



Producteur : La Colombière

Couleur : Rouge

Appellation : Fronton

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Philippe et Diane Cauvin

Géologie du sol : Argilo-sablonneux

Encépagement : Négrette (100%)

Vinification : Encuvage de la vendange par gravité, la cuvaison est menée sans extraction de tanins avec contrôle des températures dans des cuves en ciment. Pas de levurage, ni de chaptalisation, pas d'acidification.

Le domaine :

Au Château la Colombière, ces jeunes vignerons, produisent de jolis vins dans une démarche tournée vers la biodynamie et ce depuis 2006. Vinum se veut vin de «copains», vin de «conversations»... Il répond à une demande du consommateur pour des vins de caractère, fruités, légers, simples, faciles à boire et très plaisants à déguster à toutes les occasions!

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Nov 2021

Fronton est une appellation du sud-ouest de la France, au nord de Toulouse. La négrette, très vieux cépage local, règne dans la région. Le Domaine La Colombière y travaille la vigne avec un immense respect, pour la terre, l'environnement, et ce cépage patrimonial. Cette cuvée est une belle introduction à la négrette: elle met de l'avant le caractère fruité et gouleyant du cépage. Son nez est fruité et poivré, avec des notes de framboise, de cerise, de mûre et d'épices, et une pointe animale, sanguine. La bouche est tout en fraîcheur, avec du fruit, de la texture et de légers tanins, juste assez fermes pour apporter ce qu'il faut de relief. Gourmand et digeste, et empreint de la gueule de l'endroit, il est tout indiqué pour un plateau de charcuterie, un steak tartare, une salade de foies de volaille.

http://plus.lapresse.ca/screens/73d638e9-ccdf-489e-b949-7ebf71a834ea__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

François Forget, Frank boit quoi (infolettre), Oct 2021

Cuvée au nom clin d'oeil du film culte de 1960, ce vin du sud-ouest élaboré avec le cépage local de la région de Fronton, en biodynamie, promet assurément! Un autre vin de BBQ bien abordable, nature, craquant et digeste. Arômes de fruits noirs, de poivre et côté salin style tapenade d'olive noir. À ce prix-là, ai-je vraiment besoin d'en dire plus.

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2021

Une version très «glouglou» de la négrette, cépage typique de cette région du sud-ouest de la France. C'est parfumé à souhait avec une touche de fruits noirs et d'épices. Attention: on siffle la bouteille en moins de temps qu'il ne faut pour le dire!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/07/17/six-vins-pour-bien-partir-les-vacances>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jul 2021

Appellation Fronton, dans le sud-ouest, là où on trouve des vins avec énormément de fruits quand on travaille sans trop d'extraction. Domaine biodynamique de 17 hectares mené par Diane et Philippe Cauvin. Cuvée de négrette issue de sols argilo-sabloneux et graveleux, égrappé et élevé en béton (j'adore le béton). Sur 2019, c'était vraiment très bon, très léger pour un vin du sud, qui passe très bien de l'apéro au BBQ.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=1711bb1183>