



Fronton : Le 3^e guide du vignoble est paru

La 3^e édition du guide « *Découvrez le vignoble de Fronton* » vient d'être éditée. Dans un format plus grand et avec un nombre de pages étendu, ce livret rassemble une nouvelle fois des accords mets et vins inédits tout en célébrant la pluralité des talents.

Les arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices du cépage Négrette avaient donné naissance en 2016 au premier livret « *Un chef, un vigneron* ». Suite au succès grandissant du document et à l'obtention du label « *Vignobles et découvertes* » en mai dernier, une nouvelle édition a été préparée et dévoilée aux partenaires du vignoble lundi 19 novembre. Elle prend le temps de présenter chaque domaine de façon détaillée, en français et en anglais. À l'image de la clientèle étrangère qui se développe sur le vignoble, le guide devient bilingue. En plus des 19 recettes pour lesquelles un accord vin-met est proposé, le guide contient des informations touristiques supplémentaires. Tiré à 20.000 exemplaires, il sera distribué gratuitement chez les vignerons, les restaurateurs partenaires et dans les offices de tourisme. Il bénéficie entre outre du double parrainage de Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France, président des Cuisiniers de la République Française, et Loïc Ballet, journaliste à France Télévision.



Deux signatures prestigieuses, même si pour Philippe Selle, du château Boujac à Campsas (82), « *chaque vigneron est le meilleur ambassadeur, dès lors qu'il a pris conscience que nos vins sont des produits de qualité, qui méritent d'être valorisés* ».

Millésime qualitatif

La présentation officielle s'est déroulée au restaurant partenaire, la Table des Merville, à Castanet-Tolosan. Elle a aussi été l'occasion de dévoiler les premières tendances des vendanges 2018. Jean-Michel Rigal, président

de l'interprofession des vins du Sud-ouest section Fronton, a annoncé une récolte « *satisfaisante sur un plan quantitatif, et exceptionnelle en qualité* », sur les rouges comme sur les rosés. La maturité aromatique et phénolique va permettre à la cuvée 2018 d'exprimer tout le potentiel des vins de Fronton. Ces résultats prometteurs bénéficient en outre d'une conjoncture commerciale favorable. Le vignoble est aujourd'hui en capacité de vendre 7 millions de bouteilles, qu'il s'agira de valoriser au mieux. Alors que la demande est

active, un des enjeux consiste à réussir à garder quelques bouteilles pour les faire vieillir et améliorer encore la valorisation du produit.

Pour ce millésime, un tel volume nécessite l'appui de relais que sont les restaurateurs et les cavistes. « *Grâce au travail de montée en gamme que nous poursuivons, l'image des vins de Fronton change sur les tables toulousaines et dans la région, se félicite Jean-Michel Rigal. Le partenariat avec les établissements labellisés "Tables et auberges de France" nous apporte beaucoup. Nous sommes heureux qu'ils jouent la carte locale.* »

En réponse, Didier Cujives, président de Haute-Garonne tourisme et président de Tables et auberges de France 31, dévoile sa vision d'une « *gastronomie indissociable du vin* ». Il soutient la nouvelle édition de ce guide, « *qui s'installe dans le paysage* » et croit en l'impact significatif de la labellisation « *Vignobles et découvertes* ».

Francine Debais, première vice-présidente de l'Agence de développement touristique du Tarn-et-Garonne, place l'œnotourisme parmi ses priorités, tout comme cette filière-clé qu'est la viticulture : « *Tous ces projets interdépartementaux participent au dynamisme du secteur autour d'une offre complète et structurée* »

Marie-Laure Chabalière