

Commentaires de dégustation des vins primés :

Château Ferran : Rouge 2014

Nez poivre blanc, après ouverture touche réglissée et pivoine. Attaque ample et fruitée montrant une finale ronde et équilibrée sur une fraîcheur poivrée et légèrement kirschée. Accords : côtelette d'agneau grillée aux herbes et pommes rissolées ou caille sauvage bardée de lard, risotto aux cèpes.

Château Viguerie de Beulaygue « Croix de l'agneau » : Rouge 2015

Robe rouge soutenue, nette, brillante. Aromatique complexe sur des notes fruitées et épicées, très délicates, marque d'un millésime riche. Une bouche équilibrée sur un joli volume soutenu par de belles notes acidulées. Une structure tannique fine apporte une belle longueur à ce vin, prêt à boire maintenant et que l'on pourra conserver deux à trois ans. Vin idéal pour accompagner nos viandes régionales : canard, agneau, pigeon sur des cuissons simples.

Château Clos-Mignon « Quercus » : Haute Expression 2014

Belle robe, rubis intense et profonde, nez de cassis, floral et quelques effluves de mûres. En bouche, beaucoup de rondeur, belle fraîcheur, des fruits rouges présents, de la richesse, une note de réglisse. Ce vin s'accommodera parfaitement avec nos plats régionaux et nos beaux fromages.

Domaine Le Roc « La Saignée » : Rosé 2015

A la fois gourmand et gastronomique, peut être présent à l'apéritif et tout au long du repas. Robe soutenue couleur grenadine, belle intensité sur les petits fruits rouges (groseilles), fruits à noyau et pêche de vigne. Attaque franche sur les fruits frais avec de l'acidulé de la gourmandise et un joli croquant, en finale de la fraîcheur, de l'équilibre, sur le fruit... Accord mets et vins : apéritif blinis de crevettes grises, tomate mozzarella, brochette d'agneau aux herbes, gratin de gambas et langoustines.

Domaine Le Roc « La Folle Noire d'Ambat » : 100 % Négrette 2015

Sous une robe violacée, le vin s'exprime sous un fruité très frais, un floral qui rappelle la violette et les épices comme le poivre blanc. La bouche est aérienne, fraîche, évolue sur un bel équilibre fruits-tanins. La finale dégage une pointe sauvage qui peut s'agrémenter sur un thon rouge marché à la planche et un tajine de poulet – vin de gourmandise.

Domaine de Lescure « A l'Avenir » : coup de cœur des sommeliers cuve

Rouge burlat reflet encore jeune, nez charmeur et ouvert, aux notes typiques de la négrette, la violette en tête, épices douces ensuite. Vin gourmand d'une jolie texture, un grain de tannin élégant, une finale longue et agréable. Ce vin accompagnera une darne de thon rôtie à partager garnie d'une poêlée de fèves et chips de vitelotte.

Domaine Le Roc « Cuvée Réserve » : coup de cœur des sommeliers fût :

Rubis profond, ce vin au nez finement tinté de poivre, fruits noirs mûrs et discrètement floral. Sa bouche ample sur des fruits sauvages évolue avec des tanins ronds. La finale en finesse, fraîche, laisse s'exprimer le poivre blanc et une douceur mentholée. Accords : palombe rôtie à la broche, poêlée de girolles et polenta au feu de bois.

**Fronton,
Saveurs
& Senteurs**

XXVIII^{ème}

Grand Concours des Vins de Fronton

PALMARES

Samedi 20 août 2016

A.O.P. FRONTON ROUGE 2014
Prix du Conseil Départemental du Tarn et Garonne

Médaille d'Or : Château Ferran
Médaille d'Argent : Domaine Le Roc
Médaille de Bronze : Château Joliet



A.O.P. FRONTON ROUGE 2015
Prix de la Mairie de Fronton

Médaille d'Or mention épice: Château Viguerie de Beulaygue
« Croix de l'Agneau »
Médaille d'Argent mention floral : Château Viguerie de
Beulaygue « Tradition »
Médaille de Bronze mention fruité : Domaine Roumagnac
« Authentique »



Challenge Bouchons Trescases
Meilleur Vigneron Frontonnais
de l'année 2016 :

Domaine Le Roc



Coup de cœur des Sommeliers :

Vin élevé en cuve antérieure à 2014 :
Domaine de Lescure « A l'Avenir » 2013

Vin élevé en fût de chêne antérieure à 2014 :
Domaine Le Roc « Cuvée Réserve » 2012

A.O.P. FRONTON ROUGE HAUTE EXPRESSION 2014
Prix du Conseil Départemental de la Haute-Garonne

Médaille d'Or : Château Clos-Mignon « Quercus »
Médaille d'Argent : Château Joliet
Médaille de Bronze : Château Belaygues « Le Vieux Chai »
Médaille de Bronze : Château Boujac « Eole »



A.O.P. FRONTON ROSE 2015
Prix de la Chambre d'Agriculture

Médaille d'Or : Domaine Le Roc « La Saignée »
Médaille d'Argent : Château Joliet
Médaille de Bronze : Château Bellevue La Forêt « L'Allégresse »



A.O.P. FRONTON 100 % NEGRETTE 2015
Prix du Syndicat des Vins de Fronton

Médaille d'Or mention épice : Domaine Le Roc « La Folle Noire
d'Ambat »
Médaille d'Argent mention floral : Domaine des Pradelles « 100
sations »
Médaille de Bronze mention fruité : Château Bellevue La Forêt
« Mavro »



BLANC MOELLEUX 2014 ou 2015
Prix du Crédit Agricole

Médaille d'Or : Domaine des Pradelles « Eden »
Médaille d'Argent : Domaine de Cransac « Romance »

BLANC SEC 2015
Prix du Crédit Agricole

Mention Spéciale du Jury : Château La Colombière
Médaille d'Or mention gourmand : Domaine Viguerie de Beulaygue
Médaille d'Or mention gastronomique : Domaine Baudare
« Fleurs Blanches »