



Fronton
Le vin des Toulousains



DÉCOUVREZ LE VIGNOBLE DE FRONTON



Explore the Fronton Area Vineyards



inclus 22 recettes "accords mets/vins" en partenariat
avec Tables & Auberges de France



#TARN-ET-GARONNE

inattendu

*Attendez-vous
à l'inattendu*

La Pente d'eau de Montech

© ADT92 - Aurélien Desmiers



TOURISME-TARNETGARONNE.FR

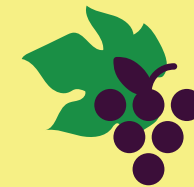
TARN-ET-GARONNE
Tourisme
Sud-Ouest - Occitanie



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



DÉCOUVREZ LE VIGNOBLE DE FRONTON



Explore the Fronton Area Vineyards

Haute-Garonne

destination

BONHEUR PARTAGÉ

www.hautegaronneturnisme.com



© Arnaud Spant

“ Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur Terre.
Henri IV





La Négrette



UN CÉPAGE UNIQUE AU MONDE !

La Négrette, a grape variety which is unique in the world !

Source de légendes et d'originalité, la Négrette accompagne le vignoble de Fronton depuis des siècles.

Source of legends and originality, the Négrette has been part of the Fronton vineyards for centuries.

LE MYTHE CHYPRIOTE

Vous avez peut-être entendu parler d'une légende qui raconte que la Négrette aurait été rapportée de Chypre par les Hospitaliers de retour des croisades. S'il est avéré que les Chevaliers ont développé la vigne autour de leur commanderie de Fronton, les recherches ADN montrent que la Négrette a une origine bien locale, sur les rives du Tarn. C'est donc bien un cépage du Sud-Ouest, de la même famille que le Malbec ou le Tannat.

« Pas besoin de mythe pour être unique ! »

par les Hospitaliers de retour des croisades. S'il est avéré que les Chevaliers ont développé la vigne autour de leur commanderie de

THE CYPRIOT MYTH

Perhaps you've heard tell of a legend which relates that the Négrette was brought back by the Knights Hospitallers returning from the Crusades. Whilst it is acknowledged that the Knights developed vines around their Commandery in Fronton, ADN research has shown that the Négrette's origins are definitely local, on the banks of the Tarn. So it's well and truly a variety of the South-West, from the same family as Malbec or Tannat.

« You don't need a myth to be unique ! »

Hospitallers returning from the Crusades. Whilst it is acknowledged that the Knights developed vines around their Commandery

96 % DES SURFACES DE NÉGRETTÉ PLANTÉES EN FRANCE SONT DANS LE VIGNOBLE DE FRONTON !

You can also find the Négrette in the Vendée, sur les îles de Ré ou d'Oléron ou encore en Californie où les winemakers l'appellent (à tort) « Pinot de Californie ».

96 % OF THE AREAS PLANTED WITH NEGRETTE IN FRANCE ARE IN THE FRONTON VINEYARDS!

You can also find the Négrette in the Vendée, on the islands of Ré or Oléron, or in California where the winemakers call it (wrongly) "Californian Pinot".

SAUVER LA BIODIVERSITÉ

Pour conserver la diversité génétique la plus grande possible, les vignerons de Fronton et les scientifiques ont créé en 1997 le Conservatoire de la Négrette. Si aujourd'hui seuls 5 clones différents de Négrette sont plantés à Fronton, le Conservatoire en compte près de 200... auxquels s'ajoutent désormais de nombreux autres cépages autochtones. Le Conservatoire de Fronton joue pleinement son rôle de sauvegarde de la biodiversité (diversité génétique de la Négrette et cépages anciens).



SAVING BIODIVERSITY

To maintain the greatest possible genetic diversity, the winemakers of Fronton and scientists created in 1997 the Conservatoire of the Négrette. If nowadays only 5 different clones of Négrette are planted in Fronton, the Conservatoire holds almost 200... to which are now being added numerous other native varieties. The Fronton Conservatory is playing its full part in safeguarding biodiversity (the genetic diversity of the Négrette and old varieties).

LA RECONNAÎTRE

Sur une feuille de Négrette, les 7 nervures partent directement du pétiole.

LA BELLE NÉGRETTE

Observez les grappes de ce cépage unique. Elles sont généralement petites, compactes, ailées, portant des baies petites à moyenne, à la peau d'un beau noir bleuté et à la chair très pulpeuse.

Les grains de Négrette sont riches en anthocyanes, des pigments présents dans la peau des raisins aux propriétés antioxydantes.

RECOGNISE IT

On a Négrette leaf, the seven veins radiate directly from the petiole.

THE BEAUTIFUL NÉGRETTE

Look carefully at the bunches of this unique variety. They are generally small, compact, wing-shaped, composed of small to medium sized fruits with a lovely blue-black skin and juicy flesh.

The Négrette grapes are rich in anthocyanins, pigments with antioxidant properties present in grape skins.



CE QUI LA DISTINGUE ? SON AROMATIQUE

Vous en conviendrez, ce qui caractérise la Négrette, c'est son intensité aromatique. Des aromatiques complexes, différentes selon les terroirs.

Si on évoque généralement les fruits noirs (la mûre, le cassis), les fleurs mauves (violette) ou les épices (poivre, réglisse, épices douces), la palette aromatique de la Négrette est en fait bien large.

C'est cette gamme étendue de notes aromatiques que jouent les vignerons de Fronton créant une symphonie de saveurs au fil des cuvées. En gardant une belle fraîcheur, les vins sont toniques et digestes.

WHAT DISTINGUISHES IT? ITS AROMAS

You'll agree that what characterises the Négrette is its aromatic intensity. Complex combinations of aromas, which differ according to the individual nature of different plots.

If black fruit aromas (blackberry, blackcurrant), mauve flowers (violet) or spices (pepper, liquorice, sweet spices) are generally the ones detected, the aromatic palette of the Négrette is in fact a wide one.

It is this wide range of aromatic notes that the Fronton winegrowers/makers play on to create a symphony of savours from their various vats. Retaining a pleasant freshness, these wines are tonic and easy on the digestion.



VINS À BOIRE OU VINS DE GARDE ?

Leur palette aromatique intense classe les vins de Fronton dans la catégorie des vins à apprécier dans leur jeunesse... Pourtant, écoutez un expert... Antoine Gerbelle, journaliste du vin (Tellement Soif, France Inter) a dégusté récemment des Fronton rouges 2010 et 2011 et a été... agréablement surpris. « Certaines cuvées sont splendides, et prennent vraiment une autre dimension. Ils gagnent en finesse et en complexité. Ça me rappelle certains grands vins italiens... ». Il existe donc des Frontons de garde, n'en déplaise aux sceptiques !

WINES TO DRINK OR TO LAY DOWN?

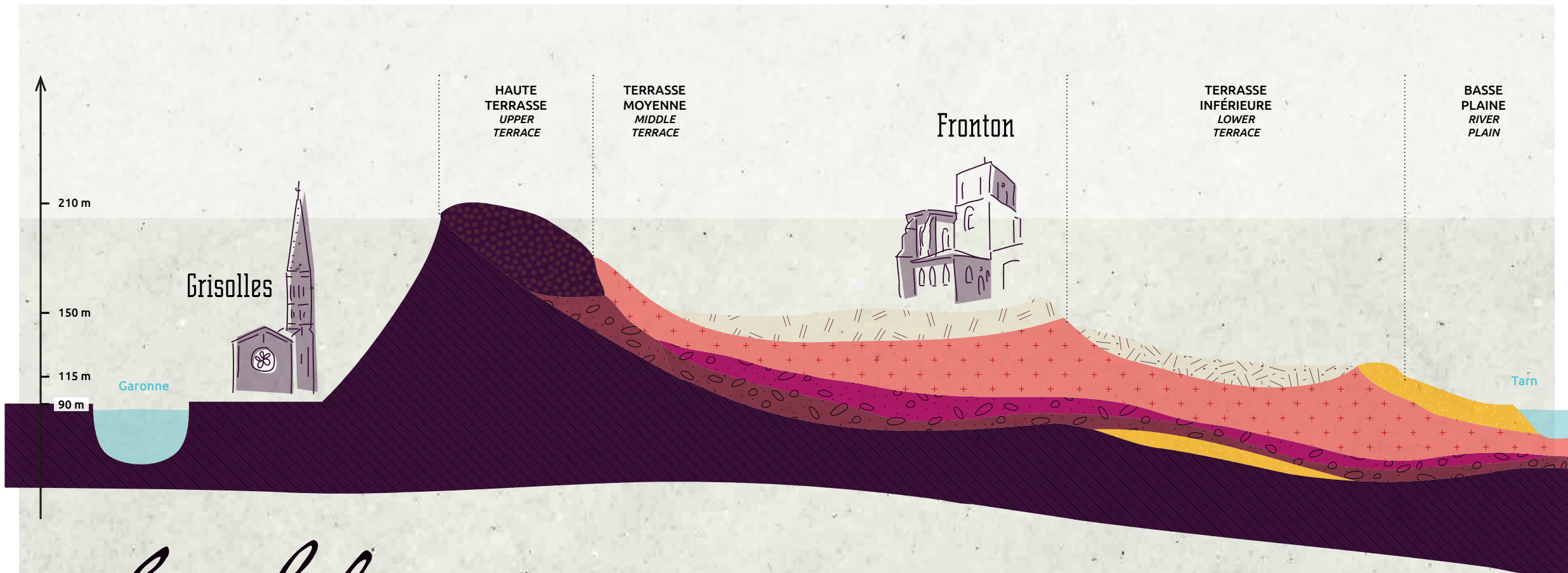
Their intense palette of aromas classes Fronton wines in the category of wines best enjoyed whilst they are young.... However, this is what an expert says... Antoine Gerbelle, a wine journalist, (Tellement Soif, France Inter) recently tasted some 2010 and 2011 Fronton reds and was... pleasantly surprised. "Certain wines are splendid, and really take on another dimension. They gain in finesse and complexity. It reminds me of certain great Italian wines..." So there really are Fronton wines for laying down, whatever the sceptics may say!



En février 2022, la très sérieuse Revue du Vin de France organise une verticale de la cuvée Tot ço que cal du Domaine Plaisance-Penavayre : une douzaine d'échantillons de 2001 à 2019 et des vieux millésimes dont les notes atteignent des sommets. 96/100 pour le 2019 !

In February 2022, the very serious "Revue du Vin de France" organised a vertical tasting of the wine Tot ço que cal du Domaine Plaisance-Penavayre: a dozen samples from 2001 to 2019 and some old vintages whose marks attained the heights! 96/100 for the 2019!





Les Sols

The soils

Le vignoble de Fronton s'étend sur vingt communes partagées entre les départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne sur d'anciennes terrasses alluvionnaires.

Créés par l'érosion des montagnes du Massif Central, les sédiments ont été transportés par le Tarn au cours des différentes glaciations de l'ère quaternaire (de - 2,5 millions d'années à - 40 000 ans).

La terrasse inférieure située à environ 120 m d'altitude est composée de sol de boulbène sableuse où se mêlent limons, sables et argiles. Par endroit, les limons sont colorés d'hydroxyde de fer et constituent un terrain appelé "rouget".

La terrasse moyenne, entre 130 et 160 m d'altitude, présente une altération et un lessivage plus important que sur la basse terrasse. On parle alors de boulbène blanche.

Enfin, sur la haute terrasse (200 à 222 m), l'érosion ayant entraîné les éléments les plus fins, les sols sont composés de graviers et de galets appelés aussi les graves.

Une étude de caractérisation des terroirs est actuellement en cours.

The Fronton vineyard area extends over twenty communes, some in the Haute-Garonne, some in the Tarn-et-Garonne, on former alluvial terraces.

Created by the erosion of the mountains in the Massif Central, the sediments were carried down by the Tarn during the different periods of glaciation during the quaternary era (from 2.5 million to 40,000 BC).

The lowest terrace, roughly 120 m above sea level, is composed of « sandy boubène » soil, in which silt, sand and clay are mixed together. Here and there, the silt is coloured with iron hydroxide, constituting a soil type known as « rouget ».

The middle terrace, at an altitude of 130 to 160 m, shows an alteration, and a greater degree of leaching than the lower terrace. This soil is known as « white boubène ».

Finally, on the upper terrace (200 to 222 m altitude), erosion having carried away the smaller particles, the soils are composed of gravels and pebbles, also known as « graves ».

A soil characterization study is currently underway.



Boulbène blanche
White boubène

Rouget
Rouget

Grepp
Grepp

Molasse
Calcareous sandstone

Molasse
Calcareous sandstone

Limon
Silt

Rouget
Rouget

Boulbène blanche
White boubène

Boulbène sableuse
Sandy boubène

Graves
Graves

Grepp
Grepp

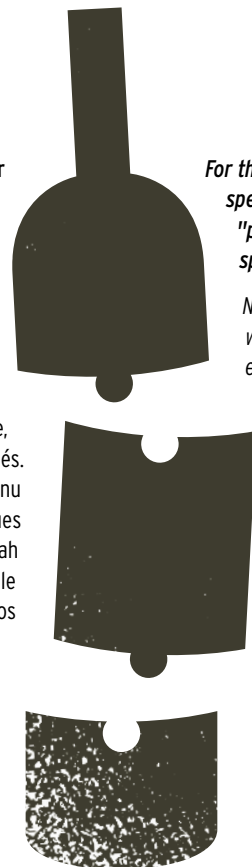
LES CÉPAGES DU FRONTON... OU L'ART DE L'ASSEMBLAGE!

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

Depuis une douzaine d'années, le cahier des charges de l'AOP Fronton autorise les cuvées de « pure Négrette », révélant au mieux la typicité de ce cépage autochtone.

Néanmoins, historiquement, les vins de Fronton sont des vins d'assemblage. Aujourd'hui encore, si la Négrette doit rester majoritaire dans chaque cuvée, 8 cépages complémentaires sont autorisés. Si le mariage Négrette-Cabernets a connu ses heures de gloire pendant quelques décennies, il semble qu'aujourd'hui la Syrah s'accorde particulièrement bien avec le cépage frontonnais. À vous de choisir vos assemblages préférés...

Petit florilège des caractéristiques des principaux cépages de l'appellation...



For the last twelve years or so, the AOP Fronton specifications have authorised the making of "pure Négrette", revealing to the full the specific qualities of this native variety.

Nevertheless, historically speaking, Fronton wines are a blend of varieties. Nowadays, even if the Négrette must represent the majority of the wine in a blend, 8 other varieties are also authorised. If the combination Négrette-Cabernet has been in top spot for several decades, it seems that nowadays the Syrah marries particularly well with the Fronton grape variety. It's up to you to choose your favourite blends of grape...

See opposite for a selection of the characteristics of the main grape varieties of this appellation.

Négrette

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



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

*Where produced (other than Fronton)

Syrah

COMPLEXITÉ AROMATIQUE

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

Aromatic complexity



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

*Where produced (other than Fronton)

Cabernet Sauvignon

STRUCTURE LA CHARPENTE

Myrtille, mentholé, cuir
Myrtles, mint, leather

Body and structure



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

*Where produced (other than Fronton)

Cabernet Franc

Framboise, violette, poivron
Raspberry, violet, capsicum



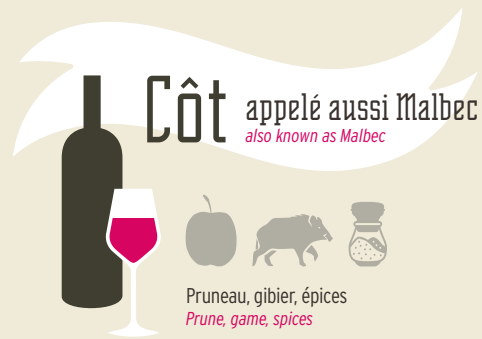
Lieux de production (autres que Fronton) : Val de Loire, Bordeaux, Italie, Espagne, Nouvelle-Zélande

*Where produced (other than Fronton)



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

**Where produced (other than Fronton)*



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

**Where produced (other than Fronton)*



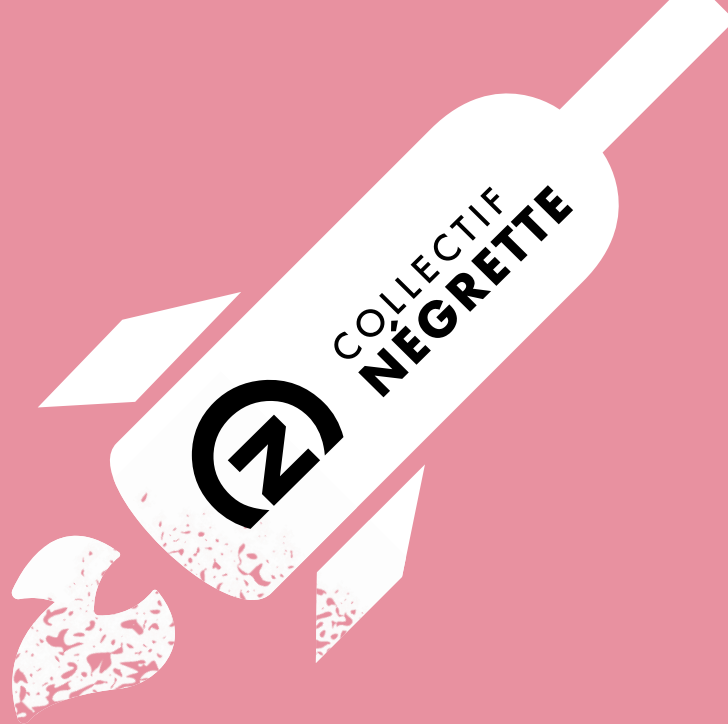
Lieux de production (autres que Fronton) : Marcillac, Gaillac, Madiran, Béarn, Argentine

**Where produced (other than Fronton)*

Face au développement des maladies du bois (sur les cabernets notamment) et pour s'adapter aux changements climatiques, depuis plusieurs années, les vignerons mènent des expérimentations et testent le comportement de nouveaux cépages adaptés à ce terroir particulier. Mais, vous le savez, la vigne a des cycles longs et on ne vendange qu'une fois par an : aussi, les résultats sont attendus dans quelques années...

Faced with the development of diseases of the wood (on cabernets in particular) and in order to adapt to climate change, for some years now the winegrowers have been conducting experiments and testing the way new varieties adapted to this very specific "terroir" react. But, as you know, vines have long growing cycles and there is only one harvest per year : so the results won't be known for some years yet...





L'appellation Fronton poursuit sa montée en gamme en proposant une collection de vins rouges de **prestige** traduisant l'excellence atteinte, le **dynamisme collectif** et reflétant une ambition de **progrès**.

*The Fronton appellation is continuing to raise its game by offering a collection of **prestige** red wines demonstrating the level of excellence achieved, the **collective dynamism** of the producers, and by reflecting the ambition to **progress**.*

COLLECTIF NÉGRETTÉ

*l'excellence
simplement*

Négrette collective: excellence, pure and simple



UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

Le Collectif Négrette regroupe une dizaine de vigneron 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.



**NÉGRETTÉ
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)

FRONTON ROUGE & ROSÉ

Fronton: Rouge & Rosé

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 (réglisse, poivre). Ils sont élégants, souples, avec des tanins veloutés. Les vins de garde sont souvent plus complexes et charpentés.

ELEGANT, EASY DRINKING RED WINES

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



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.

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.

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.

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

La success story DES ROSÉS DE VINOVALIE

The success story of Vinovale rosé wines

Alors que la cave coopérative de Fronton (Vinovalie) 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 recherche permanente d'innovations et de qualité, Vinovale est devenue le leader incontestable des rosés de Fronton, voire du Sud-Ouest.

UNE MONTÉE EN GAMME DES ROSÉS

Dès 2005, les vignerons de Vinovale 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 (Vinovalie) 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, Vinovale 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 Vinovale 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 flagon, 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



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



« *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 assemble it with Cabernet, as this gives an elegant profile with a fine long finish.

Pascal Nacenta, œnologue / œnologist



FRONTON, APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Fronton, Protected Appellation of Origin



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP, qui remplace l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'Origine. Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en oeuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO. Le cahier des charges de l'appellation Fronton précise les conditions de production (aire de production, encépagement avec le cépage principal Négrette, conduite du vignoble, rendements, règles d'assemblages, etc.).

The Protected Appellation of Origin (PAO, which replaces the CAO, Controlled Appellation of Origin) designates a product of which the main stages of production are carried out according to a recognised body of know-how within the same geographical area, thus giving the product its special characteristics. It is a European designation which protects the name of the product within the entire European Union.

It's the notion of « terroir » which underlies the concept of Appellations of origin. A « terroir » is a defined geographical zone in which a product draws its specific characteristics from the precise area in which it is produced. A precisely defined area within which a human community over the course of its history has built up a collective know-how regarding production, the « terroir » is founded on a system of interactions between a physical and biological habitat and a set of human factors. It is this that provides the originality and the specific characteristics of the product.

The production rules of a PAO are set out in a list of specifications and are subject to control procedures, undertaken by an independent organisation approved by the INAO. The Fronton appellation specifications define the conditions of production (area of production, grape varieties with the Négrette as the principal variety, vineyard management, yields, rules governing assemblages, etc.).



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 winegrowers of Fronton have the spirit of the South-West!

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 winegrowers 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 winegrowers 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

1200 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+1 CAVE

DOMAINES
INDÉPENDANTS

40 wine producers

COOPÉRATIVE

1 cooperative winery

5 millions
BOUTEILLES/AN

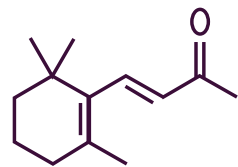
5 millions bottles/year

+ DE 200
EMPLOIS DIRECTS

(et autant d'emplois indirects)

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

C'est la bêta-ionone, molécule aromatique naturellement présente dans la Négrette, qui est à l'origine des arômes de violette des vins de Fronton. En enlevant des feuilles pour exposer les grappes aux rayons du soleil, les vignerons favorisent son accumulation dans les raisins.



It's the aromatic molecule beta-ionone, naturally present in the Négrette, which gives the violet aromas to Fronton wines. By removing leaves to expose the bunches of grapes to the sun, the winegrowers help this molecule to build up in the fruit.



ET LE
VIN BLANC
DANS TOUT
ÇA ?

S'ils ne bénéficient pas de l'appellation Fronton (puisqu'ils ne contiennent pas de Négrette), des vins blancs sont pourtant bien produits par les vigneron du Frontonnais. Ils connaissent même un succès croissant et vous n'y serez sans doute pas indifférents. Préférez-vous un Chenin bien frais de Vacquiers, un Chardonnay bio à Saint-Louis ou un pur Viognier, gourmand à souhait de Belaygues, Caze ou Bellevue-La-Forêt ? L'absence de cahier des charges explique cette diversité qui n'est pas pour vous déplaire...

Although they cannot carry the Fronton appellation (since they don't contain any Négrette) white wines are nevertheless produced by the Frontonnais winemakers. Indeed, they're having increasing success, and they're not likely to leave you unimpressed. Would you prefer a very fresh Chenin from Vacquiers, an organic Chardonnay from Saint Louis or a pure Viognier, flavoursome as you like, from Belaygues, Caze or Bellevue La Forêt? The absence of mandatory specifications explains this diversity, which is unlikely to upset you...

LE BOUYSSELET

CÉPAGE DISCRET POUR

GRAND VIN BLANC!

Le Bouysselet, a modest variety for a great white wine!

Vous ne connaissez pas le Bouysselet ? Vous n'en avez jamais entendu parlé ? Rien de plus normal. Il faut dire que, pendant plusieurs décennies, ce cépage avait complètement disparu. Du moins, le pensait-on...

Auparavant présent à Villaudric (on trouve notamment sa trace dans la description des VDQS - Vins Délimités de Qualité Supérieure - de Villaudric), ce cépage blanc a disparu après l'obtention de l'AOC en 1975 pour les rouges et les rosés.

Retrouvé un peu par hasard par Diane et Philippe Cauvin de la Colombière qui ont tout de suite détecté le potentiel de ce cépage, le Bouysselet renaît aujourd'hui de ses cendres tel le Phénix.

Ce cépage blanc endémique, qui revendique des liens de parenté avec le Savagnin du Jura, produit des blancs exceptionnels, des grands blancs de gastronomie.

You don't know about le Bouysselet? You've never heard of it? That's perfectly normal. It must be said that for several decades, this grape variety had completely disappeared. At least, so it was thought...

Previously found in Villaudric (in particular, its trace is to be found in the description of the VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure - of Villaudric), this white variety disappeared after the AOC was awarded in 1975 for the reds and rosés.

Rediscovered somewhat by chance by Diane and Philippe Cauvin from La Colombière who immediately saw the potential of this variety, the Bouysselet is now arising from its ashes just like the Phoenix.

This native white variety, which claims a relationship to the Savagnin from the Jura, produces exceptional whites, great whites to accompany the very best food.

Le Bouysselet (prononcez 'Bouysselette') est un cépage tardif qui produit des vins extraordinaires, au sens littéral, avec une vraie typicité. Vous serez surpris par sa prestance et son équilibre entre acidité et élégance aromatique. La bouche est droite, puissante, ample et riche : c'est un blanc tannique avec beaucoup de matière. Complexe, ses arômes évoquent, selon le terroir, la poire, la pomme, la mirabelle, le tilleul, mais aussi les fruits secs et la pierre à fusil, avec de beaux amers citronnés. La finale est fraîche, tonique et longue. C'est un blanc avec beaucoup de gras qui supporte bien (voire qui nécessite) un élevage. Compte tenu de toutes ses qualités, vous comprendrez que c'est un blanc pour les belles tables.

Aujourd'hui, une dizaine de vigneronnes l'ont planté pour préserver ce patrimoine et quatre domaines proposent des cuvées à la vente.

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".

Le Bouysselet (pronounce the final "t") is a late-harvest variety which produces literally extraordinary wines, with a really marked character. You will be surprised by its imposing nature, and its balance between acidity and aromatic elegance. It is straightforward, powerful, ample and rich in the mouth : it is a tannic white with plenty of matter. Complex, its aromas evoke, according to the plot it comes from, pear, apple, mirabelle plums, lime blossom, and also dried fruits and flint, with fine lemony sharpness. The finish is fresh, invigorating and long. It's a wine with a lot of body which takes very well to (even necessitates) careful maturing. Given all its qualities, you'll realise that this is a white made for fine dining.

At present, a dozen vinegrowers have planted it in order to conserve this heritage, and four domains have it on sale.



Lieu de production : Nulle part ailleurs
Where produced: nowhere else in the world

5 bonnes raisons de venir à la MAISON DES VINS ET DU TOURISME DE FRONTON

5 good reasons for coming at Fronton Wine and Tourism Centre



+ de 65 cuvées en Bio ou conversion

Over 65 wines already organic or undergoing conversion to organic methods



1 

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

2 

Des dégustations toute l'année
Tastings all year round

3 

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

4 

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

5 

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



LOUER LE CHÂTEAU...

Séminaire, présentation de produits, formations ou autres réunions... Le Château de Capdeville est un lieu privilégié au cœur du vignoble pour vos événements professionnels.

Hire the Château...

Seminars, presentation of products, training days, meetings... The Château de Capdeville is a special place set in the heart of the vineyard area and perfect for professional events.

reservations@chateaucapdeville.fr | 06 01 68 15 33



MAISON DES VINS

du mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h30-19h, d'octobre à mars jusqu'à 18h
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

Tuesday to Saturday, 10-12.30 and 14.30-19.00, October to March until 18.00
ENTRANCE FREE



OFFICE DE TOURISME

du mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h30-18h30, dimanche 10h30-12h30, d'octobre à mai jusqu'à 17h30 et fermé le dimanche

TOURIST OFFICE

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



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 VTT 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 brown signs showing that they belong to the Fronton vineyard area.

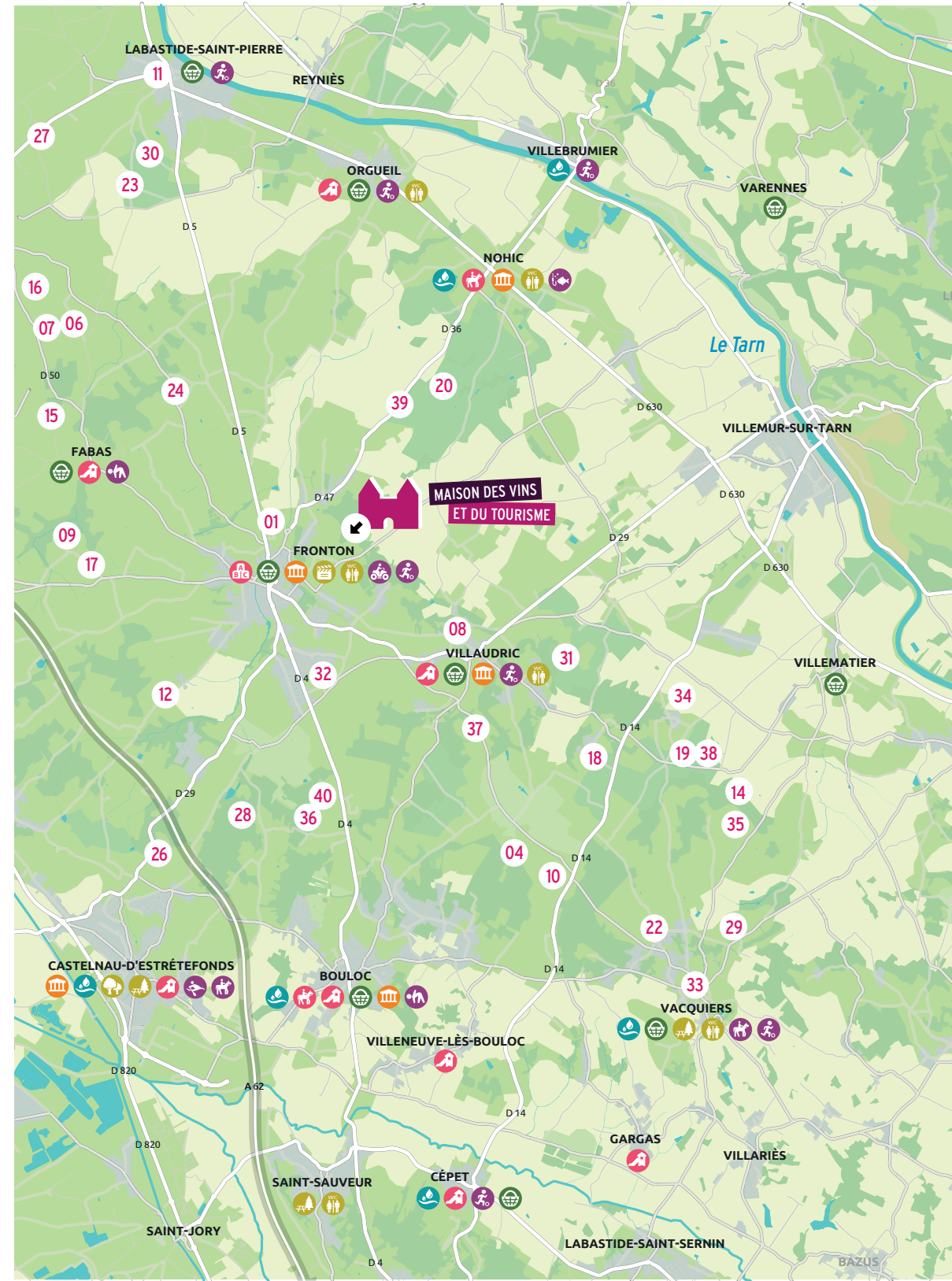
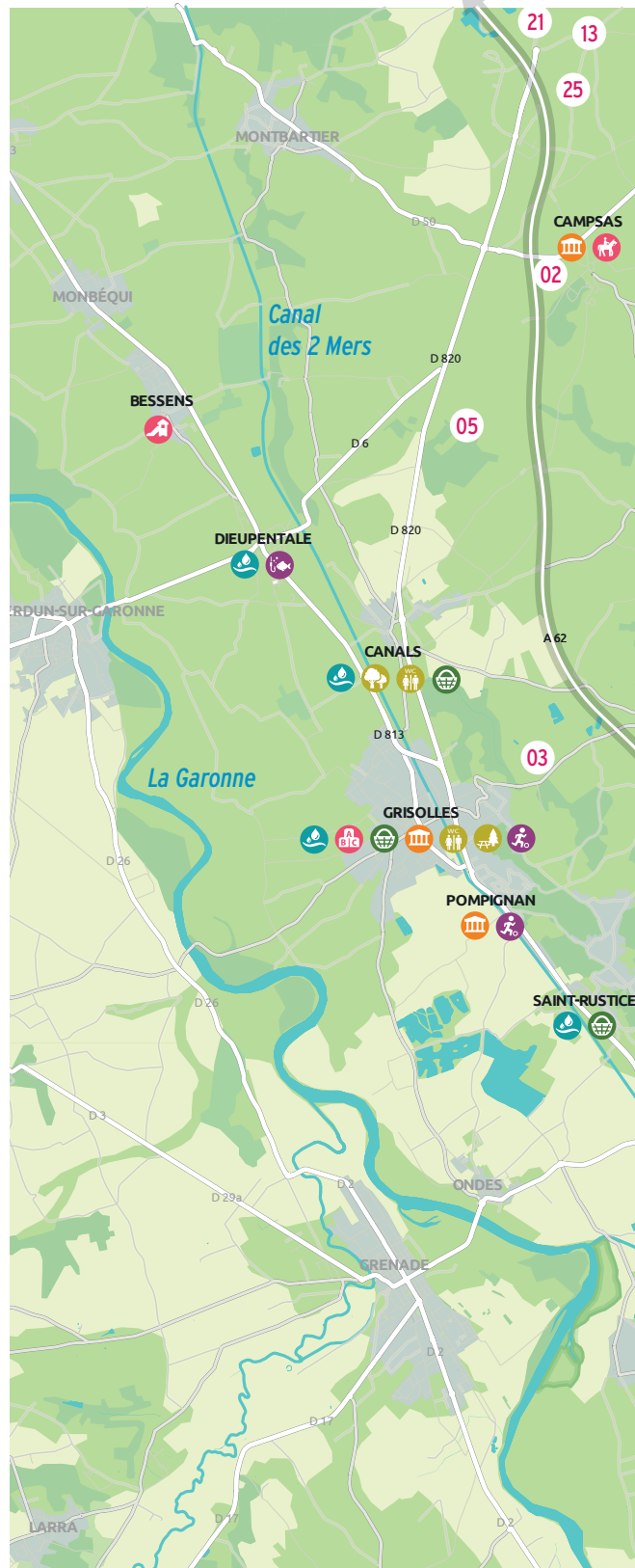
ROUTE DES VINS DE FRONTON

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 Font Blanche
- 17 Château Joliet
- 18 Château La Coutelière
- 19 Château La Loge
- 20 Château Laurou
- 21 Château Laymajoux
- 22 Château Monplaisir
- 23 Château Saint-Louis
- 24 Château Terre Fauve
- 25 Château Viguerie
- 26 Domaine Bois de Devès
- 27 Domaine de Lescure
- 28 Domaine de Saint-Guilhem
- 29 Domaine des Pradelles
- 30 Domaine Labastidum
- 31 Domaine La Valette
- 32 Domaine Le Roc
- 33 Domaine Plaisance - Penavayre
- 34 Domaine Roumagnac
- 35 Fitzgerald Fergus
- 36 G-SICA Les Vignerons du Secret
- 37 La Colombière
- 38 Pendaries Joël
- 39 Vignobles Cassin, Château Cassin & Domaine du Temboret
- 40 Vignobles Gendre

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

VERS MONTAUBAN



VERS TOULOUSE

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

🕒 du lundi au samedi : 9h-12h30 et 14h-18h30
d'avril à octobre : jusqu'à 19h

👥 15 personnes maximum par groupe



02 CHÂTEAU BAUDARE

T · 05 63 30 51 33

161 rue Basse 82370 Campsas

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.chateaubellevuelaforet.com

🕒 du lundi au jeudi : 10h-12h30 et 14h-17h,
vendredi : 10h-12h30 et 14h-16h, samedi sur RDV

👥 15 personnes maximum par groupe



04 CHÂTEAU BINEST

T · 05 61 82 00 49 / 06 13 84 93 20

368 Route de Binest 31620 Boulloc

🕒 du lundi au samedi sur RDV

05 CHÂTEAU BOUISSEL

T · 05 63 30 10 49

200 chemin du Vert 82370 Campsas

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

🕒 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

🕒 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

🕒 du mardi au samedi : 9h-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.chateauclamens-fronton.com

🕒 vente directe et dégustation au domaine
du lundi au vendredi : 8h30-12h et 13h30-17h



10 CHÂTEAU CLOS MIGNON

T · 05 61 82 10 89

109 route de Clos Mignon

31620 Villeneuve-Les-Bouloc

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 2007 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 2007 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

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 violet 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 ROSÉ, un vin aux belles notes de fruits rouges qui lui ont valu de remporter une médaille d'Or au Concours Général Agricole à Paris début 2022.

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 ROSÉ, a wine with lovely hints of red fruits, which enabled it to win a Gold Medal at the Paris "Concours Général Agricole" in Paris in early 2022.



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, balade en trottinette, paniers pique-nique, jeux de piste avec cadeaux à la clé et repas dans le noir organisé par un grand chef. Pour vivre au plus près du vignoble, il y a une *tiny house* et un gîte.

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, scooter ride, picnic baskets, trail games with presents to be won, and meals in the dark organised by a famous chef. So that you can stay as close as possible to the vineyard, there is a tiny house and a gîte.

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
Jean-Michel Bégué

Le vin, Jean-Michel Bégué 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 Bégué 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

🕒 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

🕒 sur RDV

13 CHÂTEAU DE BELAYGUES

T · 06 58 69 28 28
1755 Chemin de Bonneval
82370 Labastide-Saint-Pierre
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.vinbiotechateaupeyraux.com

🕒 tous les jours sur RDV



15 CHÂTEAU FAYET

T · 06 48 77 46 35 / 06 10 18 34 58
572 route de Coulon 82170 Fabas
www.chateaufayet.com

🕒 du lundi au samedi sur RDV



16 CHÂTEAU FONT BLANQUE

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

🕒 visites sur RDV

17 CHÂTEAU JOLIET

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

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

🕒 sur RDV



18 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

🕒 du mardi au vendredi 15h-19h / samedi 9h-12h et
15h-19h / dimanche, lundi et jours fériés fermés



19 CHÂTEAU LA LOGE

T · 06 64 61 67 57
138 route des Châteaux 31340 Villematier
www.chateau-la-loge.com

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

👥 100 personnes maximum par groupe



20 CHÂTEAU LAUROU

T · 05 61 82 40 88 / 06 82 48 06 58
2250, route de Nohic
31620 Fronton

🕒 sur RDV



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 50 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 qui a presque 10 ans. 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 50 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 vintage which is almost 10 years old. It's a 100% Négrette, 100% pleasure wine, just right 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.

19 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 to 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.



21 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



22 CHÂTEAU MONPLAISIR

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

🕒 tous les jours sur RDV



23 CHÂTEAU SAINT-LOUIS

T · 05 63 30 13 13 / 06 50 71 19 65
380 Chemin du Bois Vieux
82370 Labastide-Saint-Pierre
www.chateausaintlouis.fr

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

👥 Groupe sur demande



24 CHÂTEAU TERRE FAUVE

T · 06 10 95 46 80 / 06 83 06 71 55
2650 Route de Campsas 31620 Fronton
www.chateauterrefauve.com

🕒 sur RDV

25 CHÂTEAU VIGUERIE

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

🕒 du lundi au samedi 9h-19h



26 DOMAINE BOIS DE DEVÈS

T · 06 80 54 85 10
2255 route de Fronton
31620 Castelnau-d'Estrétefonds
www.domaineboisdedeves.com

🕒 tous les jours de 14h à 19h ou sur RDV

👥 25 personnes maximum par groupe



27 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

🕒 du lundi au samedi : 17h-20h ou sur RDV

👥 25 personnes maximum par groupe



28 DOMAINE DE SAINT-GUILHEM

T · 05 61 82 12 09 / 06 85 20 54 18
1619 chemin de Saint-Guilhem
31620 Castelnau-d'Estrétefonds
www.domainesaintguilhem.com

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

👥 25 personnes maximum par groupe



29 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

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

👥 50 personnes maximum par groupe sur RDV



30 DOMAINE LABASTIDUM

T · 06 78 73 52 52
400 chemin de Loubet 82370 Labastide-Saint-Pierre
www.domainelabastidum.com

🕒 sur RDV

👥 groupe sur demande





20 CHÂTEAU LAUROU
Guy Salmona > Lionel Osmin

Après 25 années de labeur et de bonheur auprès de ses vignes, Guy Salmona tire sa révérence. Il cède son domaine à Lionel Osmin et compagnie, une société de négoce basée à Pau et spécialisée dans les vins du Sud-Ouest. Il sait qu'il peut lui faire confiance pour porter haut les couleurs de Château Laurou si chères à son cœur depuis le jour où ayant quitté Paris et le monde de l'informatique pour se consacrer totalement au vin, il découvre dans le Frontonnais sa terre promise.

LA BONNE BOUTEILLE : ABSOLUE NÉGRETTE, c'est la dernière-née et elle représente la quintessence d'un domaine où l'on fait du bio depuis 2013.

After 25 years of hard work and happiness amongst his vines, Guy Salmona is bowing out. He is leaving his vineyard in the hands of Lionel Osmin and company, a trading company based in Pau and specialising in the wines of the South-West. He knows that he can trust him to maintain the reputation of of Château Laurou, which has meant so much to him since the day when he left Paris and the world of information technology to devote himself entirely to wine, and discovered his "promised land" in the Fronton area.

ONE TO TRY: ABSOLUE NÉGRETTE, his newest creation and one which represents the quintessence of a vineyard that has been producing organic wine since 2013.



23 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.

LA BONNE BOUTEILLE : 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 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 Cognac 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 parents left Italy. In Fronton, they found a land of plenty where they were able to continue cultivating a variety of crops whilst naturally keeping some land for their vines. Their children succeeded them, then in 2008, their grandson took over. He'd been dreaming of this. As a lad, as soon as he got home from school, Fabien would rush to get on the tractor or explore the cellar. Nowadays, he grows hazelnuts and cultivates his vines. The Négrette is the main variety, but five years ago, he planted a South African variety, "pinotage", which should combine very well with the Négrette. The first vintage is expected this year.

ONE TO TRY: À L'AVENIR (In/To the Future), a great name to show that the Négrette represents the future of the Fronton vineyards. A fruity, rounded wine with aromas of violet.



29 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.

31 DOMAINE LA VALETTE

T · 07 83 70 84 92
370 route de Mondot 31620 Villaudric
<https://domainelavalettefronton.webnode.fr>

📍 sur RDV



32 DOMAINE LE ROC

T · 05 61 82 93 90
1605C route de Toulouse 31620 Fronton
www.leroc-fronton.com

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

👥 30 personnes maximum par groupe



33 DOMAINE PLAISANCE - PENAVAYRE

T · 05 61 84 97 41
102 place de la Mairie 31340 Vacquiers
www.plaisancepenavayre.fr

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

👥 30 personnes maximum par groupe



34 DOMAINE ROUMAGNAC

T · 06 80 95 34 08 / 07 50 14 98 34
20 hameau de Raygades 31340 Villematier
www.domaineroumagnac.fr

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

👥 accueil groupe, visite-dégustation



35 FITZGERALD FERGUS

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

📍 sur RDV



36 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 Bouloc et Fronton
31620 Castelnau-d'Estretfonds
www.g-sica.com

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

37 LA COLOMBIÈRE

T · 05 61 82 44 05 / 06 35 46 05 50
190 route de Vacquiers 31620 Villaudric
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)



38 PENDARIES JOËL

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

📍 du mardi au samedi : 17h45-19h15

39 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

Complexe de réception pour vos événements
au château

📍 lundi, mardi, jeudi, vendredi : 10h-12h et 14h-18h

👥 190 personnes maximum par groupe



40 VIGNOBLES GENDRE

T · 05 61 74 71 28
Lieu-dit Lafite - Route Départementale 4
entre Bouloc et Fronton
31620 Castelnau-d'Estretfonds
www.vignobles-gendre.com

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

👥 sur RDV



30 DOMAINE LABASTIDUM
Jérémie et Marina Iseppi

Depuis qu'ils ont repris en 2019, le domaine que le grand-père Iseppi a fondé en 1956, Marina et Jérémie ont converti en bio quatre hectares qui passeront en permaculture avec engrais vert, plantations entre les vignes (avocat, goyaves et kiwis pour s'adapter au réchauffement climatique), ruches... Dans le chai à taille humaine, les vins vieillissent en fût de chêne et en amphore. 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 Jérémie 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 and in amphorae. 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.

32 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". Stop just as you leave 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.





33 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 randonnée 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.



34 DOMAINE ROUMAGNAC

Nicolas et Jean-Paul Roumagnac

Du temps où il jouait comme troisième ligne centre à l'US Villemur Fronton, Nicolas Roumagnac trouvait amusant d'acheter des bouteilles de Roumagnac produites par Jean-Paul Roumagnac, un aficionado du club. Même patronyme, mais aucun lien de famille. Quand il a quitté son costard-cravate de directeur commercial dans l'industrie pour se lancer dans le vin, c'est assez naturellement que Nicolas, petit-fils de vigneron tout de même, s'est associé avec Jean-Paul. Il fallait bien deux Roumagnac pour faire un Roumagnac encore plus grand.

LA BONNE BOUTEILLE : Ô GRAND R, moitié Négrette, moitié Cabernet Sauvignon. Si vous n'avez pas le vertige, vous pouvez le déguster au cours d'un vol en montgolfière au-dessus du domaine.

When Nicolas Roumagnac used to play at n° 8 for the US Villemur Fronton rugby team, he found it amusing to buy bottles of Roumagnac produced by Jean-Paul Roumagnac, a fan of the club. Same surname, but no relative at all. When he abandoned the suit and tie of a commercial director in industry in order to go into wine-growing, Nicolas, who is the grandson of a winegrower anyway, quite naturally joined forces with Jean-Paul. You had to have two Roumagnacs to make an even greater Roumagnac.

ONE TO TRY: Ô GRAND R, half Négrette and half Cabernet Sauvignon. If you don't suffer from vertigo, you can taste it whilst taking a balloon flight over the vineyard.



37 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 des vins vraiment originaux dotés d'une belle fraîcheur : le GRAND B, un vin de macération, une cuvée solaire et un pétillant naturel BANDE DE BRUTS. Des soirées dégustation dans le grand chai permettent de découvrir les vins du domaine autour de produits du terroir. On peut aussi prendre le temps de vivre dans le gîte 4 étoiles dont la piscine chauffée est à l'abri dans l'orangerie.

LA BONNE BOUTEILLE : LES FRONTONS FLINGUEURS en hommage au film Les Tontons Flingueurs tourné en partie à Montauban. Ce 100% Négrette représente un tiers de la production du domaine. Un vin à boire entre copains.

They love their Négrette, and the Bouysselet, the white grape variety which they saved in extremis from dying out in 2010. With this variety, they produce truly original wines which possess a lovely freshness : le GRAND B, a wine that has been macerated, one from a solar vat and a naturally sparkling wine BANDE DE BRUTS. Evening tastings in the large cellars give you the chance to discover the vineyard's wines along with other local produce. You can also take time to enjoy life in the 4 star gîte whose heated swimming pool is sheltered in the orangery.

ONE TO TRY: LES FRONTONS FLINGUEURS in homage to the film "Les Tontons Flingueurs", shot in part in Montauban. This 100% Négrette wine accounts for a third of the vineyard's production. A wine to be shared with friends.



39 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^e 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 19th 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 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.



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

19 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 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 Païs 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'AurestCap cheval à Bouloc / Centre équestre - œnotourisme 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
Prepare your holiday on www.vins-de-fronton.com



Sous les lampions

EN MODE GUINGUETTE !

In the lantern light, 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.*

La guinguette de Bellevue

Parc du Château Bellevue-la-Forêt à Fronton
Du 12 mai au 7 août 2022
Du jeudi au samedi à partir de 19 h
Dimanche de 12 h à 17 h
From 12th May to 7th August 2022
Thursday to Saturday from 19.00
Sunday from 12-17.00

Un été à la campagne

Parc de la Maison des Vins à Fronton
Du 2 juin au 11 septembre 2022
Tous les jours à partir de 12 h
From 2nd June to 11th September 2022
Every day from 12.00

Le Conti Guinguette

Chemin de Bourgues à Campsas
Du 3 juin au 3 septembre 2022
Du jeudi au samedi à partir de 18 h
Dimanche à partir de 12 h
From 3rd June to 3rd September 2022
Thursday to Saturday from 18.00
Sunday from 12.00

Le Quai de la Fontaine

À Castelnau d'Estrétefonds
À partir du 21 juin 2022
12 h - 2 h du mardi au samedi (non-stop)
12 h - 16 h 30 le dimanche, fermé le lundi
From 21 June 2022
Tuesday to Saturday from 12-2.00
Sunday from 12-16.30, closed on Monday





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



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



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

GOÛTEZ DES BULLES DE NÉGRETTE



Savour some Négrette bubbles

En version pét nat' pour le *Colombulles* de La Colombière, en version mousse généreuse et fraîcheur pour le *Rocambulles* du Domaine Le Roc et en version gourmand et fruité pour le *Coutinel Brut rosé*.

Des bulles 100% Négrette disponibles aux domaines ou à la Maison des Vins

In the form of a naturally sparkling wine, Colombulles from La Colombière, that of a fresh, very bubbly wine, Rocambulles, from the Domaine Le Roc and of a fruity, full-bodied wine, the Coutinel Brut rosé.

100% Négrette « bubbly » available direct from the producers or from the Maison des Vins





**OSEZ LA RANDO-VIGNES
EN TROTTINETTE
ÉLECTRIQUE**

Try a rando-vignes on an electric scooter

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)



**PRENEZ LE VOLANT
DE LA CÉLÈBRE 2CV**



Take the wheel of the famous 2CV

Depuis le Domaine Roumagnac, parcourez paysages de vigne et rives du Tarn à bord de la célèbre Deudeuche...

From the Domaine Roumagnac, drive through the landscapes full of vines and along the banks of the Tarn in the famous 2CV.

[www.vins-de-fronton.com/activites/
location-2cv-dans-les-vignes](http://www.vins-de-fronton.com/activites/location-2cv-dans-les-vignes)



**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

**PARTICIPEZ
À UNE JOURNÉE
VENDANGES**



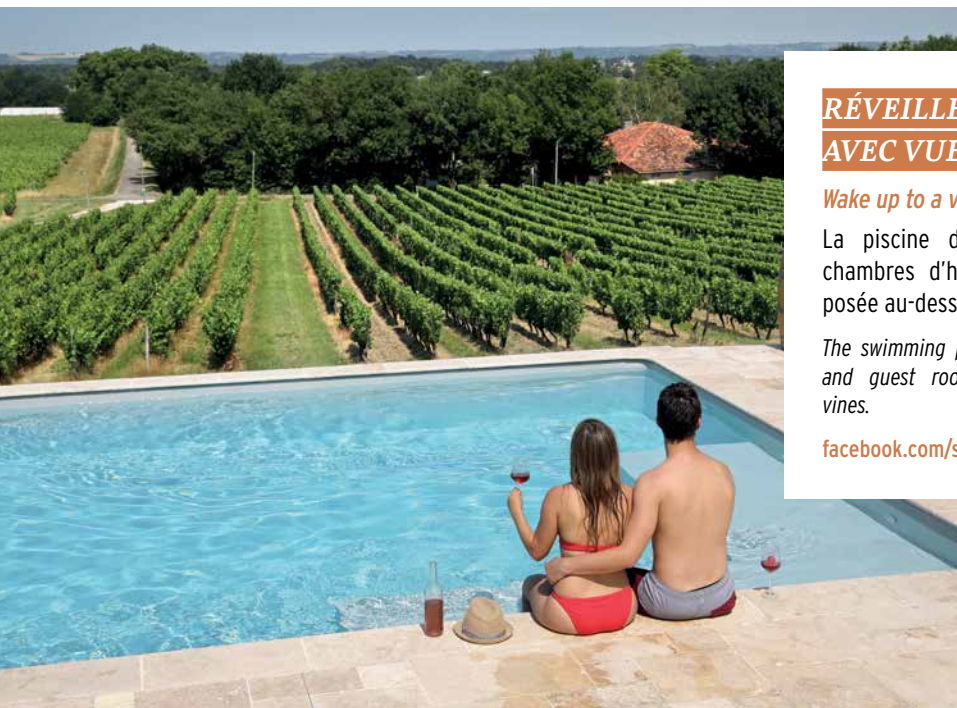
Help in the grape harvest for a day

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





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://www.facebook.com/sylvie.bounaud)



PLONGEZ DANS UN VIOLON



Dive into a violin

Séjournes au Château de la Garrigue, régaliez-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



DORMEZ DANS UN TIPI



Sleep in a teepee

Et découvrez l'histoire incroyable des amérindiens osages et leur lien avec Montauban.

And find out about the incredible history of the Osage Amerindians and their story linked to Montauban.

www.chateaubelaygues.com



PROFITEZ D'UN NID DOUILLET AU CŒUR DES VIGNES



Snuggle into a cosy nest amongst the vines

Passez la nuit dans cette tiny house so cocooning et profitez d'un apéro en immersion...

Spend the night in this very cosy tiny house and enjoy an aperitif surrounded by vines...

www.chateauboujac.com/tiny-house



4 hébergements à tester

4 lodgings to try



**ENEZ 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



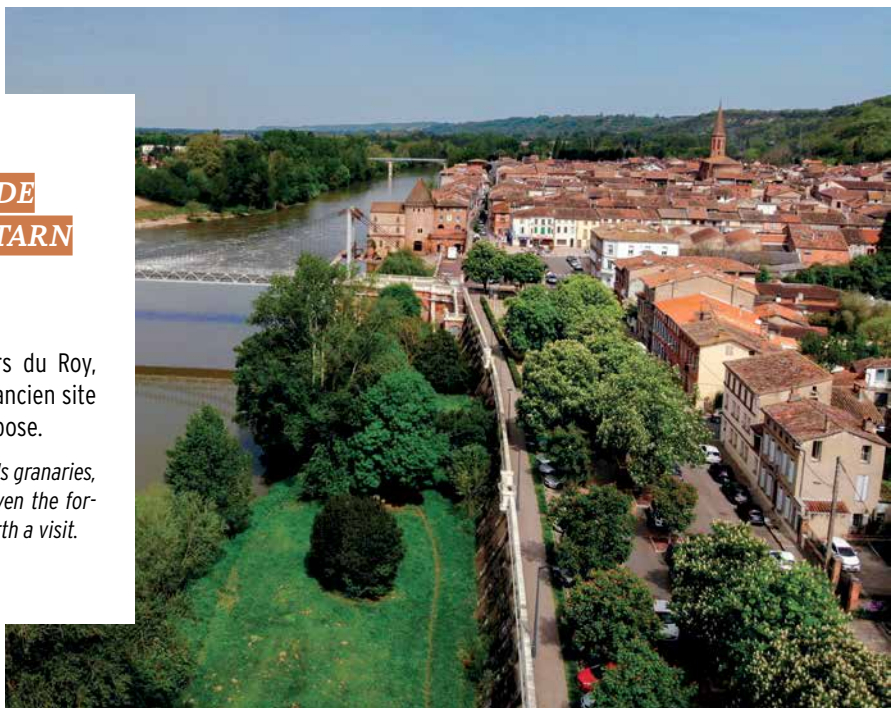
**DÉCOUVREZ
LE PATRIMOINE DE
VILLEMUR-SUR-TARN**

Explore the heritage of Villemur-sur-Tarn

Tour de défense, greniers du Roy, berges du Tarn et même ancien site industriel, une visite s'impose.

The defensive tower, the King's granaries, the banks of the Tarn and even the former industrial site are all worth a visit.

www.tourisme-valaigo.fr/visites-guidees



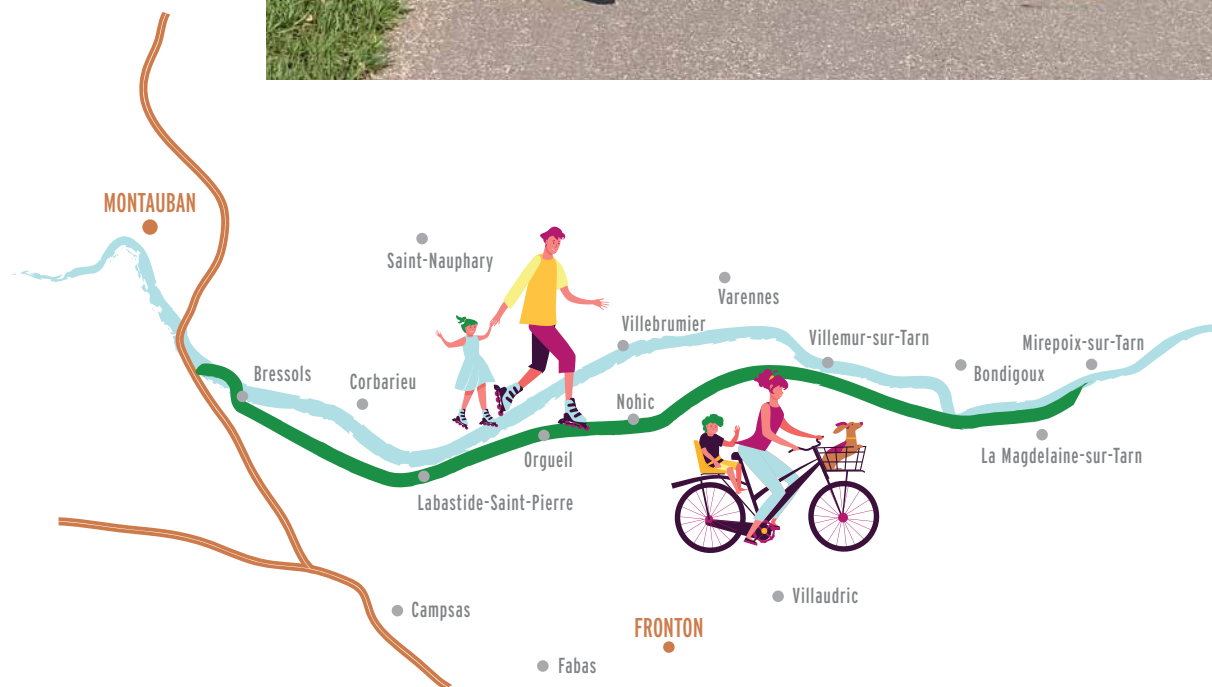
**SUIVEZ LE TARN
EN VÉLO
OU EN ROLLERS**

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





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 19 au 21 août 2022

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 »...

19th to 21th August 2022

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.

21 juillet au Domaine de Lescure et 04 août au plateau de l'église de Vacquiers

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 21st at the Domaine de Lescure and August 04th at the plateau of the church in Vacquiers

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.

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

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

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

Aigo Ordent

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

Aigo Ordent

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

VACQUIERS
plaisancepenavayre.fr

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 !

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.

CAMPASAS
chateaucarroldebelle.com

Sarments de Fronton

La douceur de la violette associée au chocolat. Addictif !

Sarments de Fronton

The sweetness of violet allied to chocolate. Addictive!

VILLEMUR-SUR-TARN
patisserie-barat.fr

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...

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

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 !

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
chateaubelays.com

Noisettes à croquer

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

Noisettes à croquer

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

LABASTIDE SAINT-PIERRE
domainedelescure.fr

Boudin à l'ancienne

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

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

Miel de fleurs des bois du frontonnais

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

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

Palets aux violettes et autres douceurs

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

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

Coups de cœur INSTA !

Quelques comptes à suivre...



@visitezoulouse

Parce que la ville rose est tellement belle...



@elotoulouse

Parce qu'on adore ses coups de cœur, food notamment



@tibovino

Parce que c'est un parfait ambassadeur et qu'il propose cours d'œnologie et dégustations de vins



@voyageoccitanie

Parce que c'est beau de voyager à travers les yeux de ceux qui font vivre l'Occitanie



@winesandlove

Parce qu'on aime le concept du vinotrotting aux quatre coins du globe

@frgaudry

Parce qu'on aime s'instruire en l'écoutant le dimanche matin sur France Inter...



@vignobles_occitanie (Elena Joubert)

Parce qu'on appartient à la plus grande région viticole du monde



@vinsdefronton

Parce qu'on est un peu égocentriques aussi...



*Une recette de
Manuel et Sophie Martin*

RESTAURANT DE LA RIVE
2 route de Montauban
82710 Bressols
05 63 30 72 39



COQUILLE

SAINT-JACQUES RÔTIE

au jambon ibérique



PRÉPARATION 45 MIN



CUISSON 5 MIN



4 PERSONNES

**4 grosses coquilles
Saint-Jacques**
**50 g de copeaux
de jambon ibérique**
8 asperges vertes
Vinaigre de Xérès
Huile d'olive
Échalote

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et retirer toutes les barbes en laissant la noix attachée au fond de la coquille. Les passer sous l'eau afin d'éliminer tout le sable puis les retourner pour qu'elles perdent leur eau.

Équeuter et peler les asperges vertes, les cuire dans l'eau bouillante salée une dizaine de minutes selon leur grosseur. Lorsqu'elles sont cuites et légèrement croquantes, les plonger dans l'eau froide.

Confectionner une vinaigrette avec : vinaigre, sel, poivre échalote ciselée et queues d'asperges coupées en petits morceaux.

Badigeonner d'huile d'olive les noix salées et poivrées, les rôtir 5 min à four chaud à 200°. Après cuisson, verser immédiatement la vinaigrette sur les coquilles, déposer les copeaux de jambon et les pointes d'asperges.

À boire avec

Château Baudare, Secret des Anges, Rosé 2019



Cépages : 50% Négrette, 30% Côt (Malbec), 20% Syrah.

Ce rosé possède un caractère fruité, puissant et épicé. Son élevage d'un an sur lies fines en barrique lui permet de développer des arômes subtils de fruits secs et de fruits à chairs blanches.

www.chateaubaudare.com



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



Une recette de Thierry Merville

RESTAURANT LA TABLE DES MERVILLE
3 place Pierre Richard
31320 Castanet-Tolosan
05 62 71 24 25



TARTARE D'HUÎTRES et de Saint-Jacques

PRÉPARATION 1 H CUISSON 20 MIN 8 PERSONNES

Pour le tartare

8 huîtres de Bouzigues
8 coquilles Saint-Jacques
2 échalotes ciselées
1 botte de ciboulette
ciselée
Huile d'olive
Jus de citron yuzu
Sauce soja

Pour le rouleau

160 g de mesclun
100 g de salicorne
blanchie
4 échalotes
5 cl de vinaigre de Xérès
5 cl de sauce soja
2 feuilles de riz

Pour le coulis vert

100 g d'épinard pousse
100 g de persil

Pour la tuile

500 g de blanc d'œuf
500 cl de beurre fondu
500 g de farine
5 cl de vinaigre blanc

Pour le décor

200 g de crème d'Isigny
2 rondelles de saucisse
de Toulouse confite
Encre de seiche
Tuile / Gel vert
2 rouleaux d'herbes
1 feuille d'huître
2 fleurs de bourrache

TARTARE Ouvrir les huîtres et les Saint-Jacques, les détailler en tartare. Assaisonner le tartare avec échalotes, ciboulette, huile d'olive, jus de citron yuzu et sauce soja puis réserver au frais.

ROULEAU Confire les échalotes émincées au vinaigre et sauce soja à feu doux puis refroidir. Humidifier la feuille de riz. Au centre, déposer une bande de salicorne et une bande d'échalotes confites au vinaigre et soja, combler de mesclun puis rouler la feuille de riz pour former un rouleau. Détailler le rouleau en 8 et réserver au frais.

COULIS VERT Blanchir les épinards et le persil, refroidir en glaçant puis mixer l'ensemble et assaisonner. Réserver au frais.

TUILE Mélanger les ingrédients dans l'ordre puis refroidir. Mouler ensuite dans une empreinte silicone puis cuire 5 min à 160° au four.

DRESSAGE Déposer dans une assiette creuse une cuillère de crème d'Isigny, ajouter sur le dessus quelques gouttes d'encre de seiche et sur le côté, le coulis vert. Former un « S » avec la crème, l'encre et le coulis. Déposer 2 rouleaux d'herbes, avec les rondelles de saucisse de Toulouse confite sur le côté. Déposer le tartare d'huître et Saint-Jacques dans le creux de la coquille et le retourner dans l'assiette. Enfin, déposer une tuile, quelques fleurs de bourrache et une feuille d'huître coupée en 4 morceaux. Finir avec un filet d'huile d'olive. Déguster frais.

À boire avec

La Colombière, Le Grand B, 2019



Cépage : 100% Bouysselet, cépage rare.

Cette cuvée 100% Bouysselet vendangé à la main marque la renaissance d'un cépage oublié ! À 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



LA COLOMBIÈRE · 190 route de Vacquiers 31620 Villaudric
05 61 82 44 05 · 06 35 46 05 50



*Une recette
de Christophe Broutin*

RESTAURANT LA BELLE MONTOISE
8 B rue Toureilh
82500 Beaumont de Lomagne
06 27 84 00 50



DUO DE LANGOUSTINES ET CRÈME DE FOIE GRAS

sur carpaccio de pleurotes royales

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 15 MIN 4 PERSONNES

Foie gras cuit
Crème liquide
12 langoustines 16/20
Huile d'olive
Pleurotes Royales
Shimeji
Vinaigrette :
huile de noisette,
vinaigre de pomme

Pomme Golden
Céleri rave
Truffe noire
Pousses de légumes
Lait

Décortiquer les langoustines puis les poêler rapidement dans l'huile d'olive. Mixer le foie gras et un peu de crème pour obtenir une ganache. Tailler en fines tranches les pleurotes royales. Faire une vinaigrette en mélangeant huile de noix et vinaigre de pomme pour le carpaccio. Éplucher et cuire dans une casserole remplie à moitié de lait et à moitié d'eau, puis mixer en purée, y ajouter des dés de pommes et des brisures de truffes. Récupérer les épluchures de céleri, bien les laver, puis les cuire dans un bouillon. Réduire jusqu'à obtenir une substance liqueuse. Ajouter de la pomme Golden, des champignons Shimeji et des jeunes pousses pour la décoration.

À boire avec

Domaine de Lescure, Sans Plus Attendre, 2021



Cépages : 60% Négrette, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc.

Un rosé frais et fruité pour profiter des beaux jours ! Avec son caractère fruité et souple, ce rosé est aussi tonique, rond et persistant en bouche.

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



Une recette de Yorem Larger

LE M RESTAURANT
DOMAINE DE MONTJOIE
63 avenue de l'Aéropostale
31520 Ramonville-Saint-Agne
05 61 14 15 00



GRAVLAX DE CABILLAUD



Pesto de cresson Chips de jambon

PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 10 H 4 PERSONNES

1 dos de cabillaud (~500 g)
300 g de gros sel
100 g de sucre
Zestes de citron vert
Poivre noir
5 tranches de jambon sec
1/2 botte de cresson
30 g d'épinards
100 g d'huile neutre
10 g de parmesan
1 gousse d'ail
50 g de pignons de pin

GRAVLAX Mélanger le gros sel, le sucre et le poivre noir puis répartir la moitié dans un plat et y déposer le dos de cabillaud. Verser l'autre moitié sur le cabillaud pour bien le recouvrir, filmer le plat puis laisser 10 h au frigo.

Sortir le poisson et le rincer sous l'eau froide. Sécher le dos de cabillaud et déposer les zestes de citron vert sur le poisson.

PESTO Ajouter le cresson, les épinards, le parmesan, la gousse d'ail et les pignons de pin dans un blender. Ajouter l'huile de neutre et mixer puis corriger l'assaisonnement avec un peu de sel si besoin.

CHIPS Étaler les tranches de jambon entre deux plaques de cuisson puis cuire 7 min à 180°. Laisser sécher sur un papier absorbant.

À boire avec

Domaine de Lescure, L'instant présent, 2017



Cépages : 60% Négrette, 20% Syrah, 20% Cabernet Franc.

La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombre et violacés. Au nez, ce sont d'abord des fruits mûrs puis les fruits noirs (cerise noire) et les épices. C'est un vin de caractère avec une belle intensité.

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



*Une recette
de Sébastien Franjau*

RESTAURANT LA CENDRÉE
11 rue des Tourneurs
31000 Toulouse
05 61 25 76 97



CEVICHE DE DAURADE

*à l'huile des Pouilles
et aux citrons de Sicile, perles
à l'ail noir et micro-pousses*



PRÉPARATION 40 MIN 4 PERSONNES

2 filets de daurade royale
1 citron jaune de Sicile
5 cl d'huile d'olive (maison ODS)
Une dizaine de perles à l'ail noir
de Yana Steudel
Micro-pousses de chez Néopouss
1 carotte
1 oignon rouge
Chou-fleur
0,75 cl de vinaigre blanc
0,25 cl d'eau
1 cs sel, 1 cs sucre, poivre

Tailler les légumes en fines lamelles. Préparer la base « pickles » avec le vinaigre, l'eau, le sel et le sucre.

Dans un bocal type « Le Parfait », mélanger les légumes et la base pickles, refermer et stocker au moins une semaine dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Enlever la peau des filets et les arêtes. Assaisonner des deux côtés. Tailler en petits morceaux.

Mélanger au fouet l'huile d'olive et le jus du citron. Incorporer la daurade et les légumes bien égouttés.

Dresser dans une assiette creuse avec un cercle inox, parsemer de perles et de micro-pousses.

À boire avec

Domaine Le Roc, Ninette, 2021



Cépages : 60% Négrette, 40% Syrah.

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

www.leroc-fronton.com



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



Une recette d'Ugo Plazzotta

RESTAURANT AU POIS GOURMAND
3 rue Emile Heybrard
31300 Toulouse
05 34 36 42 00



TATAKI DE TRUITE DU PAYS BASQUE *aux parfums d'Asie*



PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 2 MIN 6 PERSONNES

Marinade

1 kg de truite
20 cl de sauce soja
150 g de miel
100 g de Mirin
20 g de gingembre
4 cl jus de citron

Sauce

20 cl de lait de coco
18 cl de jus de citron
4 cl de jus d'orange
4 cl d'huile de sésame
2 cl de Mirin
1 cl de sauce soja
20 g de gingembre
20 g de citronnelle
Sel

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Réserver.

Tailler la truite en tronçons de 2 cm de côté et enlever la peau. Saisir les tronçons, puis les faire mariner dans la marinade pendant 6 h.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Dresser.

Le Mirin est une sorte de saké (une sorte de vin de riz, entre 11 et 18° d'alcool) très doux utilisé dans la cuisine japonaise et coréenne.

À boire avec

Domaine Roumagnac, Rosé Authentique, 2021



Cépages : 60% Négrette, 20% Gamay, 20% Syrah.

La robe est claire et éclatante. Ce rosé présente des notes d'agrumes et de groseilles. C'est un rosé sec, de gastronomie, avec une belle matière pleine de fraîcheur.

www.domaineroumagnac.fr



DOMAINE ROUMAGNAC · 20 hameau de Raygades 31340 Villematier
06 80 95 34 08 · 07 50 14 98 34



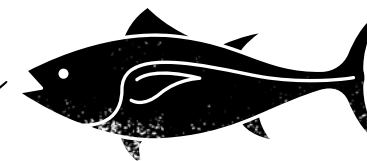
Une recette de Benjamin Boursillon

RESTAURANT L'ESTANQUET
141 avenue de Toulouse
82000 Montauban
05 63 66 12 74



TATAKI DE THON

Rougail mangue



PRÉPARATION 30 MIN 4 PERSONNES

**400 g de cœur
de longe de thon**
100 g de sésame blanc
100 g de sésame noir
2 pincées de curcuma
1 mangue
15 cl de vinaigre de riz
10 g de sucre
Coriandre fraîche

ROUGAIL (à préparer la veille) Faire bouillir le vinaigre de riz avec le sucre puis verser sur la mangue coupée en dés et la coriandre hachée. Réserver au réfrigérateur.

TATAKI DE THON Mélanger les 2 sésames et le curcuma, puis paner le thon avec le mélange obtenu. Dans une poêle chaude, saisir le thon sur toutes ses faces. Refroidir puis trancher en fines lamelles.

DRESSAGE Disposer les tranches sur une assiette et verser le rougail dessus.

À boire avec

Château de Belaygues, Aigarosa, 2021



Cépages : 50% Négrette, 50% Syrah.

Souple et fruité aux notes d'agrumes, ce vin a beaucoup de volume, avec une belle longueur en bouche.

www.chateaudebelaygues.com

CHÂTEAU DE BELAYGUES
1755 Chemin de Bonneval 82370 Labastide-Saint-Pierre
06 58 69 28 28





Une recette
de Florian Bessede

RESTAURANT LE DÉLICE DES PAILLES
442 route des Gorges de l'Aveyron
82800 Bruniquel
05 63 20 30 26



RIS DE VEAU AUX ASPERGES

Sauce aux Morilles

🕒 PRÉPARATION 1 H

🕒 CUISSON 30 MIN

👤 4 PERSONNES

300 g de ris de veau pelés et blanchis
(voir avec votre boucher)

20 pointes d'asperges vertes

12 petites pommes grenailles

12 têtes de morilles déshydratées

15 cl de bouillon de volaille

5 cl de crème liquide

Huile de tournesol

Sel, poivre

Cognac

Décors

Copeaux de jambon sec

(Serrano, pays, pata negra)

Soufflé de feuilletage

POINTES D'ASPERGES Cuire les pointes d'asperges 5 min, dans un grand volume d'eau bouillante salée puis les plonger aussitôt dans une eau glacée.

POMMES GRENAILLES Cuire les grenailles épluchées environ 10 min dans un grand volume d'eau bouillante salée puis les plonger aussitôt dans une eau glacée.

RIS DE VEAU Couper les ris de veau en lamelles d'environ 1,5 cm d'épaisseur et les assaisonner (sel, poivre). Faire chauffer une grande poêle avec l'huile, placer les lamelles de ris de veau, bien colorer de chaque côté. Flamber légèrement au Cognac, puis retirer de la cuisson.

SAUCE Réhydrater les morilles 10 min à l'eau frémissante. Les retirer de l'eau et les plonger dans le bouillon de volaille bouillant, faire réduire du tiers. Hors du feu, insérer la crème liquide à température égale.

DRESSAGE Disposer au centre de l'assiette les lamelles de ris de veau chaudes. Par-dessus, en quinconce, dresser les grenailles et les pointes d'asperges légèrement réchauffées. Déposer la sauce aux morilles bien chaude mais non bouillante. Pour finir, ajouter les mini feuilletés et les lamelles de jambon.

À boire avec

Château Bellevue-la-Forêt, Rosé 2021



Cépages : 85% Négrette, 10% Gamay, 5% Cabernet Sauvignon.

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

www.chateaubellevuelaforet.com



CHÂTEAU BELLEVUE-LA-FORÊT · 5580 route de Grisolles 31620 Fronton · 05 34 27 91 91



Une recette de Gauthier Mathieu

RESTAURANT NOTES & SAVEURS

4 place du Parlement
31000 Toulouse
09 87 56 66 33



TATAKI DE BŒUF, OIGNON CRU ET CUIT, *Pistache et crème de raifort*



PRÉPARATION 30 MIN



CUISSON 20 MIN



6 PERSONNES

480 g de filet de bœuf
4 oignons blancs
1 cébette
50 g d'oignons frits
10 cl de crème liquide
15 g de pistaches non salées
5 g de raifort
Graines de sésame

Marinade

Sauce soja
Sauce Worcestershire
Miel
Piment doux
Vinaigre de riz

Faire mariner le filet de bœuf dans la marinade (assaisonnée à votre goût) pendant au moins 6 h. Dans une poêle chaude huilée, marquer votre viande sur chaque face. Une fois sortie de la poêle, rouler le filet de bœuf dans le sésame. Réserver au frais.

Ciseler les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Une fois colorés, verser un peu de marinade et laisser réduire à sec à feu doux. Réserver au frais.

Mélanger le raifort et la crème liquide montée en chantilly. Réserver au frais.

Torréfier les pistaches au four. Réserver.

Pour le dressage, trancher en fines tranches le bœuf. Au fond de l'assiette, déposer un peu d'oignon cuit puis y déposer les tranches de bœuf. Disposer ensuite de façon aléatoire, la cébette ciselée, les pistaches et les oignons frits. Finir le dressage avec une quenelle de crème de raifort.

À boire avec

Domaine Le Roc, Don Quichotte, 2018



Cépages : 60% Négrette, 40% Syrah.

La robe est d'un rouge profond. Le nez très épicié et complexe, domine par ses arômes de fruits noirs, mais aussi avec quelques touches de framboise. C'est une bouche très aromatique que l'on a dès le départ. Les tannins sont fondus et laissent en bouche une sensation soyeuse. C'est un vin juteux, onctueux.

www.leroc-fronton.com



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



*Une recette
de Vincent Offer
et Robin Trattini*

RESTAURANT LA TABLE DU BELVÈDÈRE
11 boulevard Récollets
31400 Toulouse
05 62 26 69 14



PAVÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC

Tartare d'huîtres de l'étang de Thau
Mousseline de panais
Petits légumes snackés, Jus corsé



PRÉPARATION 60 MIN CUISSON 8 MIN (VIANDE) - 30 MIN (PANAI) 4 PERSONNES

Filet de bœuf d'Aubrac
Huîtres Bouziques (étang de Thau)
Panais
Courgettes
Carottes
Echalote
Ciboulette
Poivre
Sel
Baies roses
Crème liquide
Jus de citron
Jus de bœuf lié
Bouillon de volaille

Éplucher les panais et les mettre à cuire avec moitié crème, moitié eau ainsi que le bouillon de volaille. Mixer le panais puis rectifier l'assaisonnement et réserver.

Éplucher les carottes et les courgettes puis les couper en fines lamelles. Faire bouillir de l'eau avec une pincée de sel et plonger successivement les courgettes et les carottes pour les cuire.

Ouvrir les huîtres et les égoutter, puis retirer la chair et la couper en tartare très fin. Ajouter l'échalote ciselée, le sel, le poivre, le jus de citron et les baies roses.

Choisir des pavés de bœuf et les cuire selon la convenance.

Faire bouillir une petite quantité d'eau et y plonger le cube de jus de bœuf lié.

Dresser les assiettes.

À boire avec

Domaine Labastidum, Giove 2019



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



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

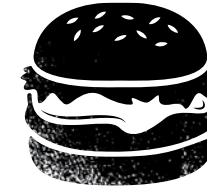


Une recette de Cédric Santos

RESTAURANT Ô TOULOUSAIN
166 rue principale
31340 Bondigoux
05 82 74 78 17



BURGER



« Le Frontonnais »

PRÉPARATION 10 MIN CUISSON 5 MIN 1 PERSONNE

Buns briochés rouge

150 g de viande hachée race
limousine

3 cheddars maturés 12 mois

1 cuillère à soupe de confits
d'oignons rouge au vin Authentique
rouge du Domaine Roumagnac

1/2 cs de Moutarde à l'ancienne
au moût de raisin

2 tranches de poitrine de porc
fumée grillée

1 tranche de foie gras
de canard frais

Tome du Ramier de Montauban

Salade jeunes pousses

4 pommes de terre Bintje

BURGER Préchauffer votre four à 200°. Couper les buns briochés en deux, puis déposer sur le fond du pain une cuillère de moutarde, d'oignons confits, ainsi qu'une tranche de cheddar. Cuire le steak à convenance puis le déposer sur le cheddar, y ajouter la poitrine grillée et une autre tranche de cheddar. Poêler la tranche de foie gras et l'assaisonner. Une fois cuite, disposer-la sur un papier essuie-tout. Ensuite, la disposer au-dessus du cheddar. Recouvrir le canard d'une autre tranche de cheddar et d'une tranche de Tome de Ramier, mettre une pique pour tenir le tout. Enfourner durant 5 min jusqu'à ce que le fromage fonde. Servir chaud.

ACCOMPAGNEMENT Faire chauffer une friteuse à 150° maximum. Éplucher et couper en bâtonnets les pommes de terre puis les plonger dans la friteuse pendant 4 à 5 min, pour les blanchir. Augmenter la température de la friteuse à 180° puis replonger les frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

À boire avec

Domaine Roumagnac, Authentique Rouge, 2019

Cépages : 50% Négrette, 25% Syrah, 25% Cabernets.

Ce vin au caractère fruité, souple et épicé vous accompagne en toutes circonstances. Léger en bouche, fruité, gourmand, les arômes de fruits rouges se mêlent avec délice aux notes de réglisse.

www.domainroumagnac.fr



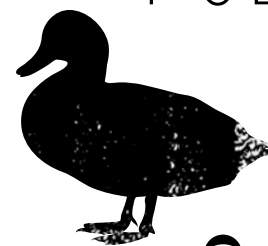


Une recette de Marie Petit

RESTAURANT LE COLOMBIER
14 rue Bayard
31000 Toulouse
05 61 62 40 05



POÊLÉE GASCONNE



au Foie gras

🕒 PRÉPARATION 10 MIN 🕒 CUISSON 5 MIN 🍴 1 PERSONNE

Salade

150 g de gésiers

4 tranches de magret
de canard séché

1 tranche de foie gras
mi-cuit

Cerneaux de noix

Croûtons aillés

Bouton d'artichaut violet

Assaisonnement selon
votre choix

Emincer les gésiers en fines lamelles.

Faire cuire doucement les aiguillettes de canard.

Ajouter les tranches fines de magret séché ainsi que quelques cerneaux de noix puis rajouter les croûtons aillés.

Enlever quelques feuilles d'artichaut violet et les déposer délicatement autour.

Assaisonner avec du vinaigre de vin ou balsamique.

Ajouter de l'huile de noix ou de noisettes ainsi qu'une pincée de sel et de poivre.

À boire avec

Château Boujac, Kéline, 2020



Cépage : 100% Négrette.

Ce vin rouge au caractère floral, fruité et puissant s'accordera à merveille avec vos plats. Ample en bouche, d'une belle texture onctueuse, tannins fondus et soyeux, belle longueur en bouche, c'est un vin fin et élégant.

www.chateauboujac.com



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

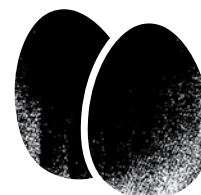


Une recette
d'Antoine Labroche

ANTOINE RESTAURANT OMNIVORE
10 rue d'Auriol
82370 Montauban
05 63 03 03 91



MORILLE FARCIE, ŒUF MOLLET



Sauce aux morilles Pesto à l'ail des ours

🕒 PRÉPARATION 1 H 20 ⌚ CUISSON 40 MIN 👥 6 PERSONNE

Pesto à l'ail des ours

150 g d'ail des ours / 125 g d'huile d'olive / 100 g de pignons de pin ou autre fruit sec (amande, noisette, etc) / 100 g de parmesan / 5 g de sel

Laver et essorer l'ail puis le hacher grossièrement. Mixer dans un blender l'ail et l'huile d'olive pour obtenir une purée fine. Faire griller les pignons de pin à la poêle et les ajouter au mélange précédent, saler. Couper le parmesan en petits morceaux, les ajouter au mélange dans le blender puis mixer.

Œufs mollets panés

6 gros œufs bio extra-frais / 12 cl de vinaigre blanc / Un saladier d'eau froide avec des glaçons / 1 assiette de farine / 1 bol avec 3 œufs battus / 1 assiette de chapelure / 150 g de beurre

Faire bouillir une petite casserole d'eau avec le vinaigre puis déposer délicatement les œufs dans l'eau bouillante. Compter 5 min de cuisson à la reprise de l'ébullition. Sortir les œufs et les plonger dans un saladier d'eau glacée puis retirer la coquille délicatement. Rouler les œufs dans une assiette de farine,

tremper-les dans le bol d'œufs battus et les rouler ensuite dans l'assiette de chapelure. Faire chauffer le beurre dans une poêle, puis faire dorer les œufs 1 à 2 min, en les arrosant de beurre en cours de cuisson, servir !

Morilles farcies

6 belles morilles du Domaine des Morilles à Bourg-de-Visa / 250 g de viande (par exemple : 150 g de noix de veau et 100 g de filet de poulet) / 2 œufs / 1/2 bouquet de ciboulette / Sel, poivre / 1 échalote / 50 g de beurre / 10 cl de vin jaune ou petite Arvine

Faire tremper les morilles dans de l'eau froide environ 12 h. Filtrer 10 cl du jus de trempage à travers une passoire fine et conserver. Passer les morilles sous l'eau fraîche puis réserver. Préparer la farce : couper les viandes en petits morceaux et les mettre dans un mixeur. Y ajouter les œufs, la ciboulette et l'échalote hachées, poivre, sel. Mixer le tout jusqu'à avoir une pâte bien lisse. Remplir une poche à douille avec la farce et farcir délicatement les morilles. Attention, ne pas farcir jusqu'en haut, il faut laisser un peu d'espace. Refermer avec un cure-dent puis conserver. Peler et

hacher finement la gousse d'ail. Réserver. Dans une grande poêle, mettre à fondre le beurre et ajouter les morilles. Faire revenir 2 min, puis ajouter le jus de trempage ainsi que le vin. Laisser réduire 3 à 4 min puis couvrir le tout et laisser cuire encore 20 min.

Sauce aux morilles

60 g de morilles fraîches / 1 échalote / 150 g de crème fraîche / 70 g de beurre / 30 cl de bouillon de volaille / 2 cs de farine / Sel, poivre / 3 gousses d'ail / 1 piment doux / 100 g de gingembre / 100 g de sauce soja / 200 g de nuocman
Éplucher l'échalote et la hacher. Rincer les morilles sous l'eau courante afin d'éliminer le sable puis les mettre dans une casserole avec le bouillon de volaille et faire cuire pendant 5 min. Égoutter et conserver le jus de cuisson. Mettre 40 g de beurre à fondre dans une casserole puis ajouter de la farine et laisser cuire à feu doux en remuant au fouet pendant 2 min. Verser le jus de cuisson des morilles. Faire bouillir, ajouter la crème et laisser cuire doucement. Ajouter dans une poêle 30 g de beurre et faire sauter les morilles 5 min avec de l'échalote hachée, assaisonner de sel et poivre.

À boire avec

Château Terre Fauve, Bel Air Fauve, 2020

Cépages : 50% Négrette, 25% Cabernets, 25% Syrah.

Cette première cuvée du Château Terre Fauve est un vin souple, fruité et épicé qui accompagne tous vos bons moments. Son nez s'ouvre sur des arômes de violette et de cassis frais. En bouche, il offre des notes de poivre, avec une note mentholée en finale. www.chateauterrefauve.com



CHÂTEAU TERRE FAUVE · 2650 Route de Campsas 31620 Fronton
06 10 95 46 80 / 06 83 06 71 55



Une recette de Gabriel Subra

RESTAURANT DE LA HALLE
2 place de la Halle
31310 Rieux-Volvestre
05 61 87 62 81



RIS DE VEAU, EN MEUNIÈRE

 PRÉPARATION 45 MIN

 CUISSON 30 MIN

 4 PERSONNES

600 g de ris de veau
100 g de beurre
100 g de farine
4 grosses pommes de terre
8 carottes fanes
4 topinambours
2 gousses d'ail hachées
1/2 citron jaune
0,25 cl de vin blanc
Huile de tournesol
Persil
Sel
Sucre
Poivre

Peler soigneusement les ris. Enrober de farine et faire rôtir 15 min dans du beurre et un peu d'huile de tournesol. Les tourner pour colorer toutes les faces. Réserver.

Faire revenir l'ail haché dans la même poêle, déglacer au vin blanc. Laisser réduire. Ajouter un filet de jus de citron et une noisette de beurre. Ajouter le persil haché.

Cuire les carottes avec un peu d'eau, de beurre, de sucre et de sel. Couvrir à feu doux.

Cuire les pommes de terre. Ajouter du beurre, assaisonner et écraser grossièrement.

Tailler finement les topinambours à l'aide d'une mandoline et les frire à 170° pour réaliser des chips. Dresser.

À boire avec

Château Viguerie, La Croix de l'Agneau, 2018



Cépages : 50% Négrette, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah.

Le nez est floral avec des notes de violettes et de poivre blanc. L'attaque est souple, sur le fruit, les tannins sont bien arrondis. Le vin est agréable en bouche, avec des notes de fruits noirs et belle finale épicée.

www.chateauviguerie.com

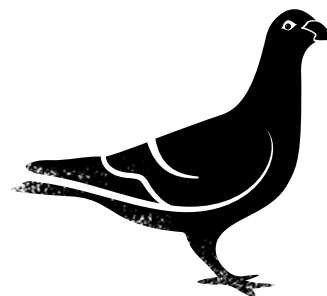


CHÂTEAU VIGUERIE · 1650 chemin de Bonneval 82370 Labastide-Saint-Pierre
05 63 30 54 72 · 06 70 51 97 43



Une recette de Christophe Fasan

RESTAURANT ÉMILE
13 place Saint-Georges
31000 Toulouse
05 61 21 05 56



PIGEON ROSSINI

PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 15 MIN 4 PERSONNES

Pour le principal

4 pigeons du Mont Royal
4 escalopes de foie gras
40 g de truffes noires
100 g de cerfeuil tubéreux
1 l de bouillon de volaille
1 panais
100 g d'échalote

Pour les panisses

1 l de lait
70 g de beurre
350 g de farine pois chiche
Sel fin
Piment d'Espelette

Pour la purée de céleri

1 boule de céleri rave
100 g de crème
100 g de lait
100 g de beurre

PIGEONS Vider les pigeons, récupérer les foies et les cœurs, puis les ficeler.

PANISSES Chauffer le lait, le beurre, sel, et le piment à 85° puis ajouter la farine de pois chiche tamisée. Cuire sur le feu 15 min puis mouler en cadre et refroidir. Découper en rectangle puis les passer en friture au moment.

CÉLERI RAVE Éplucher et découper en morceaux le céleri. Cuire avec le lait, la crème et du bouillon puis lorsque le céleri est cuit, mixer le tout avec le beurre, puis assaisonner.

CERFEUIL TUBÉREUX Éplucher puis couper en deux. Faire ensuite revenir au beurre, mouiller avec le bouillon et cuire 5 min.

PANAIS FRIT Éplucher, passer à la mandoline puis frire à 130°.

CUISSON Faire revenir les pigeons au sautoir (bien colorés) puis cuire au four (200°) pendant 10 à 15 min. A la sortie du four, lever les cuisses et les poitrines. Pour la sauce faire revenir un peu d'échalote, ajouter les carcasses de pigeons, les écraser, les flamber à l'Armagnac, déglacer au vinaigre puis mouiller à hauteur avec un vin rouge et du bouillon. Cuire 10 min puis récupérer le jus de pigeon. Lier le jus de pigeon dans un blender avec les cœurs et les foies ainsi qu'un peu de foie gras mi cuit. Poêler les escalopes de foie gras puis réchauffer les éléments, dresser harmonieusement et râper les truffes noires par-dessus.

À boire avec

Château Baudare, Secret des Anges, Rouge 2018



Cépages : 50% Négrette, 20% Syrah, 30% Côt (Malbec).

C'est un vin au caractère boisé puissant et épicé. Complexe et velouté en bouche, avec des arômes de fruits confiturés, il offre une belle longueur en bouche.

www.chateaubaudare.com

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



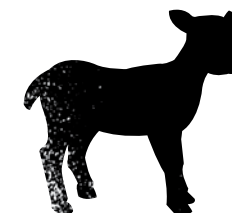
Une recette
de Djo Paris

RESTAURANT HÔTEL DU LAC
7 promenade du Lac
31360 Boussens
05 61 90 01 85



SOURIS D'AGNEAU

confite au miel
et vin blanc



PRÉPARATION 20 MIN



CUISSON 3 H



4 PERSONNES

4 souris d'agneau
4 gousses d'ail
8 échalotes
4 carottes
100 ml de vin blanc
1 branche de thym
1 feuille de laurier
3 cs de miel
3 cs de vinaigre balsamique
2 cs d'huile d'olive
Sel, poivre

Garniture
4 asperges vertes
4 carottes
4 navets
440 g de quinoa

Dans une cocotte, faire revenir les souris d'agneau dans l'huile d'olive. Les retirer. Dans la même cocotte, mettre les échalotes et laisser colorer. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter le miel et le vinaigre balsamique.

Remettre les souris dans la cocotte. Ajouter de l'eau jusqu'à mi-hauteur, les gousses d'ail entières, les carottes et le thym. Saler, poivrer. Porter à ébullition, et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les souris soient tendres, soit 2 à 3 h.

Retirer les souris de la cocotte et les conserver au chaud. Faire réduire la sauce. Servir bien chaud.

GARNITURE Laver et éplucher les légumes. Pour les asperges enlever juste les écailles.

Porter à ébullition une casserole d'eau bien salée et préparer à côté un saladier d'eau froide avec des glaçons. Cuire les légumes en surveillant la cuisson, la pointe d'un couteau doit s'enfoncer dans la chair en rencontrant de la résistance. Lorsqu'ils sont cuits, les retirer du feu et les plonger dans l'eau froide.

Au moment de servir, les faire légèrement sauter dans une poêle avec une noisette de beurre, sans coloration. Saler puis dresser accompagné de quinoa.

À boire avec

**Famille Arbeau,
On l'appelle
Négrette, 2020**



Cépage : 100% Négrette.

« On l'appelle Négrette » est fruité, souple et épicé. Croquant et expressif en bouche, il évoque des arômes de framboises, mûres et myrtilles, ainsi qu'une pointe de réglisse.

www.arbeau.com



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



Une recette
de Jérémie Morin

RESTAURANT L'APERTÉ
21 rue de l'Europe
31850 Montrabé
05 34 26 43 44



SUPRÊME DE PINTADE FARCIE À L'ANDOUILLE DE VIRE PUIS RÔTIE



*Kimchi au piment doux, crémeux
de maïs et chou vert braisé*



PRÉPARATION 1 H



CUISSON 30 MIN



4 PERSONNES

Pour 4 suprêmes de pintade

Farce 200 g de filet de volaille / 30 g de blanc d'œuf / 120 g de crème liquide / 100 g d'andouille de Vire / 60 g de cuisse confite / 10 g de persil haché / 40 cl de jus de pintade

Mixer les blancs de volaille puis ajouter le blanc d'œuf et la crème. Assaisonner. Après avoir taillé en dés l'andouille de Vire et les cuisses de pintade confites, les ajouter avec le persil haché puis mélanger délicatement le tout dans un récipient. Ouvrir les suprêmes de pintade en « portefeuille » puis les remplir de farce. Réaliser un cylindre à l'aide de film alimentaire et les cuire dans une eau frémissante pendant 25 min. Laisser refroidir, enlever le film alimentaire, puis rôtir les suprêmes de pintade au beurre.

Crémeux maïs 180 g de maïs / 60 g de fond blanc / 10 g de beurre / 20 g de crème / 80 g de lait / 2 g d'agar-agar / 10 g de poudre de popcorn

Mettre à tiédir dans une casserole, le maïs cuit, le lait, la crème, le beurre et le fond blanc de volaille. Mixer. Ajouter l'agar-agar et chauffer à frémissance pendant 1 min. Verser le mélange sur une plaque, laisser refroidir puis détailler des cercles à

l'emporte-pièce. Au moment de servir réchauffer doucement 3 min à 80° puis paner avec la poudre de popcorn.

Kimchi au piment doux 1 chou blanc / 15 g de sel / 5 g de sucre / 3 gousses d'ail / 1 piment doux / 100 g de gingembre / 100 g de sauce soja / 200 g de nuocman

Effeuille le chou blanc, puis le mettre à mariner 3 jours. Pour la marinade, mélanger les sauces soja et nuocman, le gingembre, le piment et les gousses d'ail hachés, le sel et le sucre. Après 3 jours de fermentation, tailler finement le chou.

Chou farci 1 chou vert / 20 g d'ail / 15 g de graisse de canard / 10 cl de jus de volaille

Enlever les feuilles vertes du chou, puis les blanchir dans une eau salée. Émincer le reste du chou, puis le faire compoter dans la graisse de canard avec l'ail haché et le jus de volaille. À l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, poser une feuille de chou vert, puis farcir avec la compote de chou, recouvrir avec la feuille afin de réaliser un rectangle. Réchauffer au four 10 min à 150° puis poser dessus le chou blanc émincé.

Dressage Dans une assiette, disposer au centre le morceau de pintade préalablement rôti, à côté le crémeux de maïs pané et de l'autre le rectangle de chou braisé.

À boire avec

Château Joliet, Dame Noire, 2019



Cépage : 100% Négrette.

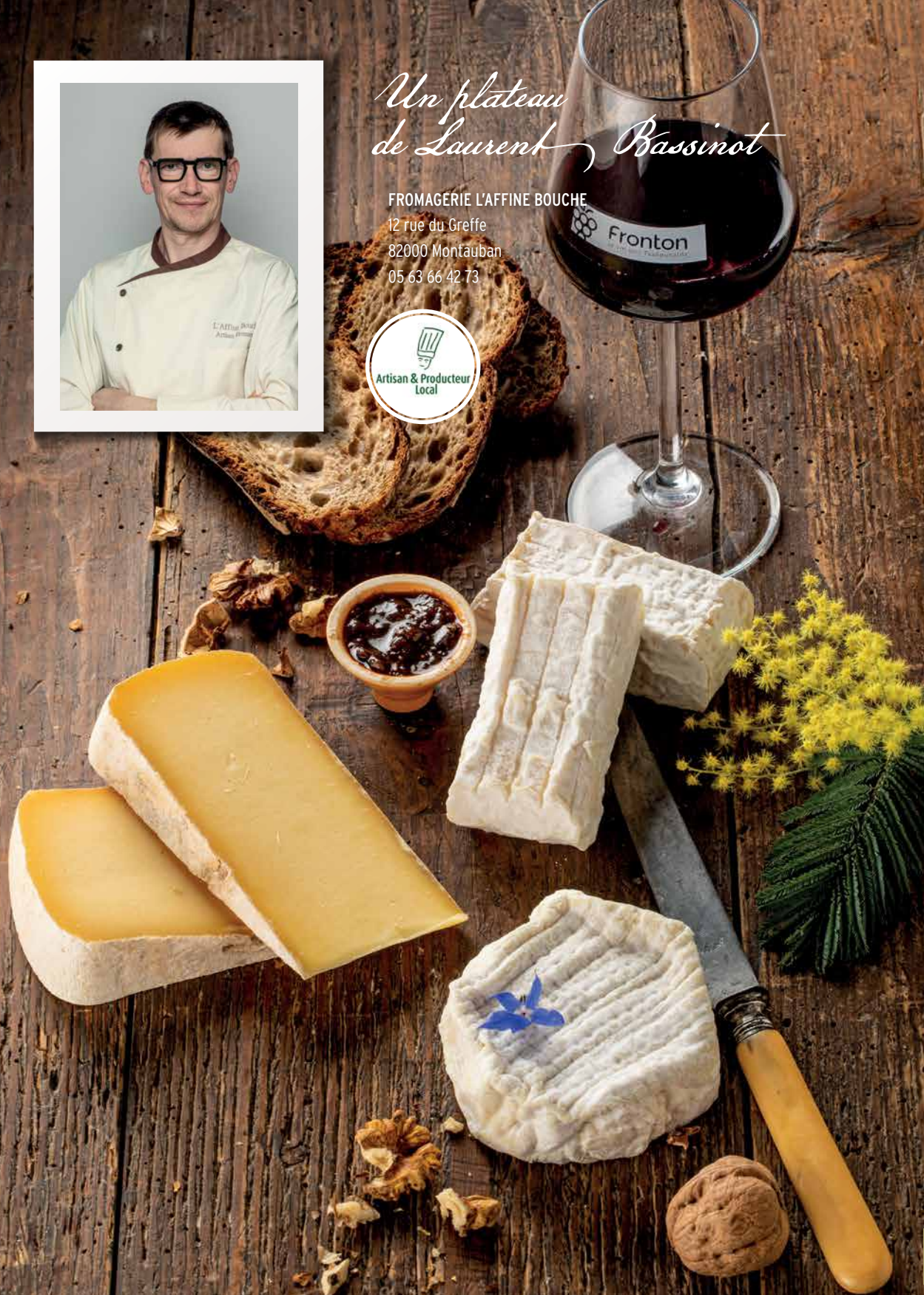
La robe de la Dame Noire est violette intense. La cuvée offre un bouquet d'épices rares, de violette et de fruits noirs. Les tanins sont fins et délicats. www.chateaujoliet.com





*Un plateau
de Laurent Bassinot*

FROMAGERIE L'AFFINE BOUCHE
12 rue du Greffe
82000 Montauban
05 63 66 42 73



TRÉSORS D'OCCITANIE

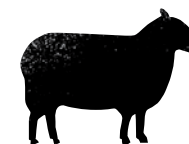
*Pour s'accorder avec les vins de Fronton, j'ai sélectionné cette année
3 coups de cœur de mon étal.*

Le Cabri

Cet hexagone de chèvre est une pâte molle à croûte fleurie. Son onctuosité est apportée par l'herbe de la région vallonnée de Revel. Se déguste à point, pour y retrouver son côté caprin.



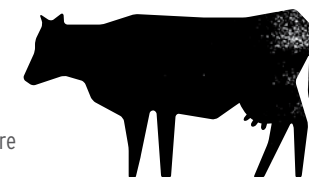
Le Saint-Nicolas-de-la-Dalmerie



Ce fromage du monastère Saint-Nicolas situé au lieu-dit « La Dalmerie » est un concentré du sud : blanc ivoire dehors, blanc éclatant dedans, arômes de thym et romarin, douceur et fraîcheur au palais avec de légères notes brebis. Une belle longueur en bouche..

Massadel

Produite en petite quantité, cette tomme fermière provient du village de Massat en Ariège. Ce fromage au lait cru de vache, nous offre une très belle texture moelleuse. Il est extrêmement fruité, doux et fondant.



Laurent Bassinot & son équipe : Estelle, Laura et Loula

À boire avec

Château de Belaygues, Le Vieux Chai, 2018

Cépages : 60% Négrette, 30% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon.

Élevé 10 mois en fûts de chêne pour un bon équilibre des aromatiques, le vieux chai offre rondeur, volupté et finesse. Arômes de vanille, fruits rouges et violette. www.chateaubelaygues.com



CHÂTEAU DE BELAYGUES
1755 Chemin de Bonneval 82370 Labastide-Saint-Pierre · 06 58 69 28 28



*Une recette
de Jean-François Pech
et Jules Bonnaud*

RESTAURANT AU FIL DE L'EAU
14 quai du Docteur Lafforgue
82000 Montauban
05 63 66 11 85



BALADE DANS LES VERGERS de Tarn-et-Garonne

PRÉPARATION 45 MIN 4 PERSONNES

Pour le sablé

180 g de farine T55
50 g de farine de blé noir
6 g de levure
85 g de cassonade
2 g de fleur de sel
40 g de lin

Pour l'appareil pomme

2,5 l de compote de pommes fine
0,5 l de crème végétale montée
51 g de gélatine (170 bloom)

Pour la crème anglaise

1 l lait
10 jaunes d'œufs
200 g de sucre

Préparer la crème anglaise en mélangeant tous les ingrédients.

Mouler la crème dans deux petits moules « demi-sphère » puis, une fois congelées, coller les deux parties.

Confectionner ensuite l'appareil à pomme en y incorporant les ingrédients. Mettre en moule forme pomme puis y placer les deux demi-sphères préparées au préalable, et passer les moules au grand froid.

Une fois congelée, sortir l'intégralité du moule puis napper avec un coulis de fruits rouges ou une pâte à glacer.

Placer la pomme nappée sur un petit disque de sablé cuit au préalable.

Enfin, décorer la pomme avec des feuilles de menthe ainsi qu'une petite queue en chocolat. Vous pouvez aussi accompagner le dessert avec un sorbet à la pomme.

À boire avec

Château Bouissel, Emma, 2021



Cépages : Négrette, Syrah.

Élevé sur lies fines pendant 4 mois, le rosé Emma offre une belle complexité aromatique fruitée, avec des notes florales. La bouche est rafraîchissante et ronde, la finale est longue. bouissel.com



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



Une recette d'Olivier et Sandra Verbeeck

RESTAURANT L'ÉTANG D'Ô
66 avenue Général Leclerc
31340 Villemur S/Tarn
05 61 09 02 38



LARME DU SOLEIL

 PRÉPARATION 1H  4 PERSONNES



Appareil ganache ivoire

87,5 g de crème liquide 30% MG
22,5 g de chocolat blanc / 1/2
feuille de gélatine

Hydrater la gélatine, puis faire chauffer la moitié de la crème liquide. En parallèle, faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Lorsque la crème commence à bouillir, y ajouter la gélatine puis verser la crème chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Ajouter de la crème froide, filmer au contact et laisser reposer au minimum 4 h.

Biscuit moelleux au sésame noir

3 œufs / 200 g de sucre / 120 g de farine T65 / 10 cl de lait / 6 g de levure chimique / 30 g de pâte de sésame noir

Blanchir les œufs avec le sucre dans le batteur, puis rajouter le lait, la farine, la levure et la pâte de sésame. Étaler la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, pour que cela fasse une épaisseur d'1 cm environ. Cuire 10-15 min à 180°.

Crème yuzu

25 g de pulpe de yuzu / 35 g d'œufs
25 g de sucre / 2 g de vanille / 25 g de beurre / 1 feuille de gélatine

Mettre dans une casserole la pulpe de yuzu, les œufs, le sucre et la vanille puis mélanger avec un fouet jusqu'à ébullition et y ajouter de la gélatine. Lorsque la crème atteint 36°, ajouter le beurre et mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène puis réserver au frais.

Bavarois marrons

125 g de lait / 50 g de sucre / 40 g d'œufs / 3 feuilles de gélatines (200 blooms) / 175 g de crème de marrons / 187,5 g de crème fouettée

Blanchir les œufs avec le sucre dans le batteur, et ajouter le lait chaud pour faire cuire la crème anglaise sans faire bouillir puis ajouter la gélatine. Incorporer la crème de marron puis refroidir à 4°, pour ensuite ajouter la crème fouettée et réserver au frais.

Dressage

Dans un cercle, monter le dessert biscuit moelleux au fond, puis ajouter une couche de crème yuzu, ensuite le bavarois marron, et la ganache ivoire. Réserver le tout au froid pendant 4 h. Dresser et déguster.

À boire avec

Château Laurou, Rosé, 2021



Cépages : 55% Négrette, 20% Cabernet Franc,
15% Syrah, 10% Gamay.

L'élevage sur lies fines donne à ce rosé gras et rondeur. Ce rosé a une jolie robe rose pâle et exhale des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges agrémentés d'une touche de fruits exotiques. L'attaque en bouche est fraîche puis ronde et volumineuse.



CHÂTEAU LAUROU · 2250, route de Nohic 31620 Fronton
05 61 82 40 88 · 06 82 48 06 58

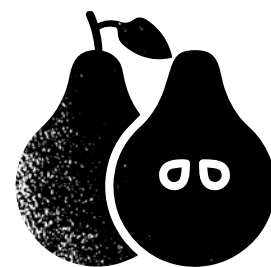


Une recette de Rodolphe Leteurre

RESTAURANT AU GRÉ DES ENVIES
D820
31620 Castelnaud-d'Estrétefonds
05 62 22 76 40



Fronton



POIRE FRONTONNAISE

*pochée au vin
Château Bouissel
avec sablé au confit de vin
Château de Belaygues*

🕒 PRÉPARATION 15 MIN (POIRE) - 10 MIN (SABLÉ) ⌚ CUISSON 35 MIN (POIRE) - 10 MIN (SABLÉ) 👥 4 PERSONNES

Pour la poire

75 cl de vin rouge de Fronton Bouissel / 200 g de sucre cassonade / 1 bâton de cannelle / 1 badiane / 1 gousse de vanille / 1 cardamome noire / 4 poires williams rouges

Faire bouillir le vin avec les épices et le sucre, y ajouter les poires williams rouges épluchées. Faire cuire à feu doux pendant 25 min. Passer le jus au chinois étamine et refroidir les poires et le sirop.

Pour le service, couper les poires en étoile et les disposer dans une assiette creuse, mettre une saucière de jus à verser dessus au moment.

Pour le sablé

50 g de farine / 15 g de sucre / 25 g de beurre pommade / 1 cc de poudre d'amande / 1 jaune d'œuf / Romarin PM / Fleur de sel PM / Gelée de confit de vin (1 petite cuillère à café par tartelette)

Mélanger à la main la farine, le sucre, l'amande, la poudre de romarin et le sel. Ajouter le beurre de pommade puis le jaune d'œuf. Faire des petits fonds de tartelettes de 25 g et cuire 10 min à 170°. Ajouter une petite cuillère de gelée de confit de vin Château de Belaygues et la déposer sur le rebord de l'assiette puis servir.

À boire avec

Château Bouissel, Chemin Faisan, 2014



Cépages : Négrette, Côt (Malbec), Syrah.

C'est un vin aux arômes de fruits noirs, légèrement épicé. Son attaque est souple et soyeuse, sa bouche ronde et gourmande aux tanins fermes et enrobés. bouissel.com



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



Une recette
de Thierry Pzonka
et Tristan Petit

RESTAURANT LES SENS
2 place de la Libération
82240 Puy-laroque
05 63 02 82 25



CRÈME GOURMANDE

Truffes, abricots safran
du Clos Ferrie de Montauban,
Ananas confits aux graines de fenouil



PRÉPARATION 2 H



CUISSON 40 MIN



6 PERSONNES

Crème diplomate vanille

270 ml de lait
50 g de chocolat blanc
54 g de jaunes d'œuf
55 g de sucre
27 g de maïzena
3,6 g de gélatine
90 g de mascarpone
180 ml de crème liquide
1/2 gousse de vanille

Coulis abricot safran

200 g de purée d'abricot
95 g de sucre
15 pistils de safran
100 g d'eau
2 g de gélatine

Ananas confit

250 g d'ananas coupés
en fines lamelles
450 g d'eau
110 g de sucre
25 graines de fenouil

Poivre Timut

20 g de truffe tuber
melanosporum

Crumble noix

100 g de poudre de noix
100 g de sucre glace
100 g de beurre
100 g de farine de châtaigne

Coulis rhubarbe

150 g de rhubarbe
80 g de sucre
190 g d'eau
1 pincée de sel fumé

Finition

Mix de fleurs sauvages
de saison : violette, coucou,
jacinthe
Feuilles de menthe poivrée,
pousses de basilic
Garder quelques fines lamelles
de truffes pour mettre en
décoration à la fin du dressage

DIPLOMATE Monter la crème liquide au batteur pour obtenir une texture souple. Râper avec une micro râpe très finement la truffe, mélanger. Réserver.

CRÈME PÂTISSÈRE Chauffer le lait, ajouter le chocolat blanc. Mélanger les ingrédients et faire blanchir. Mélanger le lait à la préparation, cuire. En fin de cuisson ajouter la gélatine préalablement trempée. Mettre dans une plaque, couvrir avec un film alimentaire, laisser refroidir et mélanger à la crème montée lorsque la préparation est à 28°.

ABRICOT Faire mariner une nuit les abricots coupés en 2 avec l'eau, le sucre et le safran. Cuire lentement, mixer ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée. Réserver. (Vous pouvez faire cette préparation pendant la saison du fruit puis la conserver comme une confiture.)

ANANAS Chauffer l'eau, le sucre et les graines de fenouil, ajouter les lamelles d'ananas. Confire lentement. En fin de cuisson, poivrer avec le poivre Timut.

CRUMBLE NOIX Préparer le beurre pommade et mélanger avec les ingrédients. Disposer dans une plaque et cuire au four 30 min environ à 180°. Bien mélanger pendant la cuisson. Laisser refroidir et concasser finement.

RHUBARBE Éplucher la rhubarbe, mettre à mariner une nuit avec le sucre. Le lendemain cuire avec l'eau, laisser compoter à consistance. Mixer et saler légèrement avec le sel fumé.

À boire avec

Château de Belaygues, Le Canard Élegant, 2020

Cépages : 70% Négrette, 30% Syrah.

Cette cuvée du Collectif Négrette présente une belle complexité en bouche, marquée par la puissance et la finesse du chêne. Elle offre des notes boisées soutenues par des notes de fruits rouges et une belle longueur en bouche. www.chateaubelaygues.com





Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative à but non lucratif dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes, artisans ou producteurs locaux.

Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. La Fédération Nationale des Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de plus de 2000 établissements indépendants de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en

passant par les bistrots de tradition et les hôtels de caractère au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'État notamment avec son agrément Qualité Tourisme.

Avec un référencement spécifique des Domaines Viticoles et des Cavistes et Épicerie fines, Tables & Auberges s'inscrit également dans une mise en avant des vigneron et ainsi du monde du vin. Notre collaboration avec la maison des Vins de Fronton aide à la promotion d'un territoire et de deux départements que sont la Haute-Garonne et le Tarn et Garonne.

Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative à but non lucratif dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes, artisans ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. La Fédération Nationale des Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de plus de 2000 établissements indépendants de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en

passant par les bistrots de tradition et les hôtels de caractère au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'État notamment avec son agrément Qualité Tourisme.

Avec un référencement spécifique des Domaines Viticoles et des Cavistes et Épicerie fines, Tables & Auberges s'inscrit également dans une mise en avant des vigneron et ainsi du monde du vin. Notre collaboration avec la maison des Vins de Fronton aide à la promotion d'un territoire et de deux départements que sont la Haute-Garonne et le Tarn et Garonne.

ÉTABLISSEMENTS DE HAUTE-GARONNE 31

LES HAUTS PÂTURAGES

Odile et Emmanuel Pattarone
● *Table de Village*
31110 Artigue · 05 61 79 10 47

EN MARGE

Isabelle et Frank Renimel
● *Table de Prestige*
31320 Auréville · 05 61 53 07 24

LE RELAIS DU PONT VIEUX

Véronique Chollet
● *Table de Village*
31460 Auriac-sur-Vendinelle
05 62 18 55 09

LA TABLE D'AUZEVILLE

Grégory Truilhe
● *Table Gastronomique*
31320 Auzeville-Tolosane
05 61 13 42 30

LA DINÉE

Georges Gouttes
● *Table de Terroir*
31290 Avignonet-Lauragais
05 61 27 14 50

HÔTEL D'ÉTIGNY

Jean-Dominique Organ
● *Table Gastronomique*
31110 Bagnères-de-Luchon
05 61 79 01 42

HÔTEL DES DEUX NATIONS

Floréal Ruiz
● *Table de Terroir*
31110 Bagnères-de-Luchon
05 61 79 01 71

LE SAPIN FLEURI

Olivier Toucouère
● *Table de Terroir*
31110 Bagnères-de-Luchon
05 61 79 21 90

L'ÉQUILIBRE

Justine Vintrou et Jean-Baptiste Rivière
● *Table Gastronomique*
31330 Balma · 05 61 45 70 43

CHEZ MOUSTACHE

Mr Moustache
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31700 Beauzelle · 05 34 26 17 82

AU GOÛT DES AUTRES

Thibaut Barreau
● *Table Gastronomique*
31450 Belberaud · 05 61 54 53 64

L'ESPRIT DU SUD-OUEST

Hubert De Faletans
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31700 Blagnac · 05 61 15 66 66

Ô TOULOUSAIN

Cédric Santos
● *Table de Village*
31340 Bondigoux · 05 82 74 78 17

LA FERME DE PRÉVILLE

Philippe Perissas
● *Table de Terroir*
31350 Boulogne-sur-Gesse
05 61 88 23 12

HÔTEL DU LAC

Jean-Yves Bourdin
● *Table Bistronomique*
31360 Boussens · 05 61 90 01 85

DOMAINE DE LA TERRASSE

Laurent Laffont-Portet
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31390 Carbone · 05 62 01 61 70

LA TABLE DES MERVILLE

Thierry Merville
● *Table Gastronomique*
31320 Castanet-Tolosan
05 62 71 24 25

AU GRÉ DES ENVIES

Rodolphe et Virginie Leteurre
● *Table de Terroir*
31620 Castelnau-d'Estretfonds
05 62 22 76 40

LE TRENDY

Loïc Lagarde et Pierre Gonzalez
● *Table Bistronomique*
31220 Cazerès · 05 61 87 54 76

EL ALMACÈN DE CIRES

Anne Moussay
● *Table Gastronomique*
31110 Cires · 06 40 18 49 45

L'ENCLOS

Oswald Massat
● *Table de Terroir*
31450 Donneville · 05 62 71 74 74

LE CHAI DE FAGES

Pierre Antoine Fremolle
● *Table Gastronomique*
31280 Dremil-Lafage
05 61 83 48 06

LE BARRY

Martial-David Lebel
● *Table de Terroir*
31150 Gratentour
05 61 82 22 10

LA CROISÉE DES SAVEURS

Benoît Fontorbe
● *Table Gastronomique*
31330 Grenade · 05 61 82 84 70

VERTE CAMPAGNE

Anne-Marie Sauvage
● *Table de Terroir*
31120 Lacroix-Falgarde
05 61 76 74 75

AUBERGE DE LA FORGE

Claire Cames et Théo Fernandez
● *Table Gastronomique*
31590 Lavalette · 05 61 84 76 00

HÔTEL-RESTAURANT CASTET

Florent Cluzel
● *Table Gastronomique*
31220 Martres-Tolosane
05 61 98 80 20

LES ÉCURIES DE LA TOUR

Jérôme De Stefani
● *Table Gastronomique*
31700 Mondonville
05 61 85 83 04

LE BISTROT D'ARMAND

Hervé Rouzies
● *Table Bistronomique*
31310 Montesquieu-Volvestre
06 66 98 16 01

MONT RELAIS GAILLARD

LA TAVERNE
Gérard Gulli
● *Table de Village*
31290 Montgaillard-Lauragais
05 81 97 85 33

L'APARTÉ

Jérémy Morin
● *Table de Prestige*
31850 Montrabé · 05 34 26 43 44



Local food



Bistrot & Brasserie Gourmande

Good food brasserie



Table Bistronomique

Fine food, bistro style



Table de Prestige

High class restaurant



Table de Terroir

Traditional food



Table Gastronomique

Fine Dining restaurant

ÉTABLISSEMENTS DE HAUTE-GARONNE 31

L'OPALINE

Magali et Philippe Nogier
● *Table Gastronomique*
31600 Muret · 05 34 64 59 19

AUBERGE DU PASTEL

Sébastien Pouil
● *Table Gastronomique*
31560 Nailloux · 05 61 81 46 61

BRASSERIE LE CLUB 15

Sébastien Pouil et Fabien Pelous
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31560 Nailloux · 09 67 09 65 33

PARENTHÈSE CAFÉ-RESTAURANT

Pierre Aimé
● *Table de Village*
31560 Nailloux · 05 61 45 58 06

LES SPIJEOLES

Jean-Pierre et Emmanuelle Oustalet
● *Auberge de Village*
31110 O6 · 05 61 79 06 05

LA MÉTAIRIE

Céline Roumagnac
● *Table de Terroir*
31380 Paulhac · 05 61 99 64 59

LE GENTIANE

Jean-Michel Bachon
● *Table Gastronomique*
31120 Pinsaguel · 05 62 20 55 00

LE TRÈFLE

Janine Geraud
● *Table de Terroir*
31120 Portet-sur-Garonne
05 62 20 02 60

EN PLEINE NATURE

Sylvain Joffre
● *Table Gastronomique*
31130 Quint-Fonsegrives
05 61 45 42 12

DOMAINE DE MONTJOIE

RESTAURANT LE M
Hubert Faure
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31520 Ramonville-Saint-Agne
05 61 14 15 00

RESTAURANT DE LA HALLE

Gabriel Subra
● *Auberge de Village*
31310 Rieux-Volvestre
05 61 87 62 81

BRASSERIE MIDI 5

Jean-Bertrand Mouls
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31120 Roques-sur-Garonne
05 61 31 99 71

Ô SAVEURS

David Biasibetti
● *Table de Prestige*
31180 Rouffiac-Tolosan
05 34 27 10 11

OU'ES AOUU

Jean Michel Beauclou
● *Table de Village*
31260 Saleich · 05 61 98 78 03

HÔTEL DU BARRY - L'HIBISCUS

Jérémy Lassere
● *Table de Prestige*
31510 Sauveterre-de-Comminges
05 62 00 46 93

AUBERGE DU POIDS PUBLIC

Céline Taffarello
● *Table Gastronomique*
31540 Saint-Felix-Lauragais
05 62 18 85 00

L'ÉTABLE

Mathieu Niccoli
● *Table de Village*
31800 Saint-Gaudens · 05 61 89 16 24

LE COMMERCE

HÔTEL RESTAURANT SPA
Thierry Ponsole
● *Table de Terroir*
31800 Saint-Gaudens · 05 62 00 97 00

LE PATIO DE SAINT JORY

Raymond Serres
● *Table Gastronomique*
31790 Saint-Jory · 05 61 35 76 46

BRASSERIE DE L'OPÉRA

Gratien Castro
● *Table de Terroir*
31000 Toulouse · 05 61 21 37 03

BRASSERIE LES BEAUX ARTS

Stéphan Giroussens
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 05 61 21 12 12

EMILE

Christophe Fasan
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 05 61 21 05 56

L'HÉDONÉ

Balthazar Gonzalez
● *Table Gastronomique*
31400 Toulouse · 05 82 74 60 55

LA COUR DES CONSULS - LE CÉNACLE

Wilfried Gaulier
● *Table de Prestige*
31000 Toulouse · 05 67 16 19 99

LA GOURMANDINE

Jérémy Cortes
● *Table Bistronomique*
31000 Toulouse · 05 61 22 78 84

LA PARENTHÈSE MIN TOULOUSE

Camille Baggio
● *Table Bistronomique*
31200 Toulouse · 09 54 76 20 01

LA PENTE DOUCE

Typhaine et Hamid Miss
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 05 61 46 16 91

LA PERGOLA

Thomas Fantini
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31100 Toulouse · 05 61 49 29 10

LA TABLE DU BELVÉDÈRE

Maryse Trantoul
● *Table Gastronomique*
31400 Toulouse · 05 62 26 69 14

LA TABLE DU BELVÉDÈRE - LE BISTROT

Maryse Trantoul
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31400 Toulouse · 05 62 26 69 14

LE BIBENT

Yann Ghazal
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 06 48 71 73 65

LE BISTRO DES SALES GOSSES

Bruno Barthe
● *Table Bistronomique*
31000 Toulouse · 05 61 99 30 31

LE BISTROT DES GALOPINS

Olivier Luciani et Mathias Van Dongen
● *Table de Terroir*
31500 Toulouse · 05 62 26 27 14

LE BISTROT ÉRIC

Éric Besson
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31400 Toulouse · 05 61 54 41 08

LE COLOMBIER

Patrick Petit
● *Table de Terroir*
31000 Toulouse · 05 61 62 40 05

LE J'GO

Cathy Meliet
● *Table de Terroir*
31000 Toulouse · 05 61 23 02 03

LE PARISIEN

Daniel Cabanel
● *Table Bistronomique*
31000 Toulouse · 05 61 21 54 12

LE PY-R

Pierre et Clément Lambinon
● *Table de Prestige*
31000 Toulouse · 05 61 25 51 52

LES COPAINS D'ABORD

Patrick Carthery
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 05 62 47 39 98

LES P'TITS FAYOTS

Aziz Mokhtari
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 05 61 23 20 71

LES TÊTES D'AIL

Iris Rutter et Simon Fetis
● *Table Bistronomique*
31000 Toulouse · 05 61 13 40 41

METS RACINES

Romain Laval
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 09 54 06 69 55

NOTES & SAVEURS

Gautier Mathieu
● *Table Bistronomique*
31000 Toulouse · 09 87 56 66 33

Ô SAVEURS DORÉES

Aurélien et José Caldeira
● *Bistrot & Brasserie Gourmande*
31500 Toulouse · 05 34 66 99 96

RESTAURANT AU POIS GOURMAND

Ugo Plazzotta
● *Table Gastronomique*
31300 Toulouse · 05 34 36 42 00

RESTAURANT LA CENDRÉE

Céline et Sébastien Franjau
● *Table de Terroir*
31000 Toulouse · 05 61 25 76 97

RESTAURANT LE BON VIVRE

Cathy Meliet
● *Table de Terroir*
31000 Toulouse · 05 61 23 07 17

RESTAURANT MICHEL SARRAN

Michel Sarrau
● *Table de Prestige*
31000 Toulouse · 05 61 12 32 32

SEPT

Guillaume Momboisse
● *Table de Prestige*
31000 Toulouse · 05 62 30 05 30

SOLIDES

Simon Carlier
● *Table Gastronomique*
31000 Toulouse · 05 61 53 34 88

L'ÉTANG D'O

Olivier Verheecke
● *Table Gastronomique*
31340 Villemur-sur-Tarn
05 61 09 02 38

LE D'CADEI

Damien Cadei
● *Table Gastronomique*
31270 Villeneuve-Tolosane
05 61 92 72 68



Auberge de Village



Table de Village

Local food



Bistrot & Brasserie Gourmande

Good food brasserie



Table Bistronomique

Fine food, bistro style



Table de Prestige

High class restaurant



Table de Terroir

Traditional food



Table Gastronomique

Fine Dining restaurant

ÉTABLISSEMENTS DE TARN-ET-GARONNE 82


Bistrot &
Brasserie Gourmande
Good food brasserie


Table
Bistronomique
Fine food, bistro style


Table
de Terroir
Traditional food


Table
Gastronomique
Fine Dining restaurant

HÔTEL RESTAURANT

LE SAINT JEAN

Jérémy Bonne
● *Table de Terroir*
82500 Beaumont-de-Lomagne
05 63 02 31 02

LA BELLE MONTOISE

Christophe Broutin
● *Table Bistronomique*
82500 Beaumont-de-Lomagne
06 27 84 00 50

RESTAURANT DE LA RIVE

Sophie et Manuel Martin
● *Table de Terroir*
82710 Bressols
05 63 30 72 39

LE DÉLICE DES PAPILLES

Florian Bessede
● *Table Gastronomique*
82800 Bruniquel
05 63 20 30 26

LA TABLE DE MICHÈLE

Christophe Fasan
● *Table Bistronomique*
82370 Campsas
05 63 22 43 45

ANTOINE RESTAURANT OMNIVORE

Antoine Labroche
● *Table Bistronomique*
82370 Montauban
05 63 03 03 91

AU FIL DE L'EAU

Jean-François Pech
● *Table Gastronomique*
82000 Montauban
05 63 66 11 85

L'ESTANQUET

Benjamin Boursillon
● *Table Bistronomique*
82000 Montauban
05 63 66 12 74

LE BISTRO DES CAPUCINS

Béatrice Encausse
● *Table Bistronomique*
82000 Montauban
05 63 22 00 00

LE BISTROT CONSTANT

Christophe Marque
● *Table Bistronomique*
82700 Montech
05 63 24 63 02

LA TABLE DU CARDINAL

Stéphanie et Alexandre Bogaert
● *Table de Terroir*
82270 Montpezat-de-Quercy
05 63 64 47 50

RESTAURANT LES SENS

Thierry Pszonka
● *Table Gastronomique*
82240 Puylaroque
05 63 02 82 25

CHÂTEAU DE L'HOSTE

Lisa et Éric Trepp
● *Table Gastronomique*
82150 Saint-Beauzeil
05 63 95 25 61

AU DIX 31

Philippe Toublanc
● *Table de Terroir*
82370 Saint-Nauphary
05 63 68 86 88

une grande
dose
de culture

un zeste de cuisine
et de saveurs

du
patrimoine

«l'invité(e)»

un dossier

DE
LA MODE

des jeux

DE LA
BEAUTÉ

UN REPORTAGE

des tendances

beaucoup
de loisir

DE L'HISTOIRE

MiDi

Le magazine de votre région
et de vos envies chaque dimanche
avec votre journal.



LA DÉPÊCHE
DU MIDI
Partenaire de vos émotions



LES VINS DU SUD-OUEST

de l'origine  à l'originalité

The Wines of the South-West, from origins to originality

Le vignoble du Sud-Ouest s'étend des reliefs du Massif Central aux contreforts des Pyrénées, et des berges de la Garonne jusqu'au Pays Basque. Il compte **29 AOP** (Appellations d'Origines Protégées) et **13 IGP** (Indications Géographiques Protégées).

UNE HISTOIRE LIÉE AUX CHEMINS DE SAINT-JACQUES

Point de passage obligé entre le nord de l'Europe et l'Espagne, le Sud-Ouest voit fleurir dès le XII^e siècle des abbayes et monastères qui accueillent les **pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle**. Ces communautés religieuses développent la culture de la vigne, tandis que les voies jacquaires deviennent un vecteur essentiel de diffusion des cépages, exportant les cépages autochtones du Sud-Ouest.

UNE PALETTE INCOMPARABLE DE CÉPAGES LOCAUX

Dans le Sud-Ouest, on recense plus de 300 variétés de cépages dont **120 sont autochtones**. Réservoir de biodiversité viticole et de richesse aromatique, ils sont l'héritage de la géographie particulière des vignobles, des siècles de sélection opérée par les hommes et des flux migratoires sur les chemins de Compostelle.

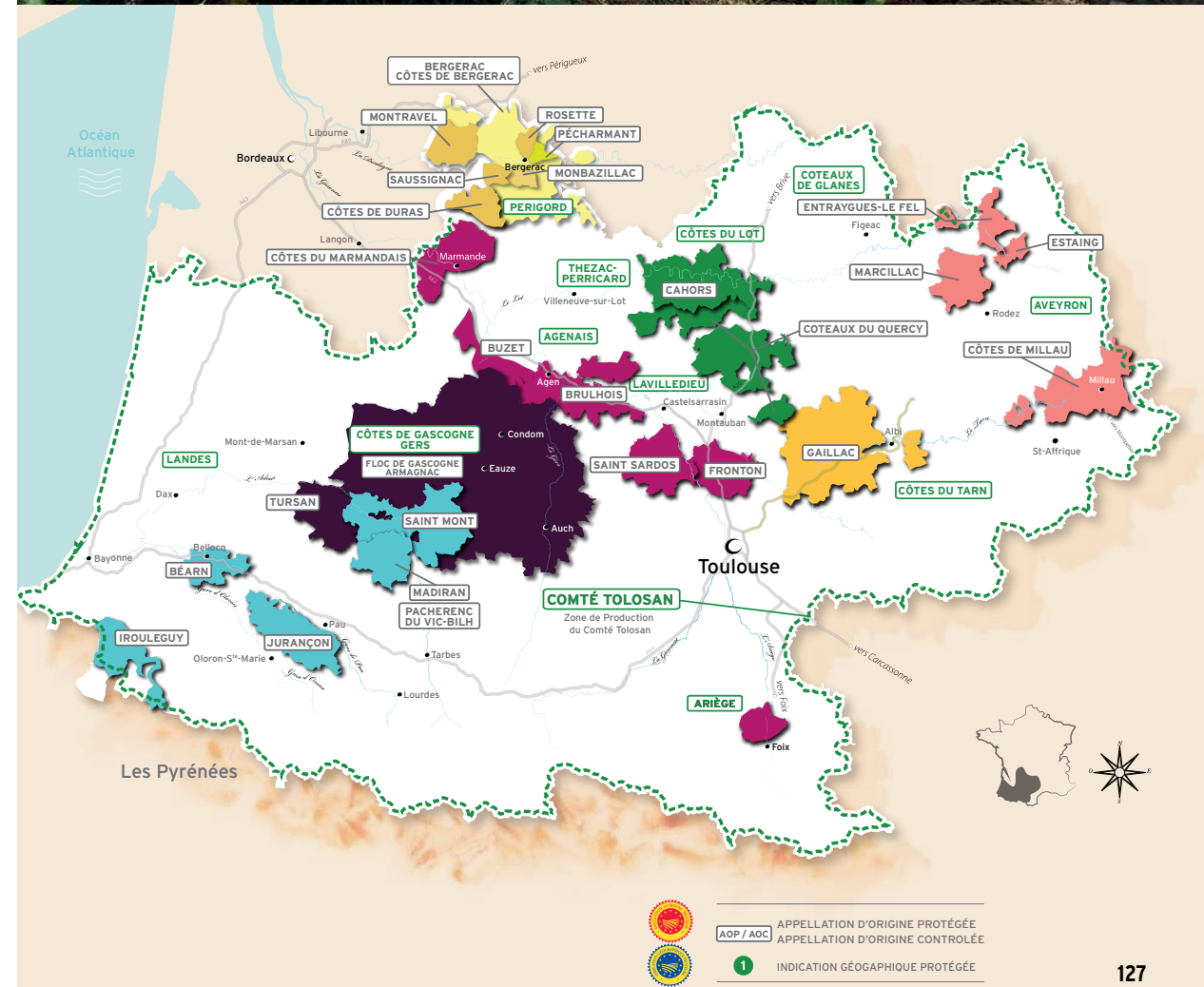
*The vineyards of the South-West stretch from the uplands of the Massif Central to the foothills of the Pyrenees, and from the banks of the Garonne to the Pays Basque. There are **29 AOP** (Protected Appellation of Origin) and **13 IGP** (Protected Geographical Indication).*

A HISTORY LINKED TO THE ST. JAMES PILGRIM WAYS

*Being an area all travellers to Spain from Northern Europe had to cross, the South-West saw abbeys and monasteries which welcomed **Santiago pilgrims** flourishing from the 12th C. onwards. These religious communities developed the culture of vines, whilst the St. James Ways became an essential vector for the diffusion of grape varieties, thus exporting the South-West's native varieties.*

AN INCOMPARABLE PALETTE OF LOCAL GRAPE VARIETIES

*In the South-West, there are more than 300 grape varieties, of which **120 are indigenous to the area**. A reserve of viticultural diversity and aromatic riches, they are born of the specific geographical characteristics of the vineyard areas, the centuries of selection made by Man and the migratory flux of people on the Santiago Pilgrim Ways.*





Pour une consommation responsable

How to drink responsibly

Adoptez une consommation responsable en toute circonstance

La consommation responsable est une consommation qui allie plaisir, mesure et raison. Des repères de consommation et des conseils sont disponibles sur le site : www.vinetsociete.fr

La bonne idée

Une bouteille contient jusqu'à 7 verres. Seul ou à deux, avec vos amis, vous ne boirez que quelques verres. Procurez-vous (en grande surface ou chez votre caviste), un bouchon spécialement étudié pour la conservation du vin. Votre vin pourra ainsi conserver toutes ses qualités.

Qualité contre quantité

Au restaurant, un peu de calcul pour commencer : une bouteille de 75 cl remplira environ 7 verres. C'est trop ? Optez pour une demi-bouteille, la plupart des établissements en proposent. Et si vous êtes quand même tenté par la bouteille de 75 cl, demandez à votre restaurateur à remporter la bouteille entamée dans un sac à bouteille. Vous pourrez ainsi l'emporter et finir de la savourer chez vous.

Autre formule intéressante : le vin au verre. C'est la bonne idée pour que chacun consomme en fonction de ses goûts et de son seuil de modération. Alors variez les plaisirs ! C'est aussi l'occasion de faire de belles découvertes... en toute sérénité.

Adopt a responsible attitude to drinking at all times

Responsible drinking is consuming alcohol in a way which unites pleasure, measure and reason. Guidelines and advice on consumption are available on the website: www.vinetsociete.fr

A good idea

A bottle contains up to 7 glasses. On your own, as a couple or with friends, you're only going to drink a few glasses. Get yourself (in a supermarket or from your wine merchant), a specially-designed stopper for keeping wine. In this way, all the characteristic qualities of your wine will be preserved.

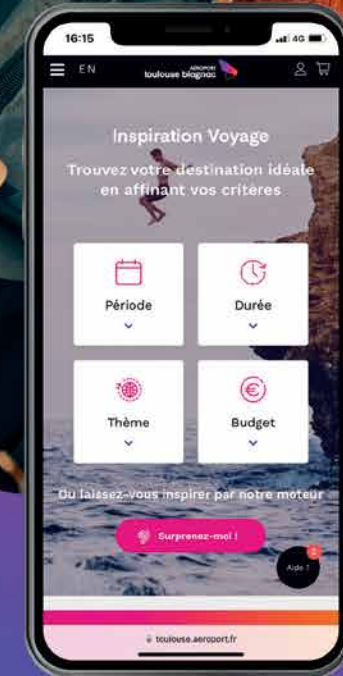
Quality as opposed to quantity

At a restaurant, start with a few sums: a 75 cl bottle will provide about 7 glasses. Too much? Then opt for a half-bottle; the majority of restaurants have them on their wine list. And if you're tempted to go for the 75 cl bottle anyway, ask the restaurant staff for a bottle bag so that you can take the rest of the bottle away with you. This way, you can take it back to enjoy at your leisure in your own home.

Another good idea: drink wine by the glass. This is the perfect way for everyone to drink according to their own taste and their own optimum consumption level. So why not try something different! It's also the perfect opportunity to make some great discoveries... with no worries.

toulouse.aeroport.fr



trouvez
votre **destination**
idéale avec le
travel match





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  Fronton, le Vignoble Toulousain  Vinsdefronton



www.tourisme-tarnetgaronne.fr / www.hautegaronnetourisme.com
www.tables-auberges.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 (pages 41 à 53) 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 (pages 6, 28 et 36) Brice Marchal

TRADUCTION Susan Baxter

IMPRESSION Techniprint Montauban sur papier issu de forêts gérées durablement

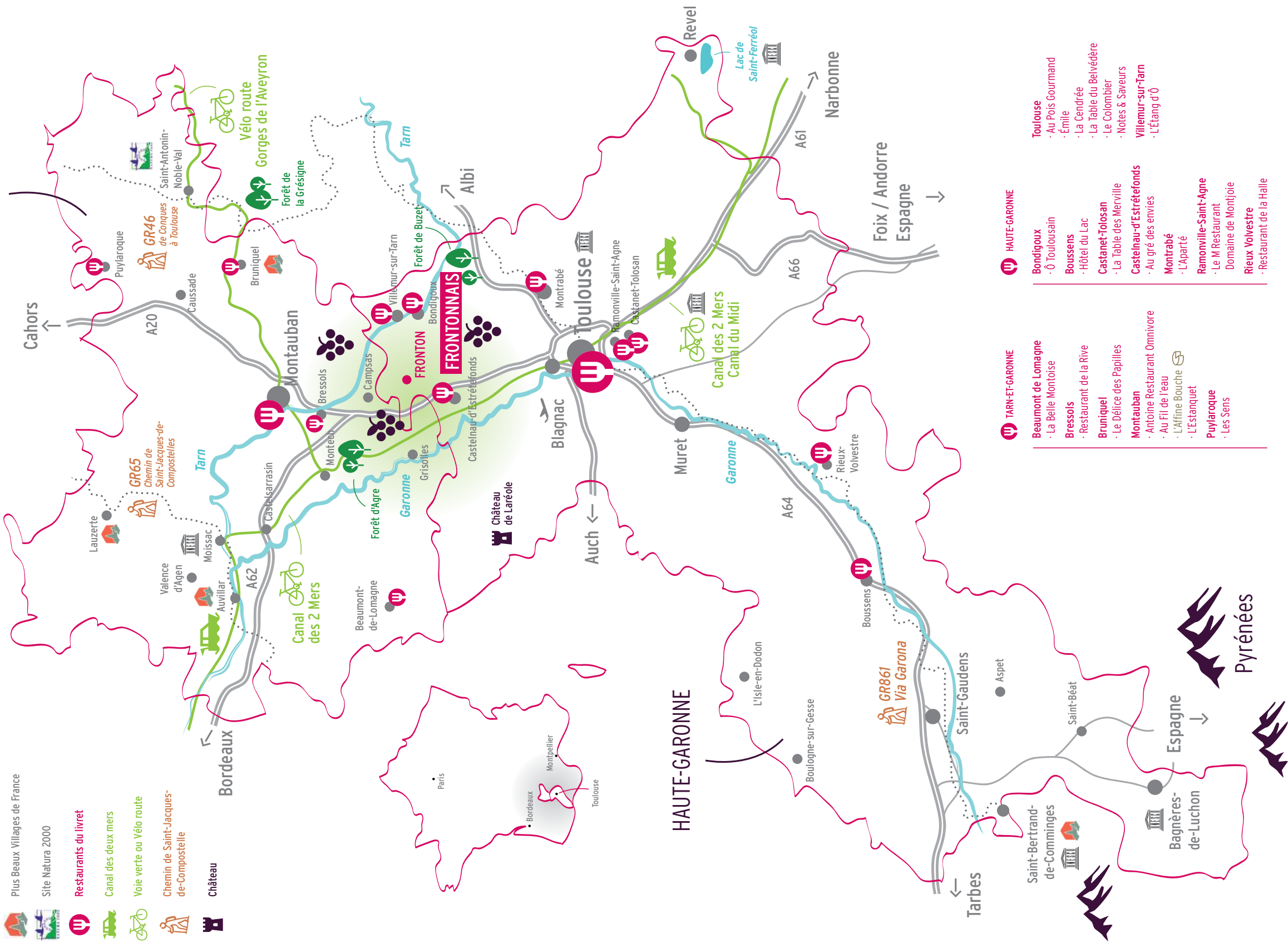


Carte touristique sous le rabat
Tourist map under the cover fold



-  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



TARN-ET-GARONNE

- Beaumont de Lomagne**
 - La Belle Montoise
- Bressols**
 - Restaurant de la Rive
- Bruniquel**
 - Le Délice des Papilles
- Montauban**
 - Antoine Restaurant Omnivore
 - Au Fil de l'eau
 - L'Affine Bouche
 - L'Estanquet
- Puy-laroque**
 - Les Sens

HAUTE-GARONNE

- Bondigoux**
 - Ô Toulousain
- Boussens**
 - Hôtel du Lac
- Castanet-Tolosan**
 - La Table des Mervilles
- Castelnau-d'Estrétefonds**
 - Au gré des envies
- Montrabé**
 - L'Aperté
- Ramonville-Saint-Agne**
 - Le M Restaurant
 - Domaine de Montjoie
- Rieux Volvestre**
 - Restaurant de la Halle

- Toulouse**
 - Au Pois Gourmand
 - Émile
 - La Cendrée
 - La Table du Belvédère
 - Le Colombier
 - Notes & Saveurs
- Villemur-sur-Tarn**
 - L'Étang d'O

Thibaud, ambassadeur Sud-Ouest.

Soyons tous
Sud-Ouest de Cœur!



www.sudouestdecoeur.fr

Rendez-vous sur  

 VIGNOBLES DU
SUD-OUEST



 L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



 La Région
Occitanie
Pyrénées-Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

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