ans, ils peuvent se garder plus de 10 ans.

**SURFACE : 1100 HA**  
**PRODUCTION : 52 625 HL**  
**100% ROUGE**

## AOP PACHERENC DU VIC-BILH

L'appellation Pacherenc du Vic-Bilh, se situe sur la même aire que celle de Madiran. Cette appellation est la version « blanc » des vins de Madiran. Élaborés à partir de cépages natifs du terroir, les blancs sec originaux sont frais et très aromatiques (agrumes, fruits exotiques, fruits à chair blanche). Les blancs doux intenses et harmonieux offrent des arômes de fruits confits, de miel et de fruits secs.

**SURFACE : 290 HA**  
**PRODUCTION : 10 260 HL**  
**100% BLANC**

## AOP GAILLAC

*This vineyard area lies along both banks of the Tarn, exposed to a special microclimate, midway between the influence of the Atlantic and that of the Mediterranean. The appellation has a surprising variety of wines: reds, whites sparkling, rosés. Gaillac wines are made mainly from 5 local grape varieties: Brauacol, Duras, Prunelart, Loin de l'œil, Mauzac.*

**SURFACE: 2427 HA**  
**PRODUCTION: 118 481 HL**  
**60% RED / 26% WHITE / 14% ROSÉ**

## AOP MADIRAN

*The Madiran appellation is located in a small area of the south-west of France. The wines are made mainly from the Tannat, an original and rare variety. These are wines of an intense, deep colour, with a wealth of great aromas: black fruits - cherry, blackberry and blackcurrant. Full and dense in the mouth, they have a lovely freshness, silky tannins and spicy notes (pepper, cinnamon, liquorice). Well-developed between 2 and 3 yrs. old, they can be kept for more than 10 years.*

**SURFACE: 1100 HA**  
**PRODUCTION: 52 625 HL**  
**100% RED**

## AOP PACHERENC DU VIC-BILH

*The Pacherenc du Vic Bilh appellation applies in the same area as that of Madiran. This appellation is the «white» version of the Madiran wines. Made from the grape varieties native to this area, these dry whites with an original character are fresh and very aromatic (citrus, exotic fruits, white-fleshed fruits). The intense and harmonious sweet whites give aromas of candied fruit, honey and dried fruits.*

**SURFACE: 290 HA**  
**PRODUCTION: 10 260 HL**  
**100% WHITE**

## AOP SAINT-MONT

Situé dans le Sud-Ouest de la France, au pied du Piémont Nord Pyrénéen, le vignoble de Saint-Mont naquit en 1050 lorsque les moines bénédictins fondèrent le Monastère. Depuis 1957, avec la création du Syndicat des vins de Saint-Mont, les vignerons ont valorisé la typicité de leur Appellation en développant le potentiel des cépages endémiques et en conduisant la vigne selon des règles strictes. Depuis 2012, l'appellation Saint-Mont recense l'unique parcelle de vigne de France inscrite aux Monuments Historiques.

**SURFACE : 1250 HA**  
**PRODUCTION : 50 000 HL**  
**51% ROUGE / 30% ROSÉ / 19% BLANC**

## IGP CÔTES DE GASCOGNE

Un vignoble qui, il y a 40 ans, a diversifié sa production : aujourd'hui les 2/3 du vignoble Gascogne-Armagnac produisent des vin Côtes de Gascogne. Depuis, ils ont acquis une reconnaissance sur le marché international des vins blancs, principalement en Europe du nord (Allemagne, Royaume-Uni, Pays-Bas et Belgique), faisant des Côtes de Gascogne un des vins blancs français les plus exportés à travers le monde.

**SURFACE : 12 000 HA**  
**PRODUCTION : 800 000 HL**  
**85% BLANC / 8% ROSÉ**  
**7% ROUGE**

## AOP SAINT-MONT

*Situated in the South-West of France, by the foothills of the Northern Pyrénées, the Saint-Mont vineyard came into being in 1050 when Benedictine monks founded the Monastery.*

*Since 1957, with the creation of the Syndicat des vins de Saint-Mont, the winegrowers have made the most of the specific characteristics of their Appellation by developing the potential of the established local varieties and by managing the vines according to strict rules.*

*Since 2012, the Appellation Saint-Mont includes the only plantation of vines in France to be listed as a Historic Monument.*

**SURFACE: 1250 HA**  
**PRODUCTION: 50 000 HL**  
**51% ROUGE / 30% ROSÉ / 19% BLANC**

## IGP CÔTES DE GASCOGNE

*A vineyard which, 40 years ago, diversified its production: nowadays, 2/3 of the Gascogne-Armagnac vineyard area produces Côtes de Gascogne wines.*

*Since diversifying, the wines have forged a reputation on the international white wine market, mainly in northern Europe (Germany, UK, Netherlands and Belgium), making the Côtes de Gascogne one of the most exported French wines in the world.*

**SURFACE: 12 000 HA**  
**PRODUCTION: 800 000 HL**  
**85% WHITE / 8% ROSÉ**  
**7% RED**







### 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](http://www.vins-de-fronton.com) Fronton, le Vignoble Toulousain Vinsdefronton



[www.tourisme-tarnetgaronne.fr](http://www.tourisme-tarnetgaronne.fr) / [www.hautegaronnetourisme.com](http://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, Jérôme Morel, Lesly Soulet, Benjamin Piccoli, DR

PHOTOS RECETTES Pierre Soissons

STYLISME RECETTES Laurence Adnet

CRÉATION GRAPHIQUE Claire Monard

ILLUSTRATIONS Brice Marchal

TRADUCTION Susan Baxter

IMPRESSION Techniprint Montauban sur papier issu de forêts gérées durablement



Carte touristique sous le rabat  
*Tourist map under the cover fold*







Patrimoine mondial de l'Unesco



Plus Beaux Villages de France



Site Natura 2000



Restaurants du livret



Canal des deux mers



Voie verte ou Vélo route

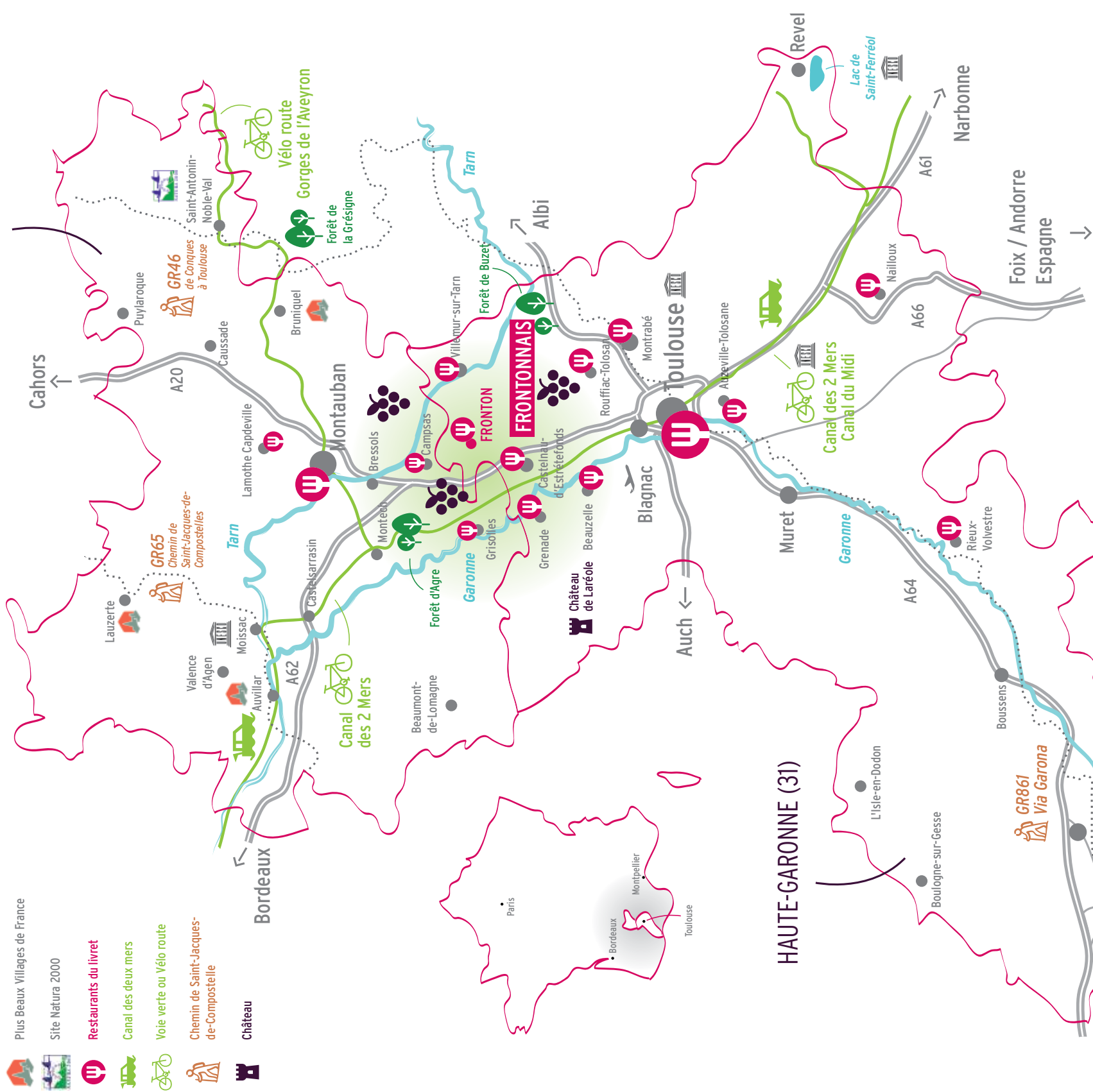


Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle



Château

# TARN-ET-GARONNE (82)



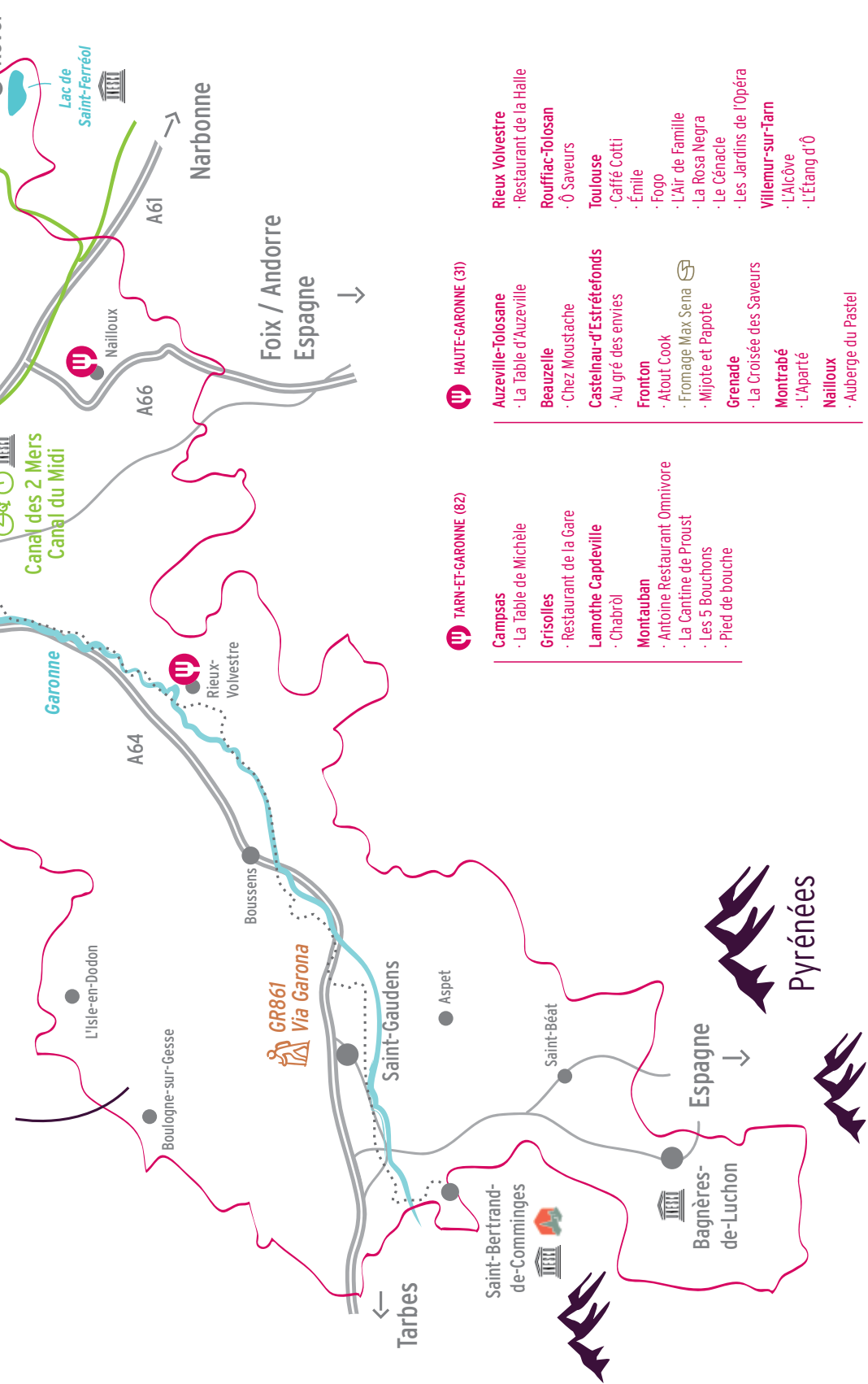
## TARN-ET-GARONNE (82)

- Campsas**
  - La Table de Michèle
- Grisolles**
  - Restaurant de la Gare
- Lamothe Capdeville**
  - Chabrôl
- Montauban**
  - Antoine Restaurant Omnivore
  - La Cantine de Proust
  - Les 5 Bouchons
  - Pied de bouche

## HAUTE-GARONNE (31)

- Auzeville-Tolosane**
  - La Table d'Auzeville
- Beauzelle**
  - Chez Moustache
- Castelnau-d'Estrétefonds**
  - Au gré des envies
- Fronton**
  - Atout Cook
  - Fromage Max Sena
  - Mijote et Papote
- Grenade**
  - La Croisée des Saveurs
- Montrabé**
  - L'Aparté
- Nailloux**
  - Auberge du Pastel

# HAUTE-GARONNE (31)



## TARN-ET-GARONNE (82)

- Campsas**
  - La Table de Michèle
- Grisolles**
  - Restaurant de la Gare
- Lamothe Capdeville**
  - Chabrôl
- Montauban**
  - Antoine Restaurant Omnivore
  - La Cantine de Proust
  - Les 5 Bouchons
  - Pied de bouche

## HAUTE-GARONNE (31)

- Auzeville-Tolosane**
  - La Table d'Auzeville
- Beauzelle**
  - Chez Moustache
- Castelnau-d'Estrétefonds**
  - Au gré des envies
- Fronton**
  - Atout Cook
  - Fromage Max Sena
  - Mijote et Papote
- Grenade**
  - La Croisée des Saveurs
- Montrabé**
  - L'Aparté
- Nailloux**
  - Auberge du Pastel

# Pyrénées





# Maison des Vins et du Tourisme

140 allée du Château 31620 Fronton  
Entrée libre et gratuite

**Maison des Vins**  
T · 05 61 82 46 33  
[vins-de-fronton.com](http://vins-de-fronton.com)

**Office de Tourisme**  
T · 05 61 74 80 69  
[vins-de-fronton.com](http://vins-de-fronton.com)

 Fronton, le Vignoble Toulousain

 Office de Tourisme du Vignoble de Fronton

 [Vinsdefronton](https://www.instagram.com/vinsdefronton)

 [tourisme.vignobledefronton](https://www.instagram.com/tourisme.vignobledefronton)

