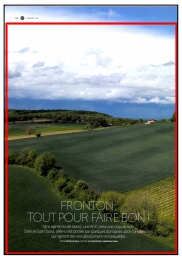
YAM
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.124,125,...,13
Journaliste : PIERRICK JÉGU

FRONTON, TOUT POUR FAIRE BON !

Sans vignerons de talent, une AOC reste une coquille vide. Dans le Sud-Ouest, celle-ci est portée par quelques domaines ultra-convaincants qui signent des vins absolument remarquables

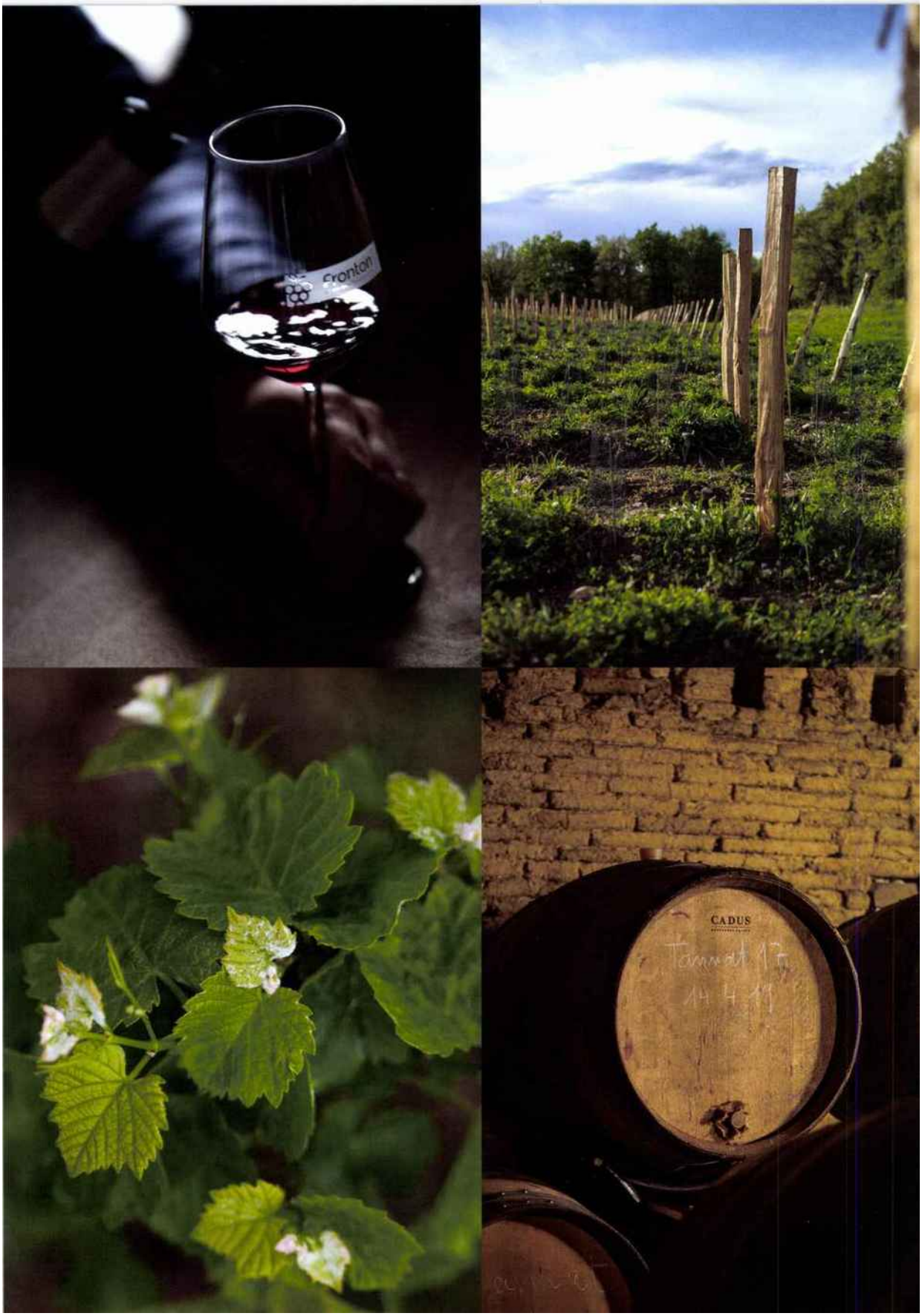
TEXTE **PIERRICK JÉGU** | PHOTO **OLIVIER ROUX/ OENOFILM.COM**

Tous droits réservés à l'éditeur

Tous droits réservés à l'éditeur

YAM
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.124,125,...,13
Journaliste : PIERRICK JÉGU



Tous droits réservés à l'éditeur

IL EST URGENT DE DÉCOUVRIR CETTE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE 2 400 HECTARES SITUÉE ENTRE TOULOUSE ET MONTAUBAN. DES PAYSAGES TRÈS HARMONIEUX ET VALLONNÉS, DES TERROIRS À HAUT POTENTIEL ENTRE VALLÉES DU TARN ET DE LA GARONNE, ET DE NOMBREUX CÉPAGES.

QUAND ON OUVRE UN GUIDE SUR LE VIN, on s'aperçoit vite que le chapitre Sud-Ouest se compose d'une mosaïque de vignobles assez différents. Les uns sont vastes et réputés, comme Cahors ou Bergerac, les autres plus confidentiels et souvent ignorés par le grand public. Fronton appartient sûrement à cette seconde catégorie. Pourtant, il est urgent de découvrir cette appellation d'origine contrôlée de 2 400 hectares située entre Toulouse et Montauban. Ses arguments ? Des paysages très harmonieux et vallonnés non exclusivement dédiés à la vigne, des terroirs à haut potentiel entre vallées du Tarn et de la Garonne, de nombreux cépages dont cette négrette que l'on trouve aussi en Vendée et qui forge le caractère de nombreux vins rouges et rosés de l'AOC, sans oublier des vignerons très talentueux parmi une quarantaine de domaines à « faire de la bouteille ». Ces derniers n'hésitent d'ailleurs pas à sortir des clous de l'appellation, notamment pour vinifier des blancs souvent intéressants ou des rouges issus de cépages anciens, non considérés dans le cahier des charges.

Tous droits réservés à l'éditeur

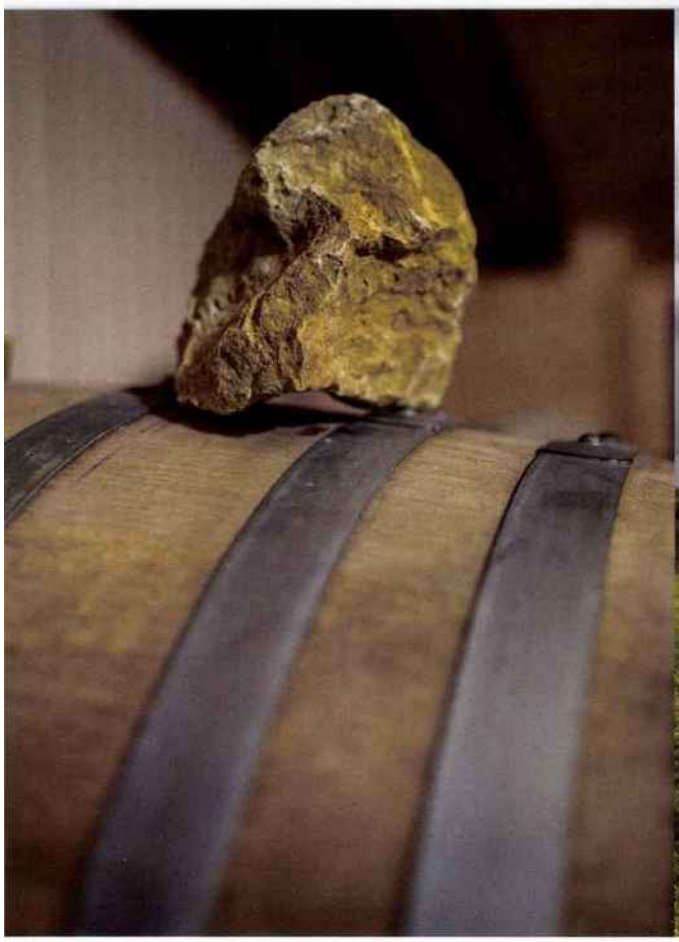
Tous droits réservés à l'éditeur

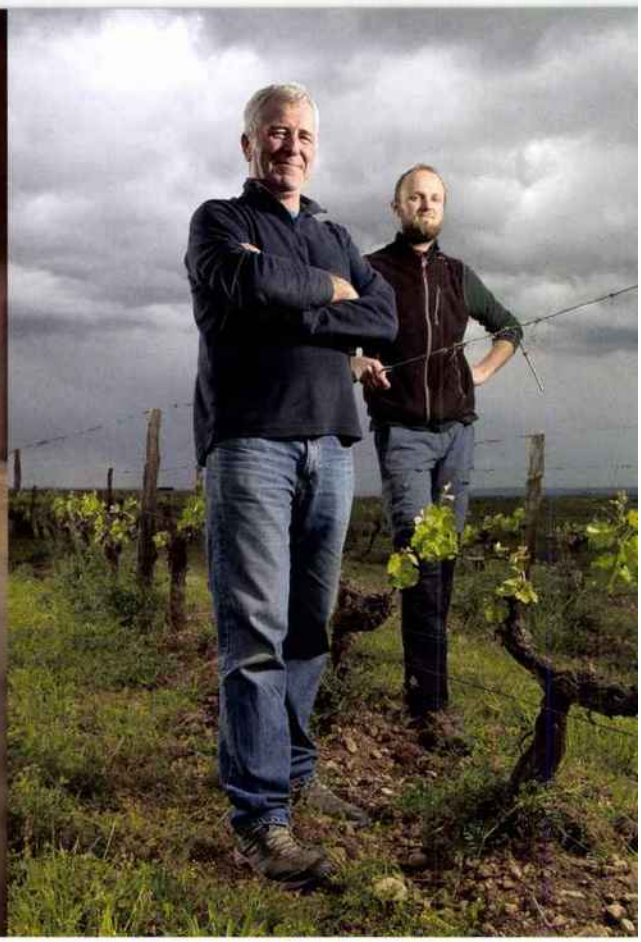
MARIE COUDERC, CHEFFE DE CHANTIER

ELLE COMMENCE À PEINE SA VIE DE VIGNERONNE ET N'A PAS CHOISI LA FACILITÉ EN DÉCIDANT DE REDONNER VIE AU CHÂTEAU DES PEYRAUX. DANS UNE DÉMARCHE BIO, ELLE SIGNE DÉJÀ UN VIN PROMETTEUR

Une noble demeure de briques au sommet d'un paisible petit vallon, un pigeonnier, quelques arbres magnifiques dont deux cèdres impressionnants… Dans un autre temps, le Château des Peyraux, sur la commune de Villematier, fut l'un des fleurons de l'appellation Fronton avant de tomber en désuétude. Jusqu'à ce que Marie Couderc investisse les lieux et se lance dans une sacrée aventure avec les moyens du bord : retaper de fond en comble le beau château qui date de la Restauration, et réinventer le vignoble et un chai. « J'ai toujours été attirée par l'agriculture », explique la néo-vigneronne qui a encore un pied dans l'aéronautique à Toulouse. En 2013, elle s'inscrit en BTS viti-oeno et fait son stage chez la famille Plageoles, à Gaillac : « J'ai eu cette chance-là… Donc pour moi, après ça, il n'y avait pas autre chose que le bio. » Après quelques expériences dans des domaines locaux, elle se jette à l'eau, coachée aussi par Angèle Macchion, sa « marraine de vignes ». On vous passe les détails administratifs, mais elle finit par poser sa besace et son courage de titan au Château des Peyraux, et par lier sa destinée vigneronne à cette belle propriété endormie depuis des lustres, abandonnée à l'usage de squatteurs… Sur tous les fronts, elle a déjà redonné un toit et des planchers à la maison, et planté 2,5 hectares de vigne cultivés en bio sur son terroir de boulbènes. En plus d'un hectare de négrette en fermage à Villaudric, son terrain de jeu s'étend près de la demeure à une charmante parcelle de mauzac et gros manseng, une parcelle de prunelard et une parcelle de négrette, syrha, cabernet et duras. Ces jeunes vignes vont entrer en production dès la vendange 2019. Pour l'instant, seul son fermage a permis à Marie de vinifier des jus dans son chai juste habité par un petit pressoir, quelques cuves de vinif et d'élevage. Sa Petite Négrette est déjà bien savoureuse… Pendant que le chien Gaston baguenaude tranquillement, sa maîtresse lâche des « oh la la ! » en mesurant encore toute l'étendue de son « chantier ». Inutile de vous dire qu'on est à fond derrière elle !

Tous droits réservés à l'éditeur



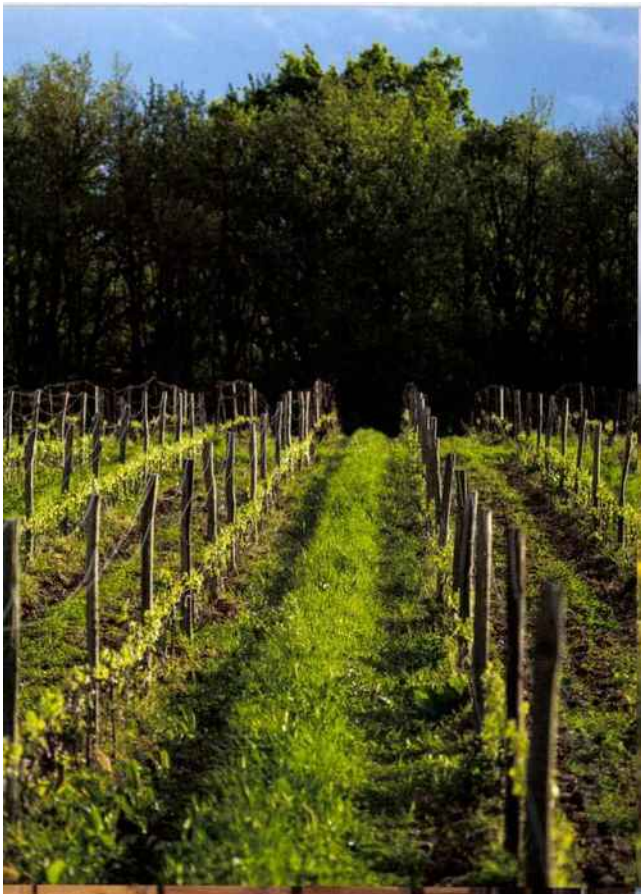


MARC ET THIBAUT PENAVAYRE, LE GESTE ET LA PAROLE

LE PÈRE ET LE FILS N'ONT PAS QUE LEUR BAGOUT GÉNÉREUX POUR CONVAINCRE. BLANCS, ROSÉS ET ROUGES, LEURS EXCELLENTS VINS PARLENT AUSSI POUR EUX, RÉPUTÉS BIEN AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DE LEUR APPELLATION !

À Vacquiers, Marc Penavayre nous embarque vers l'église, haut perchée au sommet d'une bosse. De ce point élevé de l'appellation, on aperçoit les Pyrénées, le Minervois, les Corbières, et, plus proches, la vallée du Tarn et le vignoble de Gaillac. Surtout, le vigneron veut nous montrer une parcelle plein sud qu'il vient d'acquérir et où, selon les principes de l'agroforesterie, il va planter de la négrette et d'anciens cépages locaux, « des vieilleries » comme il dit. Le tout cultivé en bio, bien sûr, comme le reste de la petite trentaine d'hectares située sur différents terroirs – argilo-calcaires, alluvions, galets roulés, boulbènes, etc. Quand, en 1990, il est revenu de la vallée de la Loire où il officiait à l'INRA en tant qu'ingénieur-agro, le bio ne lui sautait pourtant pas aux yeux. Et puis, les copains vignerons – la liste est longue, de Richaud à Landron en passant par Barral, Cosse, Arena ou Michon – l'ont poussé fort dans cette direction : « Je ne remercierai jamais assez les Plageoles », explique-t-il, toujours très ami avec la célèbre « tribu » gaillacoise. « Il a fallu qu'on s'y file pour passer en bio », raconte-t-il de toute sa faconde souriante. « Ça a un peu fricaillé avec le paternel, mais pas longtemps ». Depuis, la biodynamie s'est aussi invitée au domaine, pour encore approfondir l'envie de mettre en bouteilles des vins au plus près de leur terroir et du raisin – levures indigènes, ni collage ni filtration –, issus d'une viticulture précise et de vinifications sans violence ni maquillage. Avec son fils Thibaut, qui a bourlingué un peu partout – Nouvelle-Zélande, États-Unis, Italie, etc. – avant de revenir sur « ses » terres, Marc cultive l'identité de son vignoble et du Frontonnais – il a d'ailleurs créé un conservatoire de la négrette – avec une foule de délicieuses cuvées d'une définition et d'un équilibre remarquables, en appellation ou pas. Entre la parole généreuse et enthousiaste du duo père-fils et la bonne quinzaine de vins à goûter dans les trois couleurs – en finissant, pourquoi pas, par un vin de liqueur –, une dégustation au Château Plaisance est à coup à vous mettre en retard !

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

Diane et Philippe Cauvin, à quatre mains

À la tête de l'un des domaines les plus (bio)dynamiques du Frontonnais, le couple démontre que les vins locaux, tout en gardant leur personnalité et leur étoffe, peuvent aussi se parer d'élégance

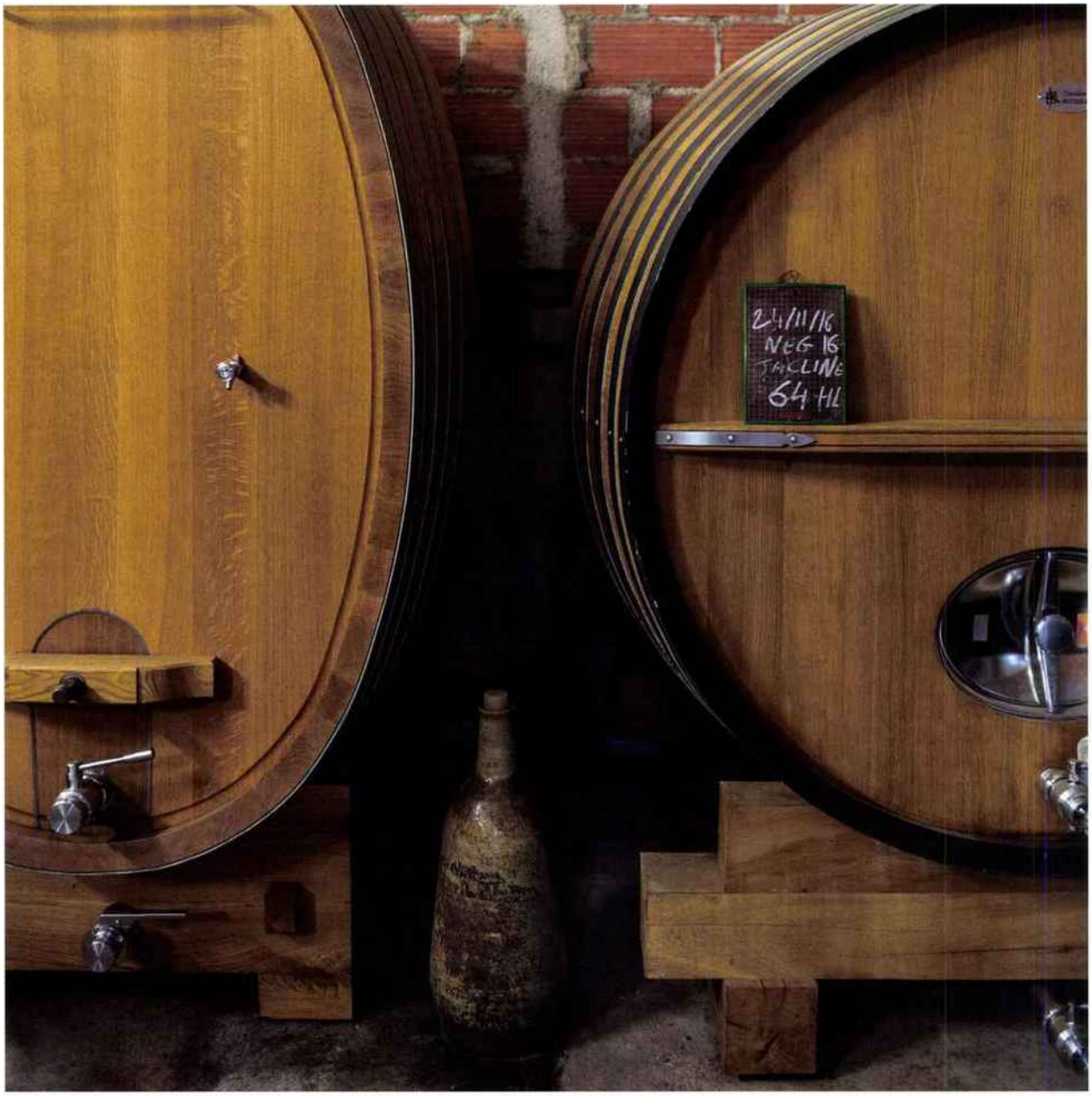
Une piste en pente raide à travers les bois mène jusqu'au Château la Colombière. Dans ce territoire frontonnais où la vigne n'a pas le monopole du paysage, la propriété de Diane et Philippe Cauvin s'étend sur une trentaine d'hectares dont la moitié plantée de négrette mais aussi de syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, gamay, malbec, chenin, sauvignon et bouysselet, sur des limons, des graves et des galets roulés. Non loin de la maison, des moutons noirs d'Ouessant s'égaient sur une pâture, tondeuses naturelles quand il faut maîtriser la végétation dans les vignes. Diane vit là depuis ses dix ans. Adulte, elle a voulu perpétuer l'aventure de ses parents qui avaient acheté le domaine en 1984. Philippe, lui, bossait chez Bouygues à Paris, et a découvert l'univers viticole avec Diane. Quand ils ont repris les rênes de la Colombière, le virage vers la bio et la biodynamie a été pris immédiatement. Depuis, ils n'ont pas dévié de cette trajectoire. Leurs grands principes ? La mise en valeur du parcellaire et des cépages, via une viticulture rigoureuse et une philosophie très respectueuse de la vendange au chai, à mille lieues d'une démarche « techno ». Le Sud-Ouest est parfois caricaturé comme pourvoyeur de vins puissants et rustiques, richesse démonstrative que l'on confond parfois avec l'intensité d'expression… Oubliez vite ce cliché ! Diane et Philippe ne recherchent surtout pas l'extraction à outrance, bien au contraire. Le dénominateur commun de leurs vins tient à une très agréable fluidité, à une texture et un toucher de bouche élégant, ce qui n'empêche en rien leur profondeur. Goûtés dans le vaste et beau caveau de dégustation, blancs, rosés, rouges et même pét'nat' constituent un éventail de vins large et surtout pas figé. Il y a quelques années, Diane et Philippe ont par exemple retrouvé du bouysselet, vieux cépage local qui n'existait même plus dans les conservatoires : en 2016, ils lui ont consacré une délicieuse et singulière cuvée baptisée Le Grand B. Une des pépites d'un domaine parmi les plus passionnants du Frontonnais.

Angèle Macchion et Olivier Malrieu, vignes buissonnières

À l'écart des AOC, la mère et le fils, très complémentaires, mènent leur aventure viticole avec beaucoup d'intelligence et d'inspiration. Les meilleurs sommeliers apprécient…

Petit écart de conduite hors de l'appellation Fronton… Direction Le Burgaud, en Haute-Garonne, et le domaine du Moulin du Mont Lauzin, sur l'aire géographique de l'IGP Comté tolosan. Pas un voisin vigneron à l'horizon de ces 4,80 hectares de vignes plantés d'un seul tenant en 1979-80 au milieu des bois. Hors des sentiers battus, cette propriété l'est par son isolement sur la plus haute et la plus ancienne des terrasses alluviales de la Garonne, mais aussi par son histoire. Professeur de mathématiques, Angèle Macchion, par ailleurs fille d'ouvriers viticoles italiens, opère un retour à la nature dans les années 70. Tandis que d'autres repartent vite à la ville, elle reste enracinée à sa campagne, et crée petit à petit son domaine. Aujourd'hui, dame charmante de 80 et quelques printemps, elle ne laisse à personne le soin de piloter le travail dans ses parcelles, pied à pied, avec l'obsession de ne jamais stresser la vigne. Son fils Olivier, qui mène aussi une carrière de professeur, est complètement impliqué à ses côtés et s'occupe particulièrement des vinifications. N'allez pas imaginer un domaine financé par un quelconque mécène. Pour autant, Angèle et Olivier ne transigent pas sur la quête de qualité – rien n'est laissé au hasard, et surtout pas la sélection de barriques, choisies pour qu'elles boisent le moins possible –, sur leur liberté à pouvoir produire les vins qu'ils veulent, à les vendre seulement quand ils les estiment prêts. Dans leur chai attenant à la vieille maison d'habitation, ils se débrouillent par exemple pour créer la gravité – et ainsi ne pas utiliser de pompes qui bousculent la vendange et les vins – à l'aide de palans. Pas de budget sans limite mais beaucoup de malice et de débrouillardise. Et toujours expérimenter, par exemple la conservation dans de grands contenants en verre… L'idée ? « Faire des vins d'excellence pour chaque cépage »… Et ça marche, vu la haute tenue des cuvées dégustées, dont certaines figurent à la carte de grandes tables étoilées.

Tous droits réservés à l'éditeur



LE REGARD DE PIERRE COLIN,
CHEF-SOMMELIER DU RESTAURANT MICHEL SARRAN, À TOULOUSE

« Dans le grand Sud-Ouest, Fronton n'est pas une appellation qui fait rêver. Je trouve ça dommage : c'est une AOC que j'apprécie depuis longtemps, même avant d'arriver à Toulouse, et pour plusieurs raisons. D'abord, il y a une histoire riche et un terroir intéressant. Ensuite, elle fait preuve d'un certain dynamisme, et je constate que la qualité des vins augmente sous l'impulsion de quelques vignerons phares : on goûte vraiment de jolis jus ! Enfin, Fronton est doté d'une forte identité, qui s'appuie notamment sur la négrette, cépage-roi de l'appellation même si les vignerons en cultivent d'autres. En fonction de la façon dont il est vinifié, j'aime beaucoup son registre aromatique, son côté violette, son fruit, son caractère friand, sa belle buvabilité, sa rusticité mais pas au sens péjoratif du terme. Certaines de ses cuvées révèlent aussi un bon potentiel de garde. Avec quoi l'associer ? Selon le tempérament du vin issu de négrette, on lui trouve facilement des connivences avec des plats assez fins ou plus puissants, du pigeon, du bœuf aux épices ou du porc noir de Bigorre avec une sauce réduite. En tout cas, je suis un fervent défenseur de Fronton ! »

Tous droits réservés à l'éditeur