



Producteur : La Colombière

SAQ (CCNP) : 14228516

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 22.90 \$

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 :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Feb 2024

La négrette –qu'on appelle aussi la folle noire– doit son nom, vous vous en doutez, à sa couleur très sombre, pour ne pas dire noire. On le retrouve presque uniquement dans l'appellation Fronton, dans le sud-ouest de la France. Il donne habituellement des vins assez musclés, mais aussi très aromatiques avec des notes de violette, de fruits noirs et de poivre. Il est ici cultivé en bio et biodynamie par Diane et Philippe Cauvin derrière le domaine La Colombière qui nous en offre une version très «glouglou». Bien parfumé, il affiche une trame ample, juteuse et peu tannique. On le sert assez frais avec des kebabs ou une salade de gésiers.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/02/22/5-vins-a-essayer-absolument-cette-fin-de-semaine>

Véronique Rivest, La Presse, Feb 2024

Le sud-ouest de la France recèle un des plus importants patrimoines de vignes du pays. De nombreuses petites appellations ont subsisté au fil des siècles et ont su préserver leurs cépages autochtones. C'est le cas de Fronton, à une trentaine de kilomètres au nord de Toulouse. On ignore les origines exactes de son cépage phare, la négrette, mais il y est cultivé depuis des siècles et constitue encore aujourd'hui le socle de l'appellation. Cette délicieuse cuvée, 100% de négrette cultivée en biodynamie, exhibe un très joli nez, fruité, floral et épicé, avec une pointe animale. La bouche est leste, tout en fraîcheur, avec beaucoup d'éclat fruité, du tonus et de légers tanins qui apportent juste ce qu'il faut de mâche et de relief. Un vin gourmand, avec du caractère et la gueule de l'endroit, à servir avec un steak frites, des saucisses grillées, un ragoût de haricots.

Garde: de 1 à 2 ans

La Colomnière Les Frontons Flingueurs Fronton 2022, [...] code SAQ: 14228516, 12%

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-02-17/les-vins-de-la-semaine.php>

Vincent Sulfités, Qu'est ce qu'on boit ?, Feb 2024

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=929a649df1>

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Feb 2024

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 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.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=a088c39709>

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 Colomnière 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>