



Fronton
le vin des Toulousains

Maison des Vins et
du Tourisme
de Fronton

DÉCOUVREZ LE VIGNOBLE DE FRONTON



les vins *sudOuest* france



Campagne financée avec le concours de :



“

C'est parce que nous avons choisi
de refuser l'uniformisation et de perpétuer
la culture de la Négrette,
ce cépage noir unique au monde
qui développe une fascinante
intensité aromatique,
que nous vous proposons des vins
rouges et rosés extra-ordinaires.

”

Les vignerons de l'AOP Fronton

Quelques vignerons de l'appellation :

- Ligne 1 : Michelle et Philippe Selle, Château Boujac – Olivier Muzart, Château Clos Mignon – Frédéric Ribes, Le Roc – Noëlle Prat, Domaine des Pradelles
- Ligne 2 : Clare et David Vigouroux, Château Baudare – Philippe Laduguie, Domaine de Saint-Guilhem – Cédric Faure, Château Viguerie de Beulaygue – Anne et Géraud Arbeau, Château Coutinel
- Ligne 3 : Jean-Michel Bégué, Château Clamens – Guy Salmona, Château Laurou – Dominique Henry, Château Binest – Diane et Philippe Cauvin, Château La Colombière



Un terroir viticole historique

Dans le Sud-Ouest de la France, entre le Tarn et la Garonne, le vignoble de Fronton s'étend sur vingt communes autour de la cité authentique de Fronton. Sur trois anciennes terrasses du Tarn, trois terroirs distincts (boulbènes, rougets et graves) associés à un **climat favorable** (ensoleillement fort : plus de 2000 heures par an, faible régime de pluie et nuits relativement fraîches) donnent leur identité aux vins de Fronton.

Rendez-vous compte : **le vignoble de Fronton a plus de 2000 ans** ! En effet, ce sont les Romains qui auraient planté les vignes à Fronton, sur la voie reliant Toulouse à Cahors. Au XII^{ème} siècle, les chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem exploitent un vaste domaine et y développent le vignoble...

Le cahier des charges de l'AOP Fronton définit précisément les conditions de production. Les rendements sont parmi les plus bas du Sud-Ouest ; cela traduit une recherche perpétuelle de la qualité.

Le vignoble de Fronton
s'étend sur trois
anciennes terrasses
alluviales du Tarn.



La Négrette, un cépage noir unique au monde

La légende rapporte que la Négrette, ce cépage noir caractéristique du vignoble de Fronton, aurait été rapporté de Chypre par les Hospitaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Si la présence de ces Chevaliers est avérée, les recherches ampélographiques modernes tendraient à montrer que ce cépage endémique aurait **une origine locale**, autour des rives du Tarn.

Les vignerons mettent tout leur cœur et leur savoir-faire pour vous proposer des vins désormais reconnus unanimement pour leur **grande qualité**. Dans tous les vins de l'appellation, la Négrette est le **cépage majoritaire**. Depuis quelques années, quelques vignerons proposent même des cuvées 100% Négrette qui connaissent un succès indéniable. Qu'attendez-vous pour les goûter ?

Vous l'aurez compris, **la Négrette**, aussi appelée **Pinot Saint-Georges**, tire son nom de sa couleur noire, couleur intense qui se retrouve dans les vins. Mais la Négrette apporte surtout des arômes caractéristiques de fruits noirs (mûre, cassis...), de violette, de fruits rouges, de réglisse et des notes poivrées.

« L'ampélographie est la science qui étudie et décrit les cépages. »

Ampélographie, du grec
ampelos (vigne)
et graphein (écrire)



Fronton est la seule
appellation à s'être
appropriée ce cépage
originel et original, un
peu capricieux mais
donnant des vins
élégants, structurés,
aromatiques et fleuris.

Négrette

Des vins rouges gourmands et élégants



Les vins rouges sont souvent un assemblage de Négrette (toujours majoritaire) avec de la syrah, du cabernet,... Les vins élaborés pour être bus dans leur jeunesse, sur le fruit, se caractérisent **par des arômes de fruits noirs (cassis, mûre)**, de fleurs (pivoine, **violette**) et d'épices (**réglisse, poivre**).

Les rouges sont élégants, souples avec des tanins veloutés. Les vins de garde, plus corsés et charpentés sont complexes, riches et harmonieux et s'agrémentent parfois de notes de cuir et de fruits confits.

A servir autour de



L'élevage en fût

Les cuvées les plus concentrées font l'objet d'un élevage en fûts de chêne. Cela favorise un assouplissement des tanins, une plus grande complexité aromatique et une meilleure aptitude à la garde. Les vignerons cherchent à obtenir des Fronton élégants, soyeux et équilibrés.

La Négrette apporte
des arômes de fruits
noirs, de violette et
d'épices.



Des rosés plaisir, frais et aromatiques



Particulièrement fruitée et souple, la Négrette se prête merveilleusement à l'élaboration de rosés. Généralement d'une belle couleur assez soutenue qui s'explique par ce cépage original, les rosés

de Fronton offrent une **belle intensité aromatique**, une longueur en bouche inhabituelle et un joli gras. Fraîcheur et convivialité assurée.

A servir autour de



« 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 les feuilles et en exposant les grappes aux rayons du soleil, les viticulteurs favorisent son accumulation dans les raisins. »

Apprécies en apéritif, les
rosés de Fronton
accompagnement aussi
idéalement tout un repas.



La Maison des Vins et du Tourisme

Au cœur du vignoble, le Château de Capdeville à Fronton est une magnifique bâtisse mariant histoire et modernité. Dans ce lieu unique, vous pouvez **découvrir, déguster et acheter les vins** de l'ensemble des vigneron de l'appellation Fronton. Dans ce bâtiment qui abrite également l'Office de Tourisme, vous trouvez tous les renseignements nécessaires à votre séjour sur notre territoire. Tous les mois, des expositions ont lieu dans ce cadre agréable : sculptures, peintures... Les artistes contemporains sont à l'honneur.

Quant aux 7 hectares de parc qui entourent le château, l'endroit est idéal pour un pique-nique à l'ombre.

♥ Coup de coeur

La Maison des Vins propose **plus de 150 références** en dégustation-vente ; animée par des professionnels, c'est votre point de départ privilégié pour une balade au cœur du vignoble.

Horaires d'ouverture :

 **La Maison des Vins**
du mardi au samedi
10h00 – 12h30 et 14h30-19h
D'octobre à mai, jusqu'à 18h00
Entrée libre et gratuite

 **Office de Tourisme :**
du mardi au samedi
10h00 – 12h30 et 14h30-18h30
D'octobre à mai, jusqu'à 17h30
En juillet-août, le dimanche
10h00 – 12h30

Vos événements au Château !

Les salles du Château de Capdeville sont en location pour l'organisation d'événements professionnels ou particuliers (dégustations, réunions, réceptions...). Renseignements office de Tourisme.



Le Château de
Capdeville à Fronton
abrite la Maison des Vins
et du Tourisme.

Tous les mois

Des animations thématiques autour du vin sont proposées :
initiation à la dégustation, vins & fromages, vins & chocolats...

Programme sur :
www.vins-de-fronton.com

La Route des Vins AOP Fronton

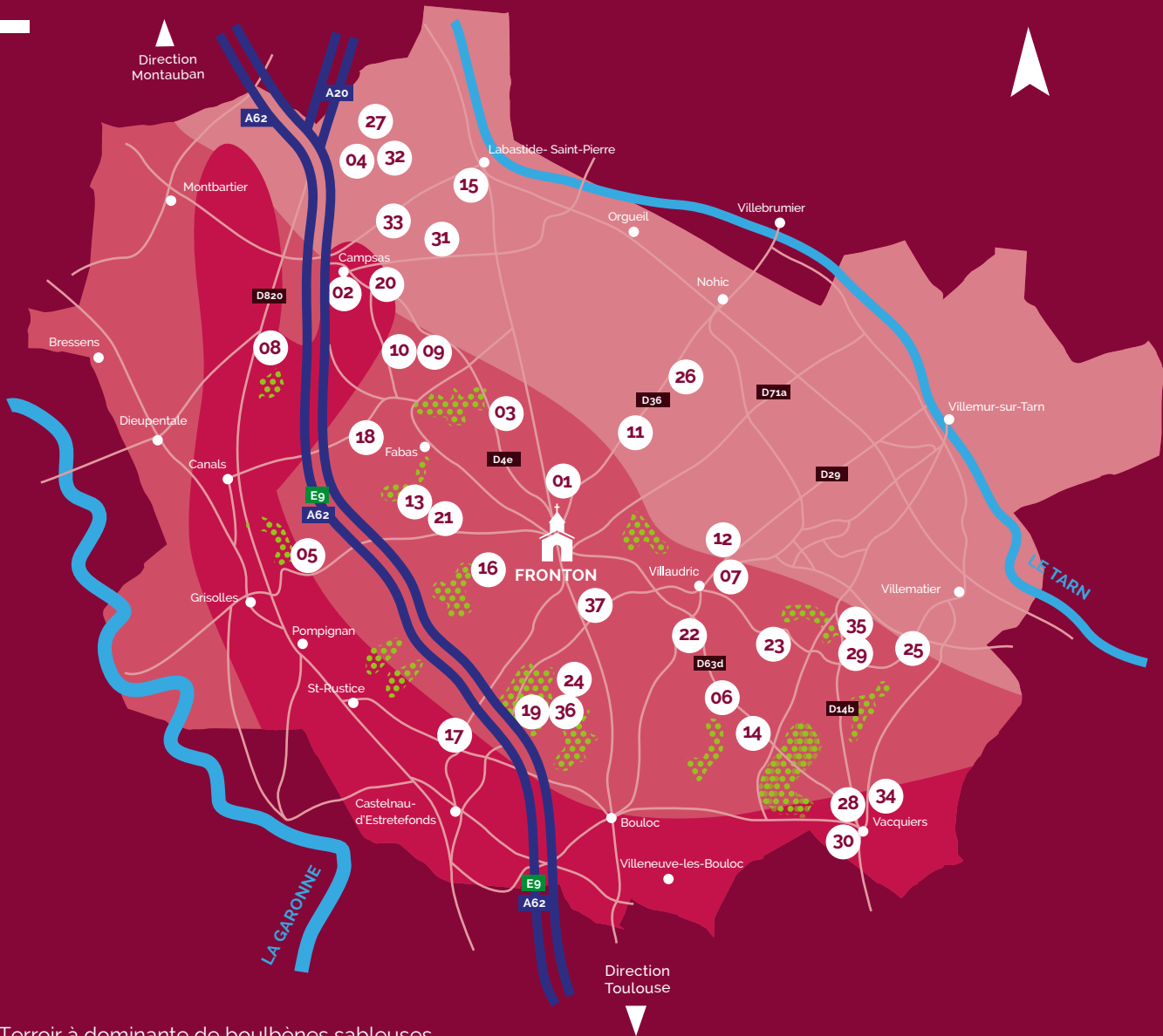
A moins de 30 kilomètres de Toulouse et une vingtaine de Montauban, le vignoble de Fronton est un lieu idéal pour pratiquer l'oenotourisme. Pendant les vacances ou le week-end, **venez à la rencontre de vignerons passionnés** qui ont à cœur de vous faire partager leur métier et découvrir leurs vins.

Pour trouver un domaine, il n'y a rien de plus simple. Tous sont indiqués par des panneaux bruns rappelant leur appartenance au vignoble de Fronton.

Les différents
domaines de Fronton
vous accueillent.



N



- Terroir à dominante de boubènes sableuses
- Terroir à dominante de boubènes blanches et caillouteuses, et de graves
- Terroir à dominante de rougets, de boubènes et de graves

1- Cave coopérative - Vinalie

Tél. 05 62 79 97 74
www.vinalie.com
Site de Fronton
175 avenue de la Dourdenne
31 620 Fronton
du lundi au samedi
9h-12h30/14h-18h30 novembre à mars
9h-12h30/14h-19h avril à octobre

2- Château Baudare

Tél. 05 63 30 51 33
www.chateaubaudare.com
Magasin de vente centre du village
82 370 Campsas
le samedi 9h-12h/14h30-17h30

3- Château Bel Air

Tél. 06 71 59 27 79
bonhomme7@wanadoo.fr
2750 route de Campsas
31 620 Fronton
le vendredi 9h-19h

4- Château Belaygues

Tél. 06 58 69 28 28
1755, chemin de Bonneval
82 370 Labastide St Pierre
Vente à la propriété le vendredi 9h-19h
Présence sur les marchés locaux

5- Château Bellevue La Forêt

Tél. 05 34 27 91 91
www.chateaubellevuelaforet.com
5580 route de Grissoles
31 620 Fronton
du lundi au samedi 9h-12h30/14h-18h

6- Château Binest

Tél. 05 61 82 00 49
368 route de Binest
31 620 Boulloc
du lundi au samedi 14h-19h
sur rendez-vous

7- Château Bonnet

Tél. 06 83 02 94 68
405 route de Mondot
31 620 Villaudric
sur rendez-vous

8- Château Bouissel

Tél. 05 63 30 10 49
www.chateaubouissel.com
200 chemin du Vert
82 370 Campsas
du lundi au vendredi
10h-12h/14h-19h
le samedi sur rendez-vous
fermé le mardi d'oct. à avr.

9- Château Boujac

Tél. 05 63 30 17 79
www.chateauboujac.com
427 chemin de Boujac
82 370 Campsas
du lundi au samedi 9h-12h/14h-19h
le dimanche sur rendez-vous

10- Château Carrol de Bellel

Tél. 06 49 25 05 82
www.chateaucarroldebellel.com
103 chemin de Boujac
82 370 Campsas
du lundi au vendredi 15h-19h
le samedi 9h-12h/14h-18h

11- Château Cassin
Domaine du Tembouret

Tél. 05 61 82 93 29
www.chateau-cassin.fr
800 route de Nohic
31 620 Fronton
du lundi au vendredi 9h-12h/14h-18h

12- Château Caze

Tél. 05 61 82 92 70
www.chateaucaze.com
45 rue de la Négrette
31 620 Villaudric
du mardi au samedi 9h-12h/15h-19h

13- Château Clamens

Tél. 05 61 82 45 32
www.chateauclamens-fronton.com
740 chemin de Caillol
31 620 Fronton
Sur rendez-vous

14- Château Clos Mignon

Tél. 05 61 82 10 89
www.closmignon.com
109 route de Clos Mignon
31 620 Villeneuve les Bouloc
du mardi au samedi 15h00-19h00
l'après midi sur rendez-vous
samedi 9h-12h/15h-19h

15- Château Coutinel

Propriété des Vignobles Arbeau
Tél. 05 63 64 01 80
www.arbeau.com
Cave « Les Divins »
4 rue de la Fraternité
82 370 Labastide Saint-Pierre
du mardi au vendredi 14h-18h30
le mercredi 10h-12h
le samedi 9h-12h

16- Château Cransac

Tél. 05 62 79 34 30
www.chateaucransac.com
1020 chemin du Cotité
31 620 Fronton
du lundi au vendredi 9h-12h/14h-18h

17- Château Devès

Tél. 05 61 35 14 97
2255 route de Fronton
31 620 Castelnau-d'Estrétefonds
Tous les jours sur rendez-vous

18- Château Fayet

Tél. 06 48 77 46 35 ou 06 10 18 34 58
www.chateau-fayet-vignoble.com
572 route de Coulon
82 170 Fabas
du lundi au samedi sur rendez-vous

19- Château Flotis

Tél. 05 62 79 03 94
www.chateau-flotis.com
1013 chemin de Flotis
31 620 Castelnau-d'Estrétefonds
du lundi au vendredi 14h-18h
ou sur rendez-vous

20- Château Font Blanche

Tél. 05 63 64 08 91 / 06 86 69 26 19
chateau.font-blanche@orange.fr
1055 route de Fabas
82 370 Campsas
sur rendez-vous

21- Château Joliet

Tél. 05 61 82 46 02
www.chateaujoliet.com
345 chemin de Caillol
31 620 Fronton
du mercredi au samedi 9h-12h/15h-18h

22- Château La Colombière

Tél. 05 61 82 44 05
www.chateaulacolombiere.com
190 route de Vacquiers
31 620 Villaudric
du lundi au vendredi
9h-12h30/14h-18h30
le samedi sur rendez-vous

23- Château La Coutelière

Tél. 05 61 82 14 97
chateulacouteliere@orange.fr
Lieu Dit Entourettes
381 chemin de La Sansonne
31 340 Villemur
du mardi au vendredi 15h-19h
le samedi 9h-12h/15h-19h

24- Château Lafite

Tél. 06 25 23 93 06
RD entre Bouloc et Fronton
31620 Castelnau d'Estretfonds
Tous les jours sur rendez-vous

25- Château la Loge

Tél. 06 28 66 10 36
www.chateaulaloge.fr
138 route des Châteaux
31 340 Villematier
le samedi matin 9h-12h30
ou sur rendez-vous

26- Château Laurou

Tél. 05 61 82 40 88
2250, route de Nohic
31 620 Fronton
du lundi au samedi sur rendez-vous

27- Château Laymajoux

Tél. 06 85 24 63 01
jlaymajoux@yahoo.fr
1250 chemin de Salcevert
82370 Labastide-Saint-Pierre
lundi, mardi, jeudi et vendredi 17h-20h
mercredi 14h-20h, samedi 8h-12h/14h-20h

28- Château Monplaisir

Tél. 05 61 84 97 79
121 route de Fronton
31340 Vacquiers
tous les jours sur rendez-vous

29- Châteaux Montauriol, Cahuzac, Ferran

Propriété des vignobles Gélis
Tél. 05 61 35 30 58
www.vignobles-nicolasgelis.com
1925 route des Châteaux
31 340 Villematier
du lundi au vendredi
9h-12h/14h-17h
fermé les weekends et jours fériés

30- Château Plaisance

Tél. 05 61 84 97 41
www.chateau-plaisance.fr
102 place de la Mairie
31 340 Vacquiers
du mercredi au samedi 9h-12h/15h-19h

31- Château Saint-Louis

Tél. 05 63 30 13 13
www.chateausaintlouis.fr
380 chemin du Bois Vieux
82 370 Labastide-Saint-Pierre
du lundi au vendredi
9h-12h/14h-18h
ou rendez-vous

32- Château Viguerie de Beulaygue

Tél. 05 63 30 54 72
ce.faure@gmail.com
1650 chemin de Bonneval
82 370 Labastide-Saint-Pierre
du lundi au samedi 9h-19h

33- Domaine de Lescure

Tél. 05 63 30 55 45
www.domainedelescure.fr
151 chemin de Lescure
82 370 Labastide-Saint-Pierre
du lundi au samedi 17h-20h
ou sur rendez-vous

34- Domaine des Pradelles

Tél. 05 61 84 97 36
www.domaine-des-pradelles.com
44 chemin de la Bourdette
31 340 Vacquiers
du lundi au vendredi 14h-19h
le samedi 9h-12h

35- Domaine Roumagnac

Tél. 06 80 95 34 08
www.domaineroumagnac.fr
Hameau de Raygades
31 340 Villematier
du lundi au vendredi 9h-12h sur rendez-vous.

36- Domaine de Saint-Guilhem

Tél. 05 61 82 12 09
www.domainesaintguilhem.com
1619 chemin de St Guilhem
31 620 Castelnau-d'Estrétefonds
du lundi au vendredi 9h-12h/14h-19h30
sur rendez-vous

37- Domaine Le Roc

Tél. 05 61 82 93 90
www.leroc-fronton.com
1605C route de Toulouse
31 620 Fronton
du lundi au vendredi 10h-12h/14h-18h
sur rendez-vous de préférence,
le samedi 10h-12h/14h-18h

Fronton, entre Toulouse et Montauban

A Fronton, découvrez l'histoire de la Cité, liée à celle du vignoble à travers un parcours dans la ville (dépliants disponibles à l'Office du Tourisme). Entre halle et marchés de plein vent, profitez de votre séjour pour découvrir les produits

de terroir de la région. A marier avec les vins de Fronton bien entendu ! Et puis, au fil de vos balades à pied, en VTT ou pourquoi pas en quad, découvrez le patrimoine du Frontonnais : châteaux, pigeonniers, églises, etc.



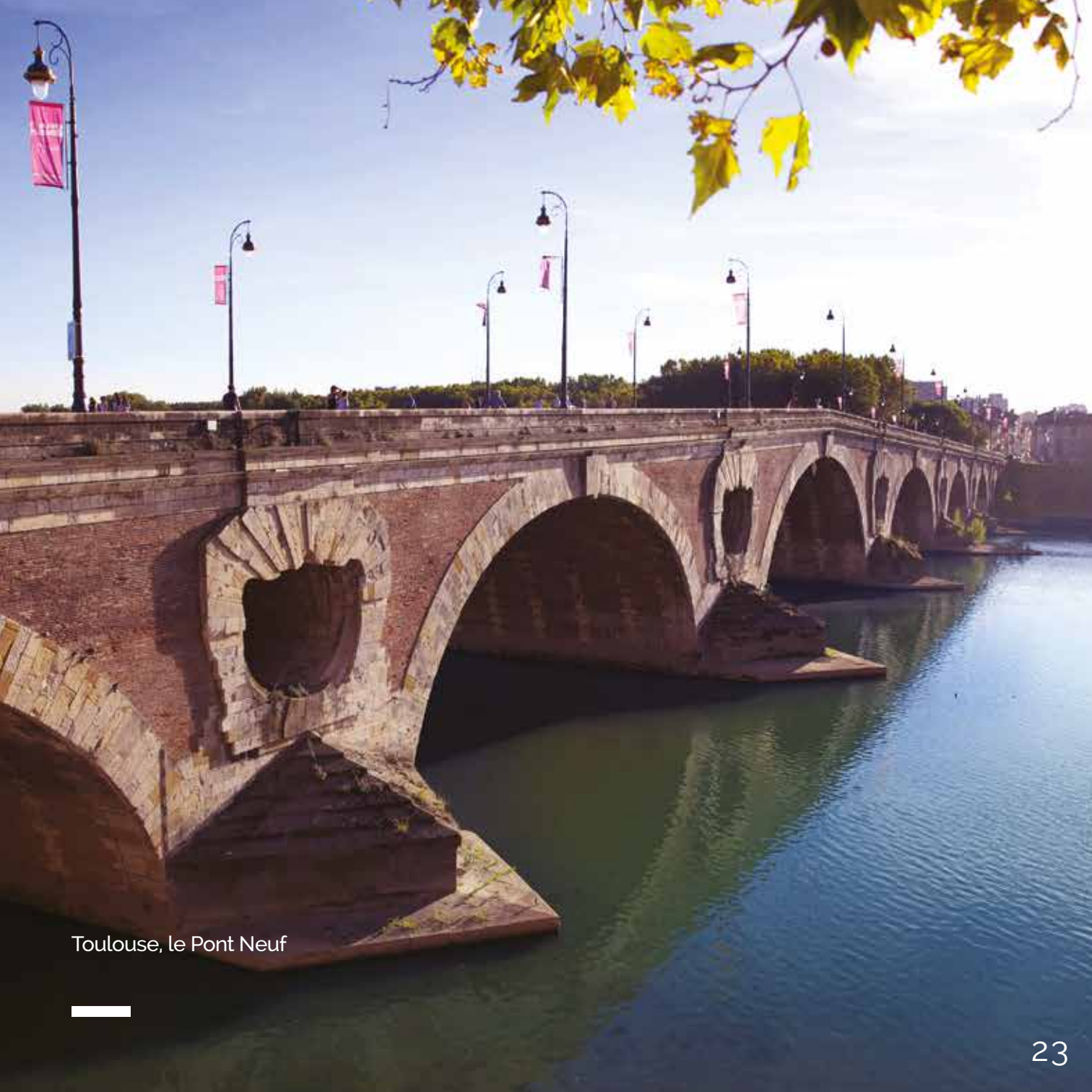
Le patrimoine du
frontonnais est
exceptionnel : ici le
Château Lafite

A deux pas : Toulouse, la ville rose

Fière de son passé, ouverte vers l'avenir, Toulouse vous séduit par son incomparable art de vivre et la richesse de son héritage historique. Des berges de la Garonne au Canal du Midi, de Saint-Sernin à la Cité de l'Espace,

des terrasses du centre-ville aux usines Airbus, en visite guidée, petit train touristique ou bateau, votre séjour à Toulouse est toujours un moment de plaisir.

www.toulouse-tourisme.com



Toulouse, le Pont Neuf



Montauban, ville d'art et d'histoire

Promue au rang de ville et pays d'art et d'histoire, Montauban la cité du célèbre peintre Ingres et du sculpteur Bourdelle vous offre un patrimoine exceptionnel : la place Nationale et ses doubles couverts, le Pont Vieux du XIV^{ème} siècle, l'ancien collège de Jésuites,

les nombreux hôtels particuliers, le Musée Ingres... Corne d'abondance ou il fait bon vivre, Montauban et son pays produisent depuis toujours de véritables trésors de table qui ensoleillent les marchés hauts en couleurs du samedi et du mercredi.

www.montauban-tourisme.com



Montauban :
la place Nationale

Coup de coeur : des vignerons qui savent recevoir !



Imaginez un hébergement de charme au cœur d'un domaine viticole : chambre d'hôte, gîte, ... avec une terrasse idéale pour l'apéritif et vue sur les vignes. Cela vous tente ? Pour une nuit, un weekend ou une semaine, choisissez votre formule.

- ♥ 4 Chambres d'hôtes de caractère au Domaine de Saint-Guilhem
- ♥ Appartement duplex chaleureux pour 4 personnes au Château Saint-Louis
- ♥ Gîte de Bellouguet, maison d'hôtes de caractère pour 8 personnes au Château de la Colombière

...

Office de Tourisme : 05 61 74 80 69



Gîte de Bellouguet, au
Château de la
Colombière

Saveurs et Senteurs : la Fête des Vins de Fronton



Tous les ans, au mois d'août, c'est l'effervescence. Fronton célèbre ses vins et ses produits de terroir. Et il vous suffit de participer une fois pour devenir addict ! Saveurs et Senteurs est une grande fête populaire et festive, où bonne humeur et convivialité sont les maîtres mots !

www.fronton-saveurs-senteurs.fr

Les Buissonnières...

Dans le courant de l'été, le vignoble s'anime au rythme des soirées conviviales des Buissonnières. Une recette simple mais efficace : des dégustations avec les vigneronns, des repas en musique, un marché gourmand... Et une bonne dose de bonne humeur !



Saveurs et Senteurs,
un grand weekend de
gourmandise rythmé
de nombreux concerts
et animations.

Gastronomie et art de vivre

Le Sud-Ouest de la France est gourmand et **la gastronomie ici est un art de vivre**. Comme souvent, les meilleurs accords mets-vins consistent à marier une recette locale avec un vin du terroir. C'est une évidence ! Aussi, si vous dégustez un cassoulet, une saucisse de Toulouse ou

un magret de canard, pensez à un vin AOP Fronton, rouge ou rosé, c'est un accord évident et vous n'êtes jamais déçu. Et comme nous partageons des valeurs de convivialité, d'hospitalité et de générosité, nous vous offrons cette recette originale de confit de canard, à la fois simple et irrésistible.



Légumes farcis au confit de canard



30'



30'

>> Pour 12 farcis :

- **12 Petits légumes** à farcir (oignons doux, petites courges, gros champignons de Paris ou Portobello)
- **2 Cuisses de canards confites**
- **1 Petit bouquet d'herbes aromatiques** (persil, cerfeuil, ciboulette)
- **1 Grosse échalote**
- **Quelques petits fruits rouges** (groseilles, baies rouges...)
- **Sel & Poivre**

Couper un chapeau aux légumes, les creuser et les précuire au besoin à la vapeur (10 à 15 min pour les oignons et les courges). Retirer la graisse et la peau des cuisses de canard puis effiloche la chair. Hacher les herbes aromatiques et l'échalote puis les ajouter à la chair de canard. Saler, poivrer et mélanger puis ajouter délicatement les fruits rouges. Préchauffer le four à 180 °C. Saler, poivrer l'intérieur des légumes et les remplir de farce. Recouvrir avec les chapeaux et enfourner pour 15 à 20 min.



Les vins de Fronton
s'accordent
particulièrement bien
avec la gastronomie du
Sud-Ouest.

Maison des Vins et du Tourisme

Château de Capdeville - Route de Villaudric
31620 FRONTON - 05 61 82 46 33
magasin@france-sudouest.com

www.vins-de-fronton.com

Office de Tourisme : 05 61 74 80 69



Fronton.le.Vignoble.Toulousain

