

Le Roc à Fronton : repas et verticale au domaine

Session du Vendredi 13 Novembre 2015



Quelques commentaires de contexte

Beaucoup d'entre nous connaissent et apprécient le domaine, les vins et la famille Ribes...

Malgré cette proximité et les facilités logistiques évidentes, jamais nous n'avions encore eu l'idée d'organiser une séance entièrement dédiée au Roc.

Négligence un peu légère : des années que nous nous acharnons à monter des dégustations de vins du monde entier sans jamais avoir pris du temps pour des vins qui, pourtant, représentent une des fiertés viticoles toulousaines !

Et puis, une visite parmi tant d'autres, des travaux d'aménagement d'une salle de réception et le projet est enfin devenu évident : la famille Ribes nous reçoit quelques semaines plus tard pour nous présenter sa gamme, une verticale de la cuvée Don Quichotte, le tout accompagné d'un repas à base d'agneau élevé en plein air dans les vignes du domaine.

Toutes les bouteilles proviennent donc directement du chai ; elles ont été ouvertes juste avant notre arrivée pour ensuite être servies sans carafage.

Les verres utilisés sont les « Authentis » de Spiegelau.

Photos de François Martinez et Philippe Ricard

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Une longue histoire
Page 4	Le paysage de Fronton depuis 50 ans
Page 5	La négrette : un cépage à part
Page 6	Le terroir de Fronton
Page 7	Cahier des charges de l'AOC - le domaine
Page 8	Photo du chai
Pages 9-11	Les vins du domaine
Pages 12-17	La dégustation
Page 18	Conclusion
Page 19	Portraits de soirée

Fronton : une longue histoire

L'histoire de la vigne frontonnaise prendrait ses racines à l'époque gallo-romaine, sa situation stratégique sur la voie liant Toulouse à Cahors pouvant expliquer sa naissance.

Au XII^{ème} siècle, le vignoble appartient aux Chevaliers de l'Ordre de Saint Jean de Jérusalem, devenu plus tard l'Ordre de Malte. C'est à cette époque que le village de Fronton est bâti autour de l'église Saint-Jean Baptiste (sur l'emplacement de l'église actuelle). Les chevaliers y créent une Commanderie, dirigée par un percepteur. Le vignoble y serait déjà bien régi : les archives communales mentionnent une organisation prudhomme pour surveiller la culture de la vigne et faire acter en assemblée la date exacte du ban des vendanges.

En 1400, la Commanderie est supprimée et Fronton relève directement du Prieur de Toulouse, lequel octroie une charte en 1470 autorisant l'affranchissement et le droit de propriété aux paysans vigneron de Villaudric.

Fronton, catholique, connaît une période tumultueuse durant les XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles : en plein cœur du conflit religieux opposant catholiques toulousains et protestants montalbanais, la ville déjà ravagée après son siège en 1567, continue de subir les affres de la guerre jusqu'en 1628.

A cette époque, la vigne est minoritaire, la culture céréalière répondant davantage aux besoins vitaux de la population.

Après la guerre, la vigne regagne un intérêt plus sensible, avec des enjeux et une suprématie que la ville de Villaudric dispute à Fronton. Le principal frein au développement économique du vignoble n'est autre que le proche voisin bordelais, lequel, maître du commerce maritime, se soucie davantage de la promotion de ses propres vins : non seulement les vins de Fronton s'exportent peu, mais, en l'absence de toute législation, les meilleurs sont parfois revendus sous des dénominations locales (Premières Côtes de Saint-Foy).

Ce protectionnisme bordelais prendra fin au XVIII^{ème} siècle, permettant à Fronton de faire connaître son nom et ses vins par delà ses frontières régionales. Le vignoble se développe alors pour atteindre les 3/4 des terres cultivables : c'est l'âge d'or frontonnais qui durera ainsi jusqu'à la crise du phylloxéra en 1878. Crise d'autant plus ravageuse que le cépage local, la négrette, aura beaucoup de mal à s'accommoder de ses greffons, devenant plus sensible à la coulure comme à la pourriture grise.

Pour ternir davantage le tableau, la crise de la surproduction affaiblira plus encore Fronton au début du XX^{ème} siècle...

Mais les vigneron réagissent...

Le 28 juillet 1944, 6 communes obtiennent l'appellation d'origine "Vins Délémités de Qualité Supérieure Villaudric".

Un an plus tard, le 31 juillet 1945, 15 communes décrochent à leur tour l'appellation d'origine "Vins Délémités de Qualité Supérieure Fronton" ou "Côtes de Fronton".

En 1970, les vigneron de Villaudric et Fronton décident d'unir leur force et leurs valeurs souvent communes en se fédérant en un seul syndicat.

5 ans plus tard, par décret du 7 février 1975, cette solidarité aboutira à l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée "Côtes du Frontonnais" pour les vins rouges et rosés (les vins blancs en sont exclus), avec deux dénominations géographiques, "Fronton" et "Villaudric".

En 2005, ultime modification : l'appellation se dénomme dorénavant "AOC Fronton".

Le paysage de Fronton depuis 50 ans

Depuis un demi-siècle, le paysage frontonnais évolue régulièrement, modelé tant par ses choix agricoles que l'expansion périurbaine des villes de Toulouse et Montauban.

En termes économiques, la région accroît sa rupture avec le profil poly-cultural typiquement toulousain pour se spécialiser durablement dans le secteur viticole. Spécialisation doublée d'un recentrage de l'exploitation, Fronton ayant perdu 60% de ses surfaces de vignes et diminué le nombre total de propriétés par 10 : aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 2.300 hectares répartis sur 20 communes de Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne, avec une centaine de producteurs divisés en une quarantaine de vigneron indépendants, 1 cave coopérative et 2 négociants-vinificateurs. Bref, moins de surface totale mais des exploitations aux dimensions plus cohérentes et viables.

En parallèle, la pression foncière proportionnellement liée au doublement de l'agglomération toulousaine en 50 ans, a suffisamment dopé le prix de l'hectare pour convaincre les agriculteurs fragiles ou sans descendance de profiter de cette générosité immobilière. Développement citadin qui ne cesse de croître aujourd'hui et transforme durablement la campagne frontonnaise, entaillée par de grands axes ferroviaires et routiers, morcelée façon puzzle par des zones à peuplement d'abord industriel et urbain ou par des îlots de résidences individuelles pavillonnaires.

Il faut enfin se rappeler que, même si les 2 sites frontonnais potentiellement éligibles semblent pour le moment épargnés, entre autre par souci de l'exploitation viticole, le projet de nouvel aéroport international toulousain est une menace autrement plus sérieuse pour l'AOC.



La négrette : un cépage à part

La caractéristique essentielle de l'AOC Fronton vient de son cépage identitaire, la négrette, cépage quasiment unique en France et dans le monde. Alias *morillon*, *mourrelet*, *ragoûtant*, *négralet*, *villemur*, *chalosse noire*, *folle noire*, *négret du Tarn*, *négret de Gaillac*, *vesparo noir* dans le Gers, *petit noir* en Charente, *pinot Saint-Georges* en Californie, c'est une plante cultivée à près de 99% dans la région.

Deux théories se heurtent quant à l'origine du cépage : d'un côté une filiation avec le *mavro* chypriote (nom d'origine grecque signifiant *noir*), rapporté des croisades par les chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem et implanté dans leur Commanderie au XII^{ème} siècle ; de l'autre la thèse de Guy Lavignac (ampélographe auteur de "Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire", Éditions du Rouergue), mentionnant la négrette comme un cépage natif du sud-ouest de la France, parent de la famille des cotoïdes du côc ou du tannat (lien génétique exact encore non déterminé de nos jours). Origine hexagonale pourtant accréditée récemment, en précisant que le côc était en fait issu d'un croisement entre magdeleine noire des Charentes et prunelard, véritable ancêtre de la grande famille des cépages du sud-ouest.

Dans un monde du vin en quête d'identité, de "typicité", cette exception devrait spontanément paraître comme un atout exceptionnel ; tout n'est pas si simple... Revers de la médaille, sa singularité se conjugue avec une telle forme d'originalité gustative qu'elle a longtemps déstabilisé les références des consommateurs, allant jusqu'à véhiculer une réputation plutôt négative et handicapante, encore ponctuellement tenace aujourd'hui, y compris auprès du public toulousain lequel, peut-être formaté par des vins plus "rugueux" (Cahors, Madiran, Buzet), solides partenaires d'une cuisine de terroir toute aussi rustique, s'accommode moins spontanément des subtilités d'un cépage délicat, floral (la violette, arôme récurrent, est pourtant une fierté locale), largement fruité, épicé comme peu tannique.

De plus, la négrette est un cépage fragile : affaiblie par le phylloxéra, sensible aux coulures, elle produit des grappes aux peaux fines et délicates, exposées aux dégâts du vent, aux fortes pluies, sujettes aux maladies cryptogamiques (pourriture grise, mildiou, black rot, botrytis, oïdium), exige une vendange rapide et méticuleuse (ses qualités sont vite perverties par la surmaturité).

Très productive (rendement pourtant limité à 55 hl/ha en rosé, 50 hl/ha en rouge), elle oblige les vigneronns à un travail rigoureux et contraignant.

Bref, exploiter cet atout ampélographique n'est pas une sinécure, même si, par ses exigences, la négrette contribue de fait à une vraie plus-value qualitative.

Alors, même si la majeure partie des vigneronns frontonnais reste profondément attachée à la préservation de cette "identité" organoleptique forte, elle joue tout aussi bien une partition diversifiée, accompagnant les cuvées 100% négrette d'assemblages équilibrés par la syrah, le côc, le fer servadou ou les cabernets, quand ce n'est des exercices totalement libres, hors contraintes de l'AOC.

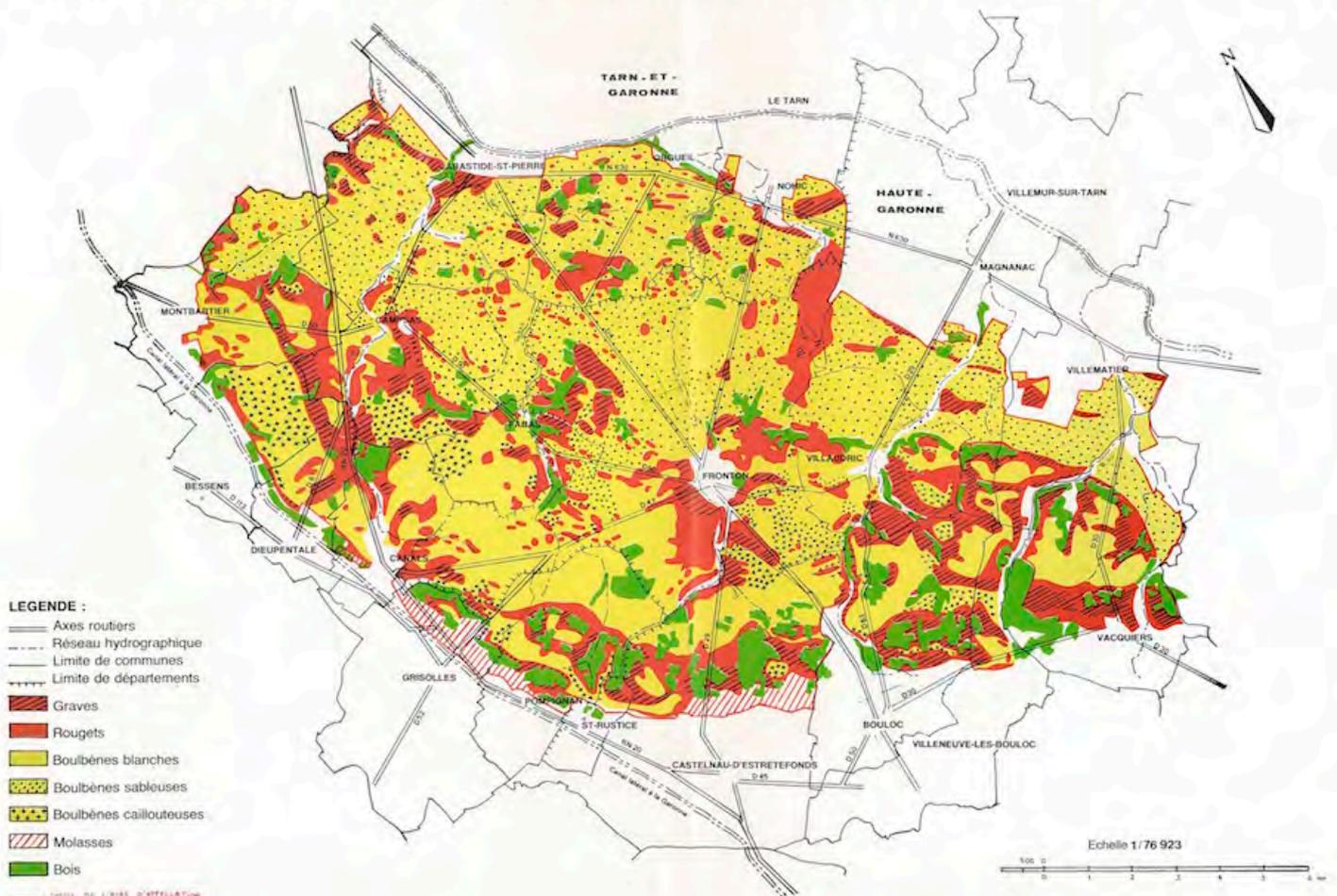
Le terroir de Fronton

La zone cultivée s'étend sur 3 terrasses fluviales de la rive gauche du Tarn, terrasses assez jeunes puisque datant de l'ère quaternaire. Avec le temps, l'érosion et la sédimentation de surface, les sols ont évolué de façon hétérogène en dessinant 3 zones de natures distinctes :

- les boubènes : sols alluvionnaires (galets, graviers, sables et limons), drainés par le Tarn et ses affluents depuis le Massif Central, formant une couche siliceuse superficielle d'épaisseur variable recouvrant une base formée d'un conglomérat de roches sédimentaires, les boubènes (sableuses, caillouteuses, limoneuses, argileuses).
- les rougets : sols constitués de limons et d'argiles (jusqu'à 30%)
- les graves : sols caillouteux en surface, argileux en profondeur

A noter l'absence de calcaire dans les sols de l'appellation.

CARTE DES SOLS : AIRE D'APPELLATION "CÔTES DU FRONTONNAIS" CONTRÔLÉE



Cahier des charges de l'AOC

Quelques éléments...

Appellation réservée aux vins rouges et rosés.

Encépagement :

- négrette : minimum 50%
- syrah : maximum 40%
- côt, fer servadou, cabernet franc ou sauvignon (ensemble ou séparément) : maximum 25%
- gamay : maximum 15%
- cinsault et mérille noir : maximum 5%

Densité : 4000 pieds/ha minimum

Taille : soit taille courte à coursons (gobelet, cordon de Royat), soit en Guyot ; maximum 10 rameaux fructifères par pied

Rendements :

- 55 l/ha en rosé
- 50 l/ha en rouge



Le domaine

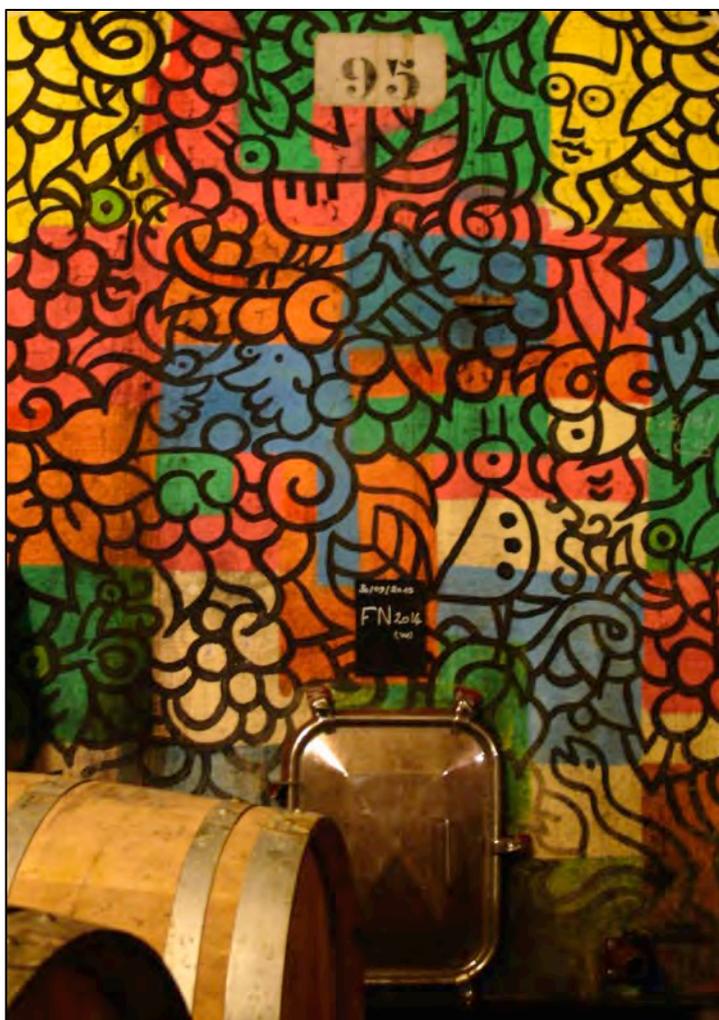
Le domaine a été acheté en 1974 par le père de Jean-Luc et Frédéric Ribes.

Si le premier des fils, Jean-Luc, est venu épauler son père en 1981, l'aventure indépendante dut patienter encore jusqu'en 1987, date de sortie de la coopération.

1988 : nouveau départ pour le domaine avec une autonomie assumée grâce à un chai tout neuf, l'arrivée en renforts de Frédéric et sa femme Cathy.

Vignes enherbées, simple sous-solage tous les 3 ans pour ne pas altérer la vie organique des sols, juste l'aérer et favoriser sa perméabilité, culture raisonnée sans endoctrinement particulier, juste de la mesure et du bon sens.

Vendanges globalement mécaniques, sauf pour quelques parcelles fragiles de négrette, de vieilles syrahs ou de blanc.



Les vins du domaine



Vin de Table Turbulent "Roc'Ambulle"

Cépages : 100% négrette ramassée à 9° potentiel (une sorte de "négrette verte" !)

Terroir : boulbènes

Vinification : pressurage direct, méthode ancestrale, nature (sans SO2), "brute de décoffrage", mise en bouteille avant fin de fermentation pour une reprise modérée. Capsulage façon bouteille de bière.



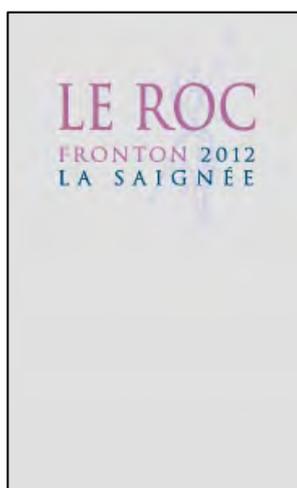
Vin de Table de France blanc "Le Roc"

Cépages :

- 40% sémillon
- 40% chardonnay
- 10% viognier
- 10% muscadelle

Terroir : boulbènes graveleuses.

Vinification : fermentation et élevage en barrique de 225 l (dont 15% neuves) pendant environ 8 mois.



Fronton rosé "La Saignée"

Cépages :

- 65% négrette
- 30% syrah
- 5% cabernet franc

Terroir : parcelles plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/ha, sur un terroir de boulbènes blanches, sous sol de grepp (ciment ferromanganique) ; rendement de 50 hl/ha.

Vinification : rosé de saignée vinifié à des températures de 18° à 20° afin de préserver ses qualités aromatiques. Elevage sur lies pendant quelques mois avant sa mise en bouteille fin février.



Fronton "La Folle Noire d'Ambat"

Cépages : 100% négrette

Terroir : parcelles plantées avec une densité de 5000 pieds/ha, sur un terroir de rougets riches en oxydes de fer; rendement de 50 hl/ha.

Vinification : mise en cuve par simple gravité avec un léger foulage. Vinification traditionnelle pendant 2 semaines environ en cuves ouvertes de faible contenance pour un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). Elevage de 8 mois à 10 mois en foudre de 20 hl.



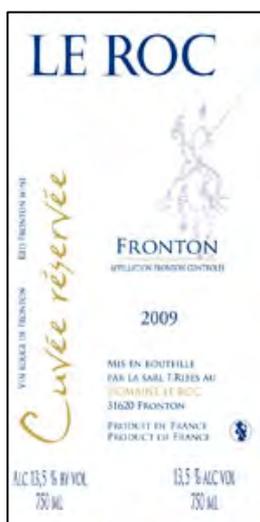
Fronton "Cuvée Classique"

Cépages :

- 70% négrette
- 20% syrah
- 10% cabernet sauvignon

Terroir : parcelles plantées avec une densité de 4500 à 5000 pieds/ha, sur un terroir de boubènes blanches en surface, de grepp et marnes caillouteuses en profondeur ; rendement de 50 hl/ha.

Vinification : mise en cuve par simple gravité, sans foulage. Vinification traditionnelle séparée pour chaque cépage pendant 3 semaines environ en cuves ouvertes de faible contenance pour un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). Elevage de 12 mois à 18 mois, toujours en cuve béton, mais après assemblage.



Fronton "Cuvée Réserve"

Cépages :

- 50% négrette
- 25% syrah
- 25% cabernet sauvignon

Terroir : sélection de parcelles plantées sur un terroir de boubènes graveleuses, sous sol de grepp. Rendement de 50 hl/ha, raisins naturellement riches et concentrés sur ces parcelles.

Vinification : mise en cuves par simple gravité, sans foulage pour la négrette et la syrah, avec un léger foulage pour le cabernet sauvignon. Vinification traditionnelle séparée pour chaque cépage pendant 4 semaines avec contrôle des températures. Elevage de 18 mois en barriques de 225 litres pour le cabernet sauvignon, en vieux foudres de 40 hl pour la négrette et la syrah. Ensuite, assemblage des cépages, puis de nouveau 4 mois d'élevage en cuve avant la mise, sans collage ni filtrage.

Fronton "Don Quichotte"

Cépages :

- 60% négrette
- 40% syrah

Terroir : sélection de parcelles plantées sur un terroir de boulbènes caillouteuses en surface, de marnes et marnes bleues en profondeur. Rendement de 40 hl/ha, raisins naturellement riches et concentrés sur ces parcelles.

Vinification : mise en cuves par simple gravité, sans foulage. Vinification traditionnelle généralement séparée pour chaque cépage pendant 4 semaines (vinification déjà assemblée si la maturité des syrah et négrette sont concomitantes) avec contrôle des températures et, spécialement pour cette cuvée, un léger pigeage pour favoriser l'extraction aromatique et assouplir les tanins. Assemblage (si non déjà effectué) puis élevage de 18 mois en vieux foudres de 20 hl. Puis de nouveau 4 mois d'élevage en cuve avant la mise. Pas de collage ni filtrage.



Vin de Table de France "La Vieille Syrah de derrière chez Mammouth"

Cépages : 100% syrah

Terroir : boulbènes graveleuses.

Vinification : très poche de celle de Don Quichotte : pas de foulage, pigeage léger, vinification traditionnelle en cuve, puis élevage de 18 mois en vieilles barriques.

La dégustation

Vin de Table de France "Le Roc" 2014

Blanc gras, ample, livré sans faiblesse de rythme, droit, sec, même subtilement amer, proposant une palette parfumée de pêche, abricot, poire, fleurs blanches. Quelques traces d'élevage encore présentes mais mesurées n'empêchent pas le vin de défendre une personnalité sincère.



Fronton "La Saignée" 2014

Joufflu, "mâcheux", à la puissance épicée : prêt à en découdre à table, avec aplomb même si le fruit, rouge, spontané, pur, amadou cette force peu commune dans un monde rosé généralement plus informel.



Fronton "La Folle Noire d'Ambat" 2014

Immédiate, sans fard, virevoltant entre floralité et fruits noirs, juteuse et frivole, jouant sur la vivacité, l'éclat des parfums (violette, réglisse, cassis, cerise) et son caractère hautement digeste. Canon idéal des piliers de zinc, c'est aussi la cuvée ad hoc pour s'initier au monde la négrette.

Fronton "Cuvée Classique" 2012

Bien nommée, plus classique dans sa silhouette et ses parfums que la Folle, rassurante, moelleuse, à l'aromatique habituelle (violette, réglisse, fruits rouges et noirs) relevée de fraîcheur épicée. Entrée de gamme "sérieuse", la négrette sans risque, tempérée : sonne juste.

Fronton "Don Quichotte" 2012

Duo négrette/syrah équilibré, livré davantage sur l'acidité que les tanins, très fin, presque éthéré malgré un surcroît de chair sensible (rappelle l'élégance tactile des belles syrahs nord-rhodaniennes) : vin séveux, élancé, aux parfums frais et nuancés de violette, d'agrumes, de fruits noirs, d'épices, de cuir.

Fronton "cuvée réservée" 2011

Moins de délié et d'élégance que les autres vins du domaine, exercice plus terrien, poivré et structuré, une chair serrée, sous influence du cabernet et de l'élevage. C'est bon, bien fait mais différent...



Vin de France "La Vieille Syrah de derrière chez Mammouth" 2012

Caractère poivré, floral, fumé et lardé qui signe le cépage, traité avec fraîcheur et subtilité : on pourrait se plaire à imaginer la distinction d'une Côte Rôtie, même si on devine furtivement une signature un rien "rustique", mais finalement attachante.

Vin de Table de France Turbulent "Roc'Ambulle" 2014

Gourmandise mousseuse, tonique, plein fruits rouges (framboise, cerise, grenadine, groseille) : un vin joyeux, iconoclaste, qui ne se prend pas au sérieux. L'apéro estival...



Fronton "Don Quichotte" 2011

Caractère alerte et éthéré dopé par une acidité volatile osée (0,8) mais en cohérence, exhausteur d'arômes (gelée de mûres, cassis, cerise noire, groseille) comme de fraîcheur (épaissit un léger trait de vert - rafle, feuille de tomate, bâton de réglisse). Plus à son aise à table.



Fronton "Don Quichotte" 2010

Intime communion entre maturité, fraîcheur et délicatesse tactile, un vin déjà nuancé (cuir, réglisse, violette, gelée de fruits noirs et rouges, épices, lard fumé), lorgnant avec orgueil les canons nord-rhodaniens. Equilibre, parfums, tenue, finesse : un vin qui a tout pour lui...

Fronton "Don Quichotte" 2009

Opulence relative (on est à Fronton, pas à Rasteau !) soulignant un profil solaire, suave et enrobé, pour le coup assez puissant mais toujours sous contrôle, sans perte d'équilibre ni de finesse, juste une empreinte mûre, confiturée, plus en suavité qu'en impertinence, un peu plus Languedoc que Rhône Nord. Séduira donc un public différent.



Fronton "Don Quichotte" 2008

La négrette à la barre (violette, zan, poivre vert), avec ce relief gustatif un rien plus "paysan" de la Folle, moins complexe, plus "végétal" que ses petites sœurs, plus effilé aussi, mais toujours aromatique et volontaire. Une silhouette longiligne et pointue qui tranche avec la bonhomie de la précédente...



Fronton "Don Quichotte" 2006

Richesse, rigueur, un vin ambigu, tendance tertiaire (genièvre, réglisse, cuir), solaire tout en jouant avec ses tanins et les aigus d'une acidité cavalière, entre volatile et acétate, pas consensuelle pour deux sous mais qui, au moins ce soir, pousse bien le flageolet. Propice aux grands écarts d'appréciation.



Fronton "Don Quichotte" 2005

L'ambivalence, parfois, des grands millésimes, singulièrement lents à grandir : un Don Quichotte de fière allure, droit dans ses bottes, à l'acidité comme les tanins assurés, les arômes impertinents de violette à peine cueillie, de merise et cassis frais, de zan, de viande sanguine légèrement fumée, presque trop simple, comme prisonnier d'une jeunesse qui se voudrait éternelle. Tout compte fait aussi impressionnant que frustrant !

A noter l'échantillon de l'autre tablée, très différent, assoupli, plus abouti (et évolué) en termes aromatiques, sans aucun doute plus prêt à boire mais finalement plus lisse...

Un rappel parmi tant d'autres de la fragilité de l'analyse isolée, comme de la malhonnêteté de prétendre reproduire à l'identique les bouteilles d'une même cuvée...



Fronton "Don Quichotte" 2001

Evolution maintenant sensible (olive noire, beacon, âtre, Havane) mais toujours élégante, dans l'univers intime de la syrah (communauté d'esprit avec la Mammouth 2012), avec la tenue, la rigueur un peu austère et rustique de la rafle (raisins partiellement égrappés à l'époque), tout en préservant la finesse de jus caractéristique du domaine. Et on reparle encore de Côte Rôtie...



Fronton "Don Quichotte" 2000

Vieillessement tertiaire (champignon, cacao, futaille, fausse impression de boisé espagnol) d'un échantillon aujourd'hui usé, dépouillé et sec.



Fronton "Don Quichotte" 1998

Fondu, fané, aux arômes désuets de pot pourri, à la matière fine, limitée dans son message et sa persistance, mais joliment fragile.



Fronton "cuvée réservée" 1995

Intonation bordelaise, du moins cabernet tertiaire (résine, tabac blond, poivron, bouillon, paprika, graphite), bouche encore fraîche, élancée, un peu élimée mais toujours cohérente, gouteuse et vivante. A boire cependant.





Vin de France Le Roc 2012

Aromatique singulière (pêche, résine, nougat, cire, goyave), goûts et caractère partagés entre gras et amers, des gènes presque sudistes mais un équilibre frais et appétant.



Muscadelle sous voile 1997

Vin à la puissance contenue, chaleureux, savoureux et original, exprimant un rancio épanoui et remarquablement charmeur, complexe, jonglant entre gras de jambon, noix, épices orientales, orange confite, abricot sec, datte, rhum ambré, cacao...



Simple mais convivial, un repas à base d'agneaux élevés sous leur mère, dans les vignes.

CONCLUSION

Difficile de croire que Frédéric et son gabarit de seconde ligne, Jean-Luc et son surnom de "Mammouth", puissent donner naissance à des vins aussi délicats et sensibles, plus proches de la ballerine que du pachyderme à longs poils ! Négrette et syrah sont ainsi déclinés avec une rare subtilité, chacune prenant les dessus avec élégance selon les cuvées et les millésimes.

Toute proportion gardée, la comparaison avec les vins de la Vienne est parfois tentante, non pas sur la densité des matières, mais par leur expression aromatique, leur qualité de jus comme leur finesse tactile. Les frères n'en renient pas pour autant leur attache paysanne, avec des vins gardant franchise, caractère, un quant-à-soi rustique attachant, ainsi qu'une philosophie des plus sincères : les vins se doivent de rester "simples", immédiatement généreux et buvables, des boissons désaltérantes à consommer à table avec évidence. Le tout à portée de toutes les bourses.

Important enfin d'apprécier la face rock'n'roll des frères Ribes (Jean-Luc est musicien à ses heures perdues), jouant des gammes plus libertines tant sur certaines cuvées (le facétieux Roc'Ambulle, l'entraînante Folle Noire d'Ambat) que sur l'acidité volatile, instrument délicat dont ils semblent maîtriser la tonalité avec audace.

L'exercice vertical nous a enfin prouvé la capacité de résistance au temps de la cuvée Don Quichotte, même si, hormis sur les grands millésimes, les bénéfiques d'une garde supérieure à 10 ans n'ont pas semblé évidents. Elle n'a cessé d'être, durant tout le repas, une fidèle partenaire, se jouant à merveille du caractère de l'agneau comme de l'embonpoint des haricots, proposant son rythme juteux et digeste en même temps que la poésie de ses parfums.

Je ne pourrais finir sans évoquer le plaisir du moment partagé, la bonne humeur de nos hôtes comme leur formidable hospitalité.

Chez les Ribes, on se sent bien ; avec leurs vins aussi.

Merci.

Sources :

Musée des boissons : http://www.musee-boissons.com/pages/za_fronton.html

Municipalité de Fronton : <http://www.mairie-fronton.fr/histoire-et-patrimoine-465.html>

Office du tourisme du vignoble de Fronton :

http://www.ot-vignobledefronton.sitew.com/Histoire_du_vignoble.B.htm#Histoire_du_vignoble.B

Ruralia : <https://ruralia.revues.org/1291>

Portraits de soirée parmi les fidèles du club, évidemment présents au rendez-vous...



Alex...



Jean-Michel...



Laurent...



Didier...



Hervé...



Cécile...



Eddy et Jean-Luc



Miguel...



Philippe...



Attila...