



**Producteur :** La Colombière

**SAQ (CCNP) :** 14959351

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 26.15 \$

---

**Appellation :** Fronton

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Philippe et Diane Cauvin

**Géologie du sol :** Terroir de galets roulés de quartz sur argiles rouges

**Superficie :** 1,5 ha.

**Encépagement :** Négrette (100%)

**Âge moyen des vignes :** Entre 15 et 55 ans

---

**Vinification :** Vendanges manuelles, encuvage par gravité.

Vendange éraflée, non foulée. Vinification naturelle par infusion. Cuvaison de 30 jours cuve béton brut.

**Élevage :** Élevé 20 mois en cuve de béton brut et foudre de 30hl durant 42 mois afin d'offrir un vin ouvert et complexe.

Vin non collé, non filtré. SO2 total 40 mg/L.

---

**Aspect gustatif :** Légèrement torréfié en finale aux tanins souples. Frais et minéral légèrement poivré et épicé. Dégustation sur des notes de fleurs, d'épices et de fruits noirs (mûre, cassis).

**Aspect olfactif :** Volume fruité et une grande persistance aromatique floral et poivrée.

---

**Accord vin et mets :** C'est un vin de mets de caractère type volaille, viande blanche, terrines, gibier à plume ou cuisines avec des épices douces. Température de service idéale : 16-18°C.

**Conservation :** Boire idéalement 6 à 10 ans suivant le millésime.

---

---

**Le domaine :**

La petite histoire...

Un cépage, une parcelle ! Une parcelle plus tardive et qui procure des raisins ayant un bel équilibre sucre/acidité, des tanins fins et une longueur épicée.

### Revue de presse :

L'Actualité, Nov 2022

Le vin de la semaine: un excellent rapport qualité-prix-plaisir

Ce rouge élevé en biodynamie exprime avec authenticité, par ses saveurs de fruits noirs et ses tanins soyeux, le caractère d'un cépage typique du sud-ouest de la France.

La Colombière, Fronton 2016, Coste rouge, France

Code SAQ: 14959351 - 26,15\$

Diane et Philippe Cauvin conduisent leur vignoble en biodynamie et défendent les vertus encore trop méconnues de la négrette. Ce cépage est cultivé au nord de Toulouse, dans le sud-ouest de la France, depuis si longtemps qu'on en ignore toujours l'origine.

Par ailleurs, le nom «négrette», ou «négret», a été donné à de nombreuses variétés distinctes, ce qui ajoute à la confusion et rend la tâche d'interprétation des documents historiques très difficile.

Ce cépage appartenant à la même famille que le malbec est connu, comme son cousin, pour sa couleur pourpre, mais aussi pour sa souplesse. Dans les années 1990 et 2000, un certain nombre de producteurs ont tenté d'en faire des vins musclés, à grand renfort de pigeages et de barriques neuves, mais avec des résultats peu concluants, à mon avis.

C'est peut-être ce que j'aime tant du vin de Diane et Philippe Cauvin: plutôt que de pousser l'extraction, ils misent sur la concentration qu'offrent naturellement leurs vieilles vignes et signent un vin lumineux et très complet.

Les saveurs de fruits noirs sont pures, les tanins soyeux, soutenus par une acidité fine. Le tout évolue en bouche vers une finale poivrée, ponctuée d'amers nobles. Vraiment un super rapport qualité-prix-plaisir, avec une belle place pour l'authenticité. J'en ferai moi-même provision pour les Fêtes qui approchent à grands pas. Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-excellent-rapport-qualite-prix-plaisir/>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Oct 2022

Diane et Philippe Cauvin défendent les vertus encore trop méconnues de la négrette, un cépage présent depuis des « temps immémoriaux » au nord de Toulouse, si bien qu'on en ignore toujours l'origine. Le cépage négrette est connu pour sa couleur pourpre et sa souplesse. Certains producteurs ont tenté d'en faire des vins musclés, à renfort de pigeages répétés et de barrique neuve, avec des résultats peu concluants, à mon sens. Plutôt que d'essayer d'extraire ce qui n'y est pas, Diane et Philippe Cauvin misent sur la concentration naturelle qu'apportent des vignes d'une quarantaine d'années et signent un vin lumineux et très complet. Saveurs pures, tanins soyeux et acidité fine évoluent en bouche vers une finale poivrée, ponctuée d'amers nobles. Vraiment un super rapport qualité-prix-plaisir! – Le guide du vin 2023 (p. 97)

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=922f787a99>

La Revue de vin de France, Guide vert 2022, Sep 2021

### Coup de cœur

La complexité du nez reprend les codes de la négrette, mais pas que... La cerise s'immisce dans le bouquet avant que la structure florale ne grandisse le bouquet. L'ossature de la bouche s'enrobe d'une chair juteuse assez étoffée sur une allonge salivante.

Apogée : 2021 - 2028