

FRONTON SAVEURS & SENTEURS

21, 22 et 23 août 2026

37^e Fête des Vins de Fronton

RÉSULTATS
Concours 2026





CATÉGORIE ROSÉ AOP FRONTON

> Prix de Groupama

Médaille d'or :

> CHÂTEAU BAUDARE,
Rosé des Anges, 2025

Œil : Rosé très pâle.

Nez discret et délicat, petits fruits rouges. Bouche gourmande, aromatique avec un bel équilibre, vivacité en finale qui s'étire.

Un rosé estival frais et gourmand.

ACCORD : Tartare de daurade et agrumes.

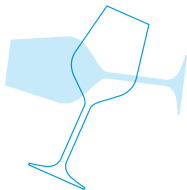
Médaille d'argent :

> VINOVALIE,
Soulédré, 2025

Œil : Rosé très pâle.

Nez expressif, belle intensité aromatique. Belle longueur en bouche, vivacité, gourmand, fruité et épicé.

ACCORD : Filet de rouget grillé, sauce vierge, purée huile d'olive.



CATÉGORIE BLANC SEC

> Prix de la ville de Fronton

Médaille d'or :

> CARROL DE BELLEL,
Blanc sec, 2025

Œil : Robe jaune pâle.

Nez fin, fruité, fermentaire frais, notes citronnées, agrume.

Bouche fruitée, acidulée et salivante.

Un blanc fruité, flatteur et friand.

ACCORD : Sushi, carpaccio de poissons.

Médaille d'argent :

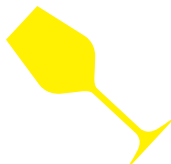
> BELAYGUES,
Calixte, 2025

Œil : Robe jaune vert.

Nez fin, délicat, floral, fleurs épanouies.

Bouche ronde à veloutée, noyau et tension en bouche. Un blanc harmonieux.

ACCORD : Vin de repas, poissons en sauce, viandes blanches, poulet au curry.



CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON HAUT DE GAMME

> Prix du Conseil Départemental
de la Haute Garonne

Médaille d'or ex-aequo :
> DOMAINE ROUMAGNAC,
Finca, 2024

Œil : Robe profonde et intense.
Nez très fruité, sur fruits noirs,
surmûris, cassis, épices. Une attaque
fruitée et intense en bouche,
belle structure en conservant
la fraîcheur. Un rouge structuré,
riche et complexe.

ACCORD : Paleron de bœuf de rôti
avec un joli jus de cuisson et
une polenta.

Médaille d'or ex-aequo :
> DOMAINE BOIS DE DEVÈS,
Le Marcelot, 2023

Œil : Profond, soutenu, reflet violine.
Nez puissant, sur les fruits noirs
surmûris. Belle longueur en bouche,
très équilibré, riche et très rond.
Un rouge riche et équilibré.

ACCORD : Pigeon rôti au vin rouge,
farci aux abats.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON TRADITION

> Prix du Conseil Départemental
de Tarn et Garonne

Médaille d'or :
> DOMAINE LA VALETTE,
Arlequin, 2024

Œil : Rouge grenat reflet tirant vers
le violacé. Nez ouvert gourmand,
sur le fruit rouge mûr, framboise,
cassis, floral. Equilibre et fraîcheur,
tanins intégrés et radieux en bouche.
Un joli rouge offrant équilibre et
gourmandise avec du caractère.

ACCORD : Souris d'agneau rôtie,
coriandre et pommes de terre
nouvelles.

Médaille d'argent :
> CHÂTEAU VIGUERIE,
Croix de l'Agneau, 2024

Œil : Rouge grenat tirant
vers le rouge. Nez ouvert et
gourmand. Ample et jolie fraîcheur
épicée en bouche, finale simple
et gourmande. Un rouge facile et
gouleyant.

ACCORD : Carré d'agneau en croûte
d'herbes, jus court et légumes de
printemps.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON CUVÉE 100% NÉGRETTE

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

Médaille d'or ex-aequo :
> CHÂTEAU BOUJAC,
Kelina, 2023

Œil : Robe grenat profond, légèrement patinée. Nez intense porté par la violette, les épices et les fruits noirs, belle complexité. Attaque suave, tanins fins et élégants en bouche, finale équilibrée. Un rouge sur la fraîcheur et le fruit, belle expression de la Négrette.

ACCORD : Magret avec une sauce aux fruits rouges ou Ossau-Iraty et confiture de cerise noire.

Médaille d'or ex-aequo :
> VINOVALIE, *Astrolabe, 2022*

Œil : Robe soutenue et profonde, reflets violets. Nez gourmand, fruité, torréfié et vanillé. Une belle concentration, de la rondeur, des tanins soyeux en bouche et une jolie finale. Un rouge riche et complexe.

ACCORD : Une belle pièce de faux filet rôtie, avec échalote liée au foie gras.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON COLLECTIF NÉGRETTE

> Prix de la Communauté de Communes
du Frontonnais

Médaille d'or ex-aequo :
> DOMAINE LE ROC,
Haut du Bois, 2022

Œil : Soutenu mais mat, légers reflets bruns. Nez fruité mûr, chaleureux, eau de vie. Ample, doucereux à collant, charnu et jeune en bouche. Un rouge charnu jeune, doit s'épanouir.

ACCORD : Cassoulet de Toulouse ou daube de joues de bœuf.

Médaille d'or ex-aequo :
> CHÂTEAU JOLIET,
Dame Noire, 2022

Œil : Robe soutenue, mate, reflets violacés. Nez ouvert, floral, typé, expressif. En bouche un rouge souple, velouté. Un vin violacé, charnu frais à tendu.

ACCORD : Faisan aux pruneaux ou pigeon aux herbes.



CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON VIEUX MILLESIMES

> Coups de cœur des sommeliers

Médaille d'or :

> CHÂTEAU BOUISSEL,
Le Bouissel, 2019

Œil : Robe profonde, opaque.
Nez fruité, fumé, épicé.
Souple et concentré, belle
fraîcheur en bouche, potentiel de
vieillesse, tanins équilibrés.

ACCORD : Côte de bœuf rôtie,
pommes grenailles, échalotes
grillées au beurre.

Médaille d'argent :

> CHÂTEAU BAUDARE,
Secret des Anges, 2020

Œil : Robe cerise noire, très intense.
Nez épicé sur les fruits noirs.
Fraîcheur et volume en bouche,
poivre blanc épicé, tanins présents.
Un rouge avec un bon potentiel
de vieillissement.

ACCORD : Magret en cocotte,
pommes de terre confites

CATÉGORIE BLANC SEC 100% BOUYSSOLET

> Prix du Syndicat des Vignerons

Médaille d'or :

> BELAYGUES,
Nectar de Bouysselet, 2025

Œil : Jaune or pâle.
Nez frais, gourmand et équilibré.
Bouche ample fraîche, dynamique
et aromatique. Un blanc gourmand
et frais.

ACCORD : Risotto asperge, copeaux
d'Ossau Iraty ou Rocamadour.

Médaille d'argent :

> VIGUERIE,
L'impertinent, 2023

Œil : Jaune or.
Nez ouvert, fruits mûrs, abricot,
ananas mûr. Bouche ample,
du volume et de l'aromatique.
Un vin mûr de gastronomie.

ACCORD : Saint-Jacques poêlée,
fondue de poireaux ou homard ou
ris de veau, champignons pleurottes
langoustines.

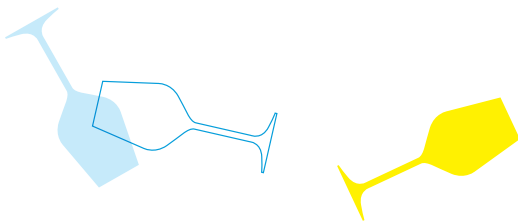


VIGNERONS DE L'ANNÉE 2026 EX-AEQUO

> Prix du Crédit Agricole Toulouse 31
Challenge des Bouchons Trescases

LES VIGNERONS
DE VINOVALIE

Lucie et David Vigouroux,
CHÂTEAU BAUDARE





FAITES LA FÊTE EN TOUTE SÉCURITÉ... Tous les stands vignerons disposent de crachoirs, n'hésitez pas à les utiliser lors de vos dégustations. Si vous avez un doute, rendez-vous à l'accueil et demandez un éthylotest.



**CELUI QUI CONDUIT,
C'EST CELUI QUI NE BOIT PAS.**

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**