

Château la Colombière Rosé 2007 – AOC Fronton

L'été, ses grillades, son rosé... Quel cliché ! Certes mais si on vous dégote un délicieux rosé, fringant et fruité à tout petit prix, qui sera capable d'y renoncer ? Qui ne tendra pas son verre face à ce Fronton épatant de fraîcheur et de netteté ? Qui ? Je vous le demande...



L'appellation Fronton, au nord de Toulouse, a le rouge en poupe mais les rosés représentent tout de même un tiers de la production. Ce n'est pas forcément très connu mais celui dégusté ici convertirait le dernier des buveurs d'eau. Il s'agit du Rosé 2007 du Château La Colombière, un domaine de 17 hectares conduit en biodynamie et battant pavillon négrette. Ce drôle de cépage tour à tour floral, fruité et épicé, de la famille des côts, aurait été ramené de Chypre par les Croisés au 12e siècle (il est aussi appelé mavro, ce qui signifie "noir" en grec).

Diane et Philippe Cauvin, le jeune couple qui a repris le domaine familial, élabore donc ce rosé ou "vin gris". Attention : ils n'en font pas des caisses. C'est bien dommage mais la qualité est à ce (petit) prix. Ce rosé fruité, frais et charmant, affiche une très grande finesse, un côté vif et tranchant absolument délicieux. Ici pas de place au sucre, à cette fâcheuse tendance à tout alourdir, on reste sur la netteté, la pureté du fruit. La couleur aussi est belle, pâle et présente une certaine appétence. C'est un rosé de pressurage, à base de négrette et de gamay noir à jus blanc. Au-delà de son côté désaltérant, il est surtout très bon, et à ce prix-là, franchement, difficile de trouver mieux.

Foncez !

Servez-le bien frais, vers 9-10°, avec des maquereaux grillés, des rougets barbets au curcuma, des brochettes de légumes du soleil ou de langoustines et saint-jacques, une belle côte de boeuf à la moelle, des toasts de tapenade et tout ce qui est joyeux et gourmand, comme par exemple des galettes de quinoa aux épinards et à la coriandre, des tagliatelles aux deux saumons ou des verrines avocat, crabe et pamplemousse.

Château la Colombière Rosé 2007 – AOC Fronton

Tél. : 05 61 82 44 05

Si ce domaine est sur la route de vos vacances, prenez le temps de vous y arrêter, des gîtes vous attendent !

Fronton Château La Colombière vin gris 2007

Vrai coup de coeur pour ce rosé de fronton – riche et frais – appellation qui s'étend sur les terrasses du Tarn, au nord de Toulouse. C'est le pays de la négrette, cépage autochtone aux accents de violette, fleur fétiche de la Ville rose. Diane et Philippe Cauvin sont aux commandes de ce domaine familial de 17 hectares, un terroir de graves et de silices. Nos deux jeunes vigneronnes conduisent leur vignoble en biodynamie depuis 2005. « Les vignes sont le jardin de nos enfants... », confie Diane pour expliquer combien leur décision de passer en bio (certification en cours) résulte d'un choix de vie. Ce vin gris à prix cadeau se révèle un régal pour les yeux, conquis par ses chatoyants reflets oeil-de-perdrix, et pour le palais, avec ses arômes d'ananas, de fraise, de noix de coco... Aussi à l'aise avec une grillade qu'avec un poisson, il redonne ses lettres de noblesse à l'expression « vin de table ». A découvrir, également, la gourmande cuvée Coste rouge, issue d'une parcelle 100 % négrette.

Château La Colombière, 190, route de Vacquiers, Villaudric (Haute-Garonne), 05-61-82-44-05.



Le Sud-Ouest

Promesses de
Gascons



Philippe Cauvin ancien juriste formé dans le vin à Bordeaux, a repris en 2003 le domaine de son épouse, Diane, elle-même titulaire d'un BTS à Macon et ils se sont tournés vers la biodynamie sur des terres de graves siliceuses. Leur reconversion est prometteuse si l'on en juge par ce très charnu rosé gris de pure Négrette et de pressurage direct. Ne pas manquer un Coste Rouge 2006 corsé, marqué par de jolies notes de violette.

Un domaine à suivre de très près. **17/20**

Château La Colombière, 31620

Villaudnc Tel 05 61 82 44 05

vigneron@
chateaula
colombiere
.com



**Château La Colombière, fronton,
Rosé 2007**

Ce rosé a été particulièrement bien traité. Ce vin n'est disponible qu'au domaine, mais son fruité gourmand et son charme méritent vraiment un petit effort pour s'en procurer quelques bouteilles avant l'été.