

FRONTON

SAVEURS & SENTEURS

18, 19 et 20 août 2023

34^e Fête des Vins de Fronton

**RÉSULTATS
Concours 2023**

J
Fronton





CATÉGORIE ROSÉ AOP FRONTON

> Prix de la CCI Toulouse 31

Médaille d'or :

> CHÂTEAU LA LOGE, *Antchoubi*, 2022

Œil : rose bonbon, lumineux. Nez fin et élégant, notes fruitées. Bouche ronde, fraîche, finale salivante, aromatique typique. Vin très agréable, très fin et gourmand.

Accord : en apéritif avec des tapas, en entrée sur un céviché de daurade à la bergamote.

Médaille d'argent :

> CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT, *Originel rosé*, 2022

Œil : rose clair qui tire vers le saumoné. Nez très expressif, assez complexe, fruité et floral. En bouche, du volume, du gras, délicat, bien équilibré. Vin de gastronomie.

Accord : truite en croûte de sel, beurre blanc, citron vert. Ris de veau et langoustines, bisque et pleurotes.

CATÉGORIE BLANC SEC

> Prix de la Ville de Fronton

Médaille d'or :

> LE ROC, *Blanc sec*, 2022

Œil : belle robe jaune brillante, reflets verts, robe limpide. Nez délicat, notes citronnées et de jasmin, légères notes boisées. Attaque franche, bouche mûre et tendue portée par une belle aromatique. Finale minérale et saline. Vin frais, vif et gourmand avec un joli potentiel de garde.

Accord : filet de maquereau, marinade instantanée, puis juste snacké, polenta citronnée, kombawa T°10-12° C.

Médaille d'argent :

> BAUDARE, *Secret des Anges*, 2019

Œil : belle robe dorée, reflets intenses évolués, beaucoup de brillance et d'éclat. Nez : belle intensité, net et expressif, fleur de lys, cédrat confit, léger cire d'abeille, beaucoup de gourmandise. Attaque ronde, bouche ample et volumique avec une belle fraîcheur, finale longue avec une jolie tension. Vin équilibré, complexe vin de gastronomie avec du potentiel.

Accord : filet mignon de porc rôti, sauce crème à la moutarde, champignons rôtis en millefeuille. T°10-12°C.

CATÉGORIE BLANC DOUX OU MOELLEUX

> *Prix de Groupama*

Médaille d'or :

> BELLEVUE LA FORÊT, *Vendange d'Automne*, blanc doux, 2022

Œil : robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillant. Un vin délicat aux arômes de fruits du verger. Bouche veloutée avec un joli équilibre, vin gourmand, harmonieux à déguster frais.

Accord : rhubarbe en gelée associée à son foie gras de canard poêlé.

Médaille d'argent :

> CAZE, *Larmes de Vigne*, blanc doux, 2020

Œil : robe or pâle qui invite à la dégustation. Nez expressif aux arômes d'agrumes frais et confits avec une pointe de fraîcheur sur l'anis étoilé. Un blanc tendre avec de la fraîcheur apportée par l'anis et l'agrumes à son final. Vin de gastronomie pour satisfaire votre repas.

Accord : bar meunier, crème citron et fenouil braisé.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON TRADITION

> *Prix du Conseil Départemental de Tarn et Garonne*

Médaille d'or :

> DOMAINE BOIS DE DEVÈS, *Les Tuilliers*, 2022

Œil : sombre, couleur chaude. Nez fin et fruité (groseille, framboise) épices (poivre noir) réglisse. Joli jus concentré, enrobant, fruité et subtil.

Vin élégant, complexe, équilibré.

Accord : cuisses de pintade du Sud-Ouest basse température, tian de légumes de l'été, sauce au chocolat.

Médaille d'argent :

> DOMAINE DES PRADELLES, *Tradition*, 2022

Œil : couleur rouge profond avec des reflets légèrement violets. Nez très aromatique sur la griotte, le cacao. Bouche onctueuse, concentrée sur des fruits rouges, des épices douces et finale persistante. Vin bien équilibrée.

Accord : carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce vigneronne, écrasé de patate douce.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON CUVÉE 100 % NÉGRETTE

> Prix du Syndicat des Vignerons
de l'AOP Fronton

Médaille d'or :

> CHÂTEAU VIGUERIE,
Terre de Négrette, 2010

Œil : robe rouge profonde aux reflets violacés. Notes aromatiques fraîches où se conjuguent les fruits noirs avec une pointe épicée mentholée. Le vin s'ouvre sur un parfait équilibre, ample et soyeux. La Négrette exprime parfaitement ses notes de violette soutenue par une pointe poivrée. Une finale prolongée par les fruits noirs croquants à belle maturité. À boire dès maintenant à une température de 14-15°C.

Accord : un onglet de bœuf à l'échalote et ses légumes de saison.

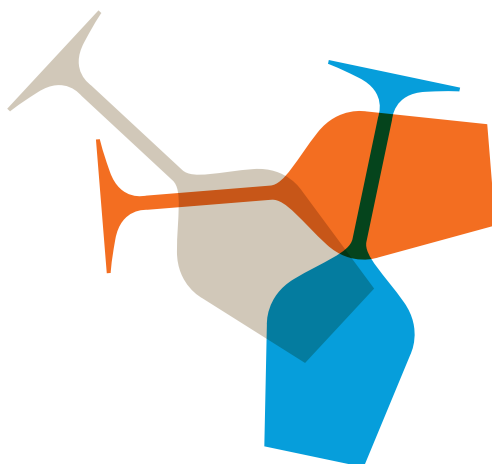
> Prix de la Chambre
d'Agriculture de la Haute
Garonne

Médaille d'argent :

> VINOVALIE, *Infini Négrette*, 2020

Œil : robe violine profonde, éclatant. Nez expressif, complexe et riche. Épices du poivre, jolis marqueurs de la Négrette. Bouche ample et veloutée, belle mâche, jolie structure tannique, vin juteux tout en fraîcheur. Joli flacon qui exprime la Négrette.

Accord : pana cotta chocolat noir, pointe de réglisse, cerise en trois façons.



CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON CUVÉE HAUT DE GAMME

> *Prix du Conseil Départemental
de la Haute Garonne*

Médaille d'or :

> CHÂTEAU BOUJAC, *Sargha*, 2020

Œil : belle robe rubis. Nez fin, élégant, fraîcheur, boisé frais léger. Bouche aromatique, notes de petits fruits griottes, belle longueur. Vin élégant.

Accord : Terrine de canard au poivre vert, pièce de bœuf grillé.

Médaille d'argent :

> CHÂTEAU LA LOGE, *Prestige*, 2018

Œil : robe intense, légers reflets violette. Nez de fruits noirs, maturité. Bouche volumineuse, puissante, finale fruité, fruits noirs, mûres. Vin gourmand.

Accord : Petits farcis et poivrons grillés.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON VIEUX MILLÉSIMES

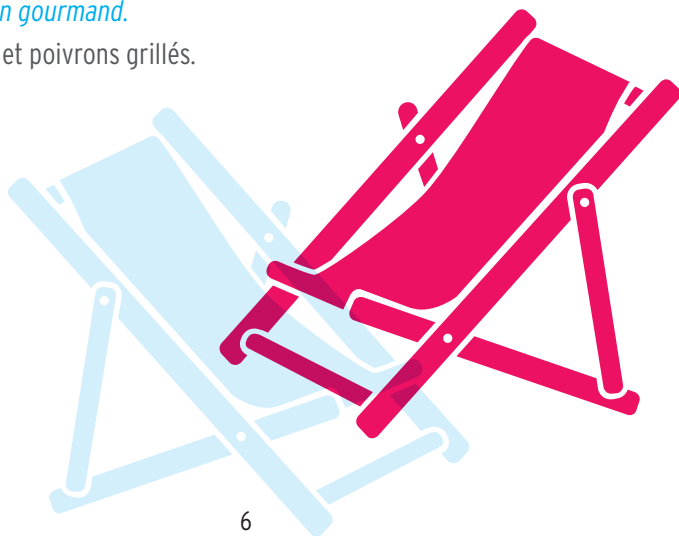
> *Coups de cœur des sommeliers*

Médaille d'or :

> CHÂTEAU FLOTIS, *Si Noire*,
élevé en fût, 2019

Œil : robe sombre, concentrée avec des reflets violacés. Nez complexe sur des notes florales et de fruits rouges confiturés. Bouche soyeuse, ample, équilibrée avec une belle structure en finale. Vin avec une très belle matière, sur des notes gourmandes, complexes et élégantes.

Accord : magret grillé sur la peau, sauce réduite aux fruits rouges, tomates confites et pommes dauphines.



VINS « HORS CATÉGORIE »

> Prix de la Communauté de Communes du Frontonnais

Médaille d'or ex aequo :

> DOMAINE DES PRADELLES,
Eden, rosé, 2022

Œil : robe rose saumonée, limpide et brillante. Très belle aromatique sur l'abricot et la fleur d'oranger. En bouche, joli équilibre, tendre et suave à la fois. Un rosé tendre, original et gourmand.

Accord : maki de magret séché, framboise et tomates séchées.

Médaille d'or ex aequo :

> DOMAINE PLAISANCE-PENAVAYRE,
Sérapias, 2020

Œil : robe sombre avec une évolution. Nez aromatique aux notes de fruits des bois confiturés, limite confit dans l'alcool. Le chocolat et le tabac mis à l'honneur. Velouté et comploté à la fois avec de la fraîcheur associée à la rondeur par un joli final. Vin atypique et généreux.

Accord : une Forêt Noire, pruneaux à l'Armagnac, Affogato al café.



