

## À LA DÉCOUVERTE DE LA NÉGRETTE

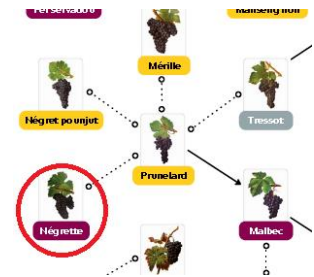


### Descriptif

La Négrette produit des grappes très compactes et de forme ailée. Les baies sont assez petites et rondes, de couleur bleu-noir très sombre. C'est d'ailleurs de cette couleur presque noire que vient son nom. Il s'agit d'un cépage relativement fragile, et sensible notamment à la pourriture grise. La Négrette nécessite donc des soins attentifs et spécifiques de la part du vigneron, comme des vendanges manuelles, des rendements limités et une vinification douce.

### Origine

Selon la légende, la Négrette aurait été ramenée de Chypre par les Chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean-de-Jérusalem. Ces chevaliers ont bien administré le vignoble Frontonnais au XII<sup>ème</sup> siècle. Mais les analyses génétiques et ampélographiques (étude des cépages) replacent l'origine de la Négrette chez nous, dans la vallée du Tarn, en tant que descendante du Prunelard. Ce cépage très ancien daterait de l'Antiquité, ce qui explique que l'on ne connaisse pas encore à ce jour ses origines directes.



### Les vins de Négrette

Le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée Fronton exige que ce cépage soit majoritaire dans le vignoble, ainsi que dans l'assemblage final du vin... Quand il ne s'agit pas de cuvées « pure Négrette », autorisées depuis 2008.

La Négrette permet d'élaborer des vins rouges et rosés équilibrés, peu tanniques et peu acides. Ces vins sont très aromatiques, sur des notes prononcées de fruits noirs (mûre, cassis, olive), fruits rouges, fleurs séchées, poivre et épices douces (réglice, clou de girofle). Les vins de Négrette peuvent se boire jeunes ou après quelques années d'élevage. Les cuvées issues de certains terroirs offrant une maturité pleine, sont tout-à-fait aptes à un vieillissement harmonieux et à une belle fraîcheur aromatique, comme dans la cuvée Coste Rouge.

### Sources :

- IFV Occitanie
- Vins-de-fronton.com
- Pl@ntGrape
- "Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars *Vitis vinifera* L.", Lacombe et al., 2012