

*Ruralia*

**Ruralia**

Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

18/19 | 2006

Varia

---

## La négrette dans le vignoble de Fronton : le cépage et le terroir réconciliés ?

Stéphane Dubois

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/1291>

ISSN : 1777-5434

### Éditeur

Association des ruralistes français

### Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2006

ISSN : 1280-374X

### Référence électronique

Stéphane Dubois, « La négrette dans le vignoble de Fronton : le cépage et le terroir réconciliés ? », *Ruralia* [En ligne], 18/19 | 2006, mis en ligne le 31 décembre 2010, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/1291>

---

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Tous droits réservés

---

# La négrette dans le vignoble de Fronton : le cépage et le terroir réconciliés ?

Stéphane Dubois

---

- 1 Le monde vitivinicole français est, depuis quelques années, à nouveau en émoi. La sévère érosion des parts de marché des vins nationaux à l'échelle mondiale a fait prendre conscience à tous les acteurs de la filière vitivinicole que le commerce mondial des vins ne pouvait plus être considéré comme une éternelle chasse gardée française. Entre 2001 et 2005, la part des exportations des vins français sur le marché international est passée de 23 % à 18 % cependant que les exportations de vins du nouveau monde, mais aussi de concurrents européens (dont l'Espagne au premier chef), ne cessaient de progresser. Entre 1995 et 2005, les ventes de vins australiens ont, par exemple, été multipliées par cinq et équivalent aujourd'hui 50 % du total des volumes vinicoles exportés par la France.
- 2 La crise des vins français est donc annoncée, notamment par les médias qui ne cessent de vaticiner, annonçant la faillite de la vitiviniculture nationale. En juillet 2004, les quotidiens *Libération* et *La Croix* titrent ainsi respectivement sur la « France qui trinque » et « le branle-bas de combat » du vignoble français. Et, à l'heure de trouver des solutions, c'est l'ensemble des modes de production du vin en France que l'on remet en cause. Ainsi – à titre d'exemple – le journal *Le Monde* se fait l'écho, dans son édition du 21 avril 2006, des attaques lancées contre le modèle vitivinicole français. Un éditorial, pour le moins lapidaire et sentencieux, répond aisément aux interrogations posées par la méforme des vins français sur le marché international : « Le pays donne une triste illustration de ce qui le freine plus généralement : un conservatisme nourri de la vanité de croire qu'on peut donner des leçons à la Terre entière. La France a voulu apprendre aux autres peuples à boire comme elle »<sup>1</sup>.
- 3 Curieux paradoxe pour un secteur agricole qui, il y a peu, faisait encore référence par sa vertueuse évolution. Choix de la qualité, bonification et institutionnalisation des terroirs en tant que base féconde de production, contrôle et certification des moyens de

production, stricte hiérarchisation des produits vinicoles élaborés, autant de règles propres à la viticulture qui ont fait aujourd'hui florès dans d'autres secteurs agricoles éprouvés par 50 années de productivisme – ces dernières ayant débouché sur une aporie économique, sociale et écologique.

- 4 De la sorte, c'est le modèle de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) à la française, où *mutatis mutandis* le terroir – au sens biogéographique du terme – prime le cépage, que l'on voue aux gémonies. Sans doute faut-il aussi insister, au-delà de certaines justes et saines critiques, sur les arrières-pensées idéologiques motivant les contempteurs du terroir à la française. Les sirènes du libéralisme séduisent producteurs et industriels opulents qui voient dans la forêt normative des règlements de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) une entrave à leur velléité de massification tous azimuts de la production. Comme le rappellent Jean-Paul Charvet, Nicole Croix et Jean-Paul Diry, « la mise en place des AOC ne va pas sans soulever certaines difficultés. Elles aboutissent à instaurer des monopoles géographiques peu conformes au vent de libéralisation des échanges »<sup>2</sup>. Mais il est aussi difficile de nier les griefs légitimes qu'il est loisible de mettre en exergue contre les actuelles réglementations : atomisation normative des vins en plus de 450 terroirs de production, manque de clarté des hiérarchies vitivinicoles, trop faible sélectivité des AOC, absence de lisibilité des choix ampélographiques, trop faible prise en considération du potentiel commercial que représentent les cépages... La liste est longue et connue.
- 5 La question mérite donc d'être sérieusement posée : quelle part doit-on accorder aux cépages ? Il est incontestable que, dans l'actuelle économie-monde où le chaland est tout sauf un spécialiste des arcanes du système français de production des vins, le cépage est souvent un choix déterminant tant dans les stratégies de vente que dans les stratégies d'achat. Or, à cette aune, la France est prise au dépourvu. Et si certains arguent d'une nécessité de suivre aveuglément le modèle des vins de cépage qui avantage les vins du nouveau monde (et l'on entrevoit aisément la dangerosité d'une telle solution maximaliste...), il est plus communément (et plus justement) admis d'intégrer l'impératif ampélographique dans les stratégies à venir d'affirmation et de hiérarchisation des vins français.
- 6 Or, pareille évolution pourrait faire le jeu des vignobles dont la singularité ampélographique est évidente. C'est notamment le cas du petit vignoble des côtes du Frontonnais (**Document 1**) nanti du titre de VDQS (vin délimité de qualité supérieure) depuis 1945 et d'AOC depuis 1975. Avec moins de 3 000 hectares de vignes dans les communes inscrites au registre de l'AOC, vivant dans l'ombre tant des vignobles bordelais et cadurcien que de ceux plus spécifiquement tarno-garonnais (Buzet, Gaillac), il peine sans doute à se faire un nom et un renom aussi bien à l'échelle internationale que nationale et même régionale. Pourtant, il dispose d'une spécificité indéniable : son cépage de base – la négrette – est un cas unique dans l'horizon viti-vinicole français.
- 7 Mais, parallèlement, son évolution récente pose question. En périphérie toulousaine, il est directement soumis au fort mouvement de périurbanisation qui ourle une agglomération tentaculaire. Et, engoncé dans des campagnes longtemps considérées comme purement

polyculturelles, il n'est qu'un vignoble assez récent, au capital ampélographique jeune dans la mesure où les gelées de 1956 ont détruit l'essentiel des vignes existantes alors. De plus, un plan de ré-encépagement du vignoble a été lancé entre 1975 et 1985, recalibrant la majorité des surfaces viticoles actuelles. Au final, le vignoble de Fronton pâtit d'un manque de vieilles vignes (garantes d'une évidente plus-value qualitative) puisque seulement 21,3 % des vignes des 20 communes de l'aire d'appellation ont plus de 30 ans d'âge. Étrange paradoxe pour une zone où les premières vignes remontent au bas mot au 12<sup>e</sup> siècle.

- 8 Dans les faits, le vignoble de Fronton est mis sous pression. Sa pérennité est donc directement fonction de sa capacité à se développer, à être rentable et performant. Dès lors, quelles sont les menaces qui pèsent sur lui ? En quoi la négrette – dans un contexte vitivinicole favorable au cépage – peut-elle être la planche de salut viticole du Frontonnais, et à quelles conditions ?

## Un vignoble sous pression, et condamné à se développer ou à périliter

### Une spectaculaire contraction viticole et un recentrage productif des exploitations qui demeurent

- 9 L'histoire agricole récente du Frontonnais, depuis une trentaine d'années, peut se résumer à une évolution profonde et durable : celle du passage d'une viticulture insérée dans une polyculture propre aux campagnes toulousaines<sup>3</sup> à une viticulture de spécialisation, recentrée sur des surfaces en vignes plus restreintes mais concentrées. Il en résulte l'avènement d'exploitations véritablement viticoles, voire vitivinicoles dans le cadre de la constitution de chais particuliers où le producteur de vendange est également « bouteillard »<sup>4</sup>.
- 10 Les chiffres sont éloquentes à l'échelle de l'aire d'appellation. En 40 ans, plus de la moitié des vignes du Frontonnais a disparu : l'on est passé ainsi de plus de 6 500 hectares à 3 100 hectares entre 1960 et 2000. Et aujourd'hui, la superficie viticole de l'appellation des côtes du Frontonnais<sup>5</sup> *stricto sensu* ne compte que 2 600 hectares. Au moment de l'octroi de l'AOC aux côtes du Frontonnais (1975), l'aire d'appellation disposait alors de près de 5 000 hectares de vignes. D'où un déclin de près de 50 % – en 25 ans – des surfaces viticoles de la zone. D'ailleurs, cette tendance baissière demeure toujours d'actualité. Entre 1979 et 2000, le vignoble a perdu 35,7 % de sa superficie totale. Et dans neuf communes sises dans l'aire d'appellation, les superficies viticoles se sont réduites de plus de 50 % au cours du même intervalle de temps.
- 11 Cette rétraction des surfaces passe par une plus nette diminution encore du nombre de viticulteurs. Si entre 1979 et 2000, le vignoble du Frontonnais a perdu 35,7 % de ses vignes, il a perdu 70,6 % de ses viticulteurs. En certaines communes, le viticulteur se fait rare. En 21 ans, une commune comme Grisolles a vu son nombre de vigneronniers diminuer de 82,8 %, Villemur de 87 %, Bessens de 87,5 % et Villeneuve-lès-Bouloc de 89,3 %. Si bien que quelques communes n'ont même quasiment plus de viticulteurs : ils ne sont plus que 6 à Canals, 5 à Dieupentale, 4 à Bessens et à Saint-Rustice, enfin 3 à Villeneuve-lès-Bouloc.

- 12 Les conséquences de ces deux mouvements concomitants sont plurielles. Les exploitations viticoles sont nettement moins nombreuses, mais plus vastes. En 1979, on comptait dans le Frontonnais 967 exploitations viticoles à la tête de 4 825 hectares de vignes. La surface viticole par exploitation était alors assez dérisoire, n'atteignant pas 5 hectares (4,98 hectares). En 2000, il ne reste plus que 284 exploitations viticoles. Mais elles disposent d'une surface moyenne en vigne de 10,9 hectares. En 21 ans, la superficie moyenne en vigne des exploitations viticoles a plus que doublé et les plus grandes d'entre elles assurent l'essentiel de la récolte. Il est ainsi significatif de constater qu'à la cave coopérative de Fronton (qui représente *grosso modo* la moitié des vins produits sur l'ensemble de l'aire d'appellation) ce sont 20 % des 185 adhérents qui livrent 80 % de la vendange totale mise en cuve.
- 13 Tant il est vrai que les exploitations viticoles ont radicalement changé de visage. Considérer, à l'échelle des domaines agricoles, le Frontonnais comme un vignoble de polyculture est une vue de l'esprit surannée. En 1979, les statistiques démontrent encore aisément que la vigne n'est guère l'objet d'une spécialisation mais bien davantage un legs agricole partagé par l'immense majorité des acteurs agricoles de l'époque. Sur les communes de l'aire d'appellation, la vigne concerne alors 79,2 % des exploitations agricoles existantes. En certaines communes, quasiment toutes les exploitations, à la fin des années 1970, s'adonnent à la culture de la vigne, laquelle est le fait de 96,1 % des fermes de la commune de Fronton, de 95,4 % de celles de Campsas. Le taux le plus bas caractérise alors la commune de Villemur-sur-Tarn mais n'en demeure pas moins au respectable niveau de 63,1 %.
- 14 En 2000, la spécialisation viticole de certaines exploitations s'affirme : sur les 652 exploitations existantes, ce ne sont plus que 43,5 % d'entre elles qui « font » de la vigne. De fait, les exploitations viticoles ne sont plus majoritaires par leur nombre dans le Frontonnais, hors cinq communes (Campsas, Fabas, Labastide-Saint-Pierre, Fronton et Vacquiers). La vigne n'est plus un point de passage obligé du système cultural, mais un choix de spécialisation mûrement réfléchi et s'inscrivant dans une longue évolution. Cette spécialisation est d'ailleurs à géométrie variable, obéissant à des degrés divers selon la nature de l'orientation technico-économique des exploitations considérées. La spécialisation viticole est forte, mais pas absolue, dans la plupart des exploitations insérées dans le monde de la coopération. Certaines exploitations cumulent parfois une double spécialisation, associant notamment viticulture et maïsiculture, viticulture et arboriculture. Elle est en revanche quasi-totale chez les 60 vignerons indépendants disposant de chais particuliers dans l'aire d'appellation.
- 15 Ainsi, l'histoire du château Baudare est à cet égard riche d'enseignements. Elle incarne remarquablement les modalités de la dynamique de spécialisation de certaines exploitations vigneronnes du Frontonnais. L'exploitation – propriété de la famille Vigouroux – est aujourd'hui un plantureux domaine viticole s'étendant sur 40 hectares, à cheval sur les communes de Labastide-Saint-Pierre et de Campsas. La spécialisation de la ferme sur le créneau de la vigne de qualité naît véritablement avec l'octroi au Frontonnais du statut de l'AOC en 1975. Ce recentrage total sur la vigne marque alors une rupture avec l'héritage polycultural d'une exploitation séculaire où cinq générations d'agriculteurs se sont succédées. Et encore faut-il mentionner qu'à l'échelle du vignoble, le domaine de Baudare est à ranger parmi les pionniers de la spécialisation vitivinicole.
- 16 *In fine*, l'histoire récente du Frontonnais viticole apparaît comme celle d'un recentrage (**Document 2**). Recentrage autour d'un nombre restreint

d'exploitations spécialisées (lesquelles ne sont plus majoritaires en nombre), et autour d'un noyau viticole dans l'aire d'appellation au détriment de certaines zones périphériques. Le taux de viticolité (part des vignes dans la superficie agricole utilisée) est en effet radicalement différent selon les communes envisagées au sein de l'aire d'appellation. Quatre communes constituent le cœur de l'appellation : Fabas, Campsas, Labastide-Saint-Pierre et surtout Fronton cumulent 60 % des vignes du Frontonnais. Leur taux de viticolité dépasse les 25 % et atteint, pour point culminant, 43,8 % dans la commune de Fabas. En revanche, dans cinq communes de l'aire d'appellation, le taux de viticolité est inférieur à 5 % (Bessens, Canals, Grisolles, Saint-Rustice, Villeneuve-lès-Bouloc). Dans ces communes, les vignes, rares, tendent à être réduites à la portion congrue dans les paysages. D'ailleurs, ces communes sont particulièrement soumises à une pression autre qu'agricole, favorisant une rétraction du territoire agricole.

### Un vignoble mité par la périurbanisation.

- 17 Enchâssé entre la ville tarn-et-garonnaise de Montauban et la grande métropole régionale toulousaine, le vignoble de Fronton est placé sous une pression foncière d'autant plus forte que la flaque urbaine s'étale largement au gré de l'expansion de la ville rose. Il est d'ailleurs à noter que, durant la période intercensitaire 1990-1999, Toulouse fut la deuxième commune française de plus de 100 000 habitants en terme de croissance démographique (à hauteur de 8,93 %), derrière Nantes. Et cette expansion demeure une réalité forte, stimulée notamment par le dynamisme de la filière aéronautique. De fait, l'agglomération toulousaine est aujourd'hui la 5<sup>e</sup> de France, ayant largement supplanté l'agglomération bordelaise. Son aire urbaine atteint quasiment le million d'habitants (965 000 habitants en 1999) et a vu sa population doubler en 40 ans. Elle s'étend au rythme de la croissance annuelle de la population toulousaine. Elle englobe, sur 810 km<sup>2</sup>, 342 communes (soit une augmentation de 87 unités depuis 1990) et compte en son sein 90 % des emplois de la région Midi-Pyrénées (400 500).
- 18 La puissance démographique toulousaine rejaillit sur les espaces ruraux alentours. À la tête d'un réseau urbain polarisé intégral, Toulouse a fait des espaces attenants à son agglomération des campagnes largement périurbanisées. Tel est particulièrement le cas de l'axe Montauban-Toulouse, fort bien doté en équipements de transports (ligne ferroviaire Paris-Bordeaux-Toulouse et surtout autoroute A 20-A 62 recalibrée à 2x3 voies). Le Frontonnais est devenu une vaste zone à peuplement d'abord industriel et urbain (ZPIU), en étant une des aires de déversement du gonflement démographique de la capitale régionale de Midi-Pyrénées.
- 19 Une affaire récente le démontre avec éclat : le projet de construction du deuxième aéroport toulousain. L'actuelle aérogare de Toulouse Blagnac s'est hissée au 5<sup>e</sup> rang national avec un trafic de plus de 5 millions de passagers. Et les perspectives de hausse des trafics font valoir qu'à hauteur de 2015-2020, le nombre de passagers pourrait avoir au bas mot doublé (voire triplé), engendrant de la sorte une asphyxie de l'actuelle infrastructure et rendant impérieuse la construction d'un nouvel outil aéroportuaire <sup>6</sup>. Ces prévisions de croissance ne sont pas les seules à justifier l'érection d'un aéroport hors

de l'agglomération toulousaine. Toulouse Blagnac est aujourd'hui une source de nuisances sonores pour les communes environnantes dont la croissance spatiale bute sur les pistes actuelles (communes de Blagnac, Cornebarrieu). En outre, Airbus a besoin de créneaux de décollage libres pour ses essais d'aéronefs (plus de 10 000 par an) et verrait bien l'actuel aéroport de Blagnac tomber exclusivement dans son escarcelle.

- 20 De fait, huit sites potentiels d'implantation de la nouvelle structure ont été définis, dont deux dans l'aire directe du Frontonnais – en l'occurrence à Fronton et Vacquières – et un jouxtant directement l'aire d'appellation à Monbéqui. *In situ*, ces projets ont suscité une véritable levée de boucliers, aussi bien de la part des rurbains domiciliés dans les communes concernées – et regroupés dans un collectif, l'association contre le nouvel aéroport de Toulouse – que de la part des viticulteurs craignant pour leur production. Pour l'heure, les sites de l'aire viticole semblent préservés, les autorités ayant jugé valables les arguments développés notamment par tous les acteurs de la filière vitivinicole. Mais la simple idée de construire un aéroport en terre frontonnaise démontre la pression foncière et immobilière qui pèse sur le vignoble local en particulier, et l'agriculture en général.
- 21 Cette pression se traduit au demeurant par une diminution nette des surfaces agricoles au profit du bâti. Il est vrai que dans une région où le prix des terres à vignes oscille entre 23 000 euros et 54 000 euros l'hectare, où le prix des terres arables ne dépasse guère les 3 200 euros l'hectare, il est tentant pour certains agriculteurs en bout de course, en recherche d'argent frais ou dénués de repreneur, de profiter de l'actuelle flambée des prix de l'immobilier. L'on peut facilement, dans des communes à moins de 40 kilomètres de Toulouse, monnayer les 1 000 m<sup>2</sup> de terrain à bâtir jusqu'à plus de 100 000 euros. Alléchante perspective s'il en est.
- 22 Au final, le territoire agricole tend véritablement à reculer mais surtout à se morceler au gré notamment des stratégies individuelles de vente de terrains à bâtir de la part des agriculteurs. Le vignoble du Frontonnais prend ponctuellement des allures de puzzle au milieu des résidences individuelles pavillonnaires. D'ailleurs, les chiffres le prouvent. Entre 1979 et 2000, la superficie agricole utilisée dans les communes des côtes du Frontonnais a reculé de 17,3 %. Dans les communes les mieux desservies par les axes de communication et les plus concernées par le mouvement de périurbanisation, la contraction territoriale agricole est frappante : le recul est de 42,8 % à Nohic, de 38 % à Bouloc, de 27,1 % à Campsas, de 24,5 % à Castelnau-d'Estretfonds.
- 23 À la lumière de ces enseignements, la vitiviculture frontonnaise semble véritablement une activité menacée car devant constamment faire ses preuves, à l'instar plus globalement de l'agriculture : la vigne se doit de rapporter ou de disparaître. Dès lors, faire flèche de tout bois est un impératif pour les acteurs de la filière vitivinicole locale, en exaltant autant que faire se peut les avantages comparatifs agronomiques de la région. Peut-on y insérer le terroir ?

### Un terroir biogéographique valorisant ? À voir...

- 24 Il n'est pas de notre propos de disserter sur le terme terroir ni de tomber dans la chausse-trappe que peut présenter ce terme « piégeux »<sup>7</sup>. Utilisant le terme dans la polysémie de son acception, notre propos est ici de nous interroger sur la capacité des vignerons à faire de leur terroir un fondement d'identité et de typicité de leurs vins et, partant, un solide argument de vente.

- 25 Le terroir est un territoire strictement délimité : il est un géosystème agricole qui s'ancre dans l'espace géographique et s'individualise par sa profonde homogénéité. L'homogénéité, à plus ou moins grande échelle, est à la fois d'ordre biogéographique (climatique, pédologique, géomorphologique) mais également social, économique et identitaire. Le terroir viticole véhicule des savoir-faire souvent *sui generis*, propres aux communautés viticoles qu'il porte. Ces savoir-faire associent la plupart du temps l'utilisation de cépages particuliers, des modes de conduite spécifiques de la vigne, des méthodes de vinification et d'élevage des vins plus ou moins endémiques. Le terroir est donc une équation à plusieurs inconnues qui est à la base même de la caractérisation des vins produits. Plus les termes de l'équation sont singuliers, plus la typicité du vin est affirmée. Or, la typicité d'un vin est garante de son originalité sur un marché où la concurrence, à toutes les échelles, est de plus en plus féroce. De fait, le terroir renferme en son sein également une composante commerciale. Et l'on retrouve dans ces prolégomènes les diverses composantes de la définition du terroir donnée par Emmanuelle Vaudour : le terroir est à la fois « agrocultural » au sens d'unité agronomique productive, « territorial » puisque délimité clairement et officiellement par les hommes, « identitaire » puisqu'il véhicule un patrimoine vinicole propre à chaque vignoble et « publicitaire » dans le sens où le terroir fait vendre <sup>8</sup>.
- 26 De fait, la typicité frontonnaise peut-elle procéder d'une homogénéité et d'une spécificité bio-environnementale valorisante ? Sur le plan climatique, le Frontonnais baigne dans une ambiance propre à la nuance aquitaine du climat tempéré : dans un contexte annuel d'une grande douceur, les étés sont chauds (attisés par le souffle obsédant du vent d'Autan), les précipitations assez contrastées, les clivages saisonniers plus affirmés, les accidents climatiques (gels tardifs, précipitations erratiques) assez nombreux. Y a-t-il pour autant une profonde cohérence climatique et pédologique du terroir frontonnais ? Rien n'est moins sûr. Certes, le Frontonnais est la partie la moins arrosée de l'intérieur aquitain où les vignobles sont nombreux. Or, lorsque l'on sait que l'eau demeure, selon l'aphorisme de René Pijassou, le « poison de la vigne », il y a là une aménité productive évidente. Mais, d'une année sur l'autre, les totaux pluviométriques peuvent varier fortement, de 550 millimètres à plus de 800 millimètres par an.
- 27 Sur le plan pédologique et géomorphologique, l'unité, à petite échelle, réside dans le fait que le vignoble du Frontonnais est un vignoble de terrasses, sur la rive gauche de la vallée du Tarn – dont le profil dissymétrique est l'apanage de la plupart des vallées de Gascogne et de Guyenne. Trois terrasses étagées portent les vignes du Frontonnais. Mais dans le détail, le simple degré de lessivage de terrasses plus ou moins anciennes multiplie les différences pédologiques à l'échelle des parcelles. Et là où les placages alluviaux ont disparu, les boubènes plus ou moins graveleuses et plus ou moins lessivées laissent la place à un substratum molassique et argileux où les collants sols de « rougets » (véritables terreforts souvent largement rubéfiés) donnent des terrains plus gras et plus profonds. Quant aux talus de raccordement entre les terrasses, ils contribuent, par leur diversité pédologique, à complexifier les écosystèmes productifs du Frontonnais.
- 28 De fait, ce n'est sans doute pas sur son terroir bio-environnemental que le Frontonnais peut construire une opportune politique de développement. Il suffit de songer que certains décideurs envisageaient tout simplement, dans le cadre de la construction du deuxième aéroport toulousain, de déplacer l'aire d'appellation du Frontonnais ! Si Fronton veut donc jouer de l'effet terroir pour structurer un développement toujours à faire, il se doit d'envisager la notion de terroir dans sa polysémie, c'est-à-dire en

considérant moins sa dimension pédo-climatique que sociale. Et à cet égard, le cépage de négrette, clef de voûte des savoir-faire viticoles locaux, s'avère éminemment porteur pour l'aire d'appellation.

## La négrette, le cépage du Frontonnais : singulier mais peu maniable

- 29 Dans ses stratégies de développement vitivinicoles, le Frontonnais peut compter sur un avantage comparatif important par rapport aux autres vignobles : celui de disposer d'un cépage pratiquement unique en France, la négrette. À cet égard, Fronton et les protagonistes de sa filière vitivinicole peuvent *a priori* prétendre stimuler leurs productions tout comme d'autres appellations viticoles le font à partir de leurs cépages propres. Tel est le cas par exemple dans le madiran aturien autour du tannat ou du cépage malbec dans le vignoble de Cahors. Tel est le cas de nombre de petits vignobles languedociens qui s'affranchissent de la mer de vignes séculaire en valorisant des cépages comme le mourvèdre ou le grenache. Tel est le cas également chez certains producteurs du gaillac qui remettent à l'ordre du jour des cépages autochtones et quasiment disparus. La médiatique famille vigneronne des Plageoles n'a pas fait autre chose avec sa cuvée du « Vin d'Autan », à base d'un cépage ancien aujourd'hui remis à l'ordre du jour dans l'aire d'appellation (l'ondenc), et dont le nom est à lui seul une récupération commerciale d'un élément du terroir local (le vent d'Autan). En l'occurrence, le vin du terroir devient même vin de cépage et joue sur deux registres concomitants et complémentaires.

### La négrette : le cépage roi du Frontonnais

- 30 La négrette singularise pleinement le vignoble des côtes du Frontonnais en ce sens qu'elle est le cépage roi de l'appellation et que la culture de ce cépage se cantonne en France pratiquement à la seule aire d'appellation frontonnaise. Ainsi, les statistiques du RGA assurent que, en 2000, 1 319 hectares de négrette étaient cultivés sur l'ensemble du territoire national. Or, à l'échelle régionale, l'on constate que la quasi-totalité de la négrette s'épanouit en Midi-Pyrénées. Cette région accapare en effet 1 304 hectares de négrette, soit 98,9 % de la superficie nationale totale. Au sein de la région, les communes de l'aire d'appellation du Frontonnais comptent en leur sein 1 269 hectares de négrette. C'est-à-dire qu'elles concentrent 97,5 % de la négrette que l'on recense dans toute la région de programme et 96,2 % de la négrette plantée dans toute la France. L'on n'en retrouve que quelques ceps dans la région vendéenne et dans les îles de Ré et d'Oléron, où elle a longtemps été désignée sous le vocable local de « folle noire » et de « ragoûtant »<sup>9</sup>.
- 31 Dès lors, ce cépage fait toute l'originalité ampélographique, et partant vinicole, de ce petit pays agricole longtemps dévolu à la polyculture. À l'évidence, il est une source de typicité sur laquelle il semble *a priori* possible d'étayer des stratégies culturelles et commerciales de développement. Mais, pour ce faire, il est impérieux de fixer quelles sont les qualités intrinsèques de la négrette, de façon à pouvoir tenter de tirer parti de ses spécificités organoleptiques.

## Une typicité organoleptique de cépage, mise à l'honneur par l'AOC

- 32 La négrette confère une évidente originalité gustative au vin qui en renferme. Cette singularité peut, dans certains cas, étonner les palais des amateurs de vins. Elle a d'ailleurs souvent été présentée comme un lourd handicap par nombre de critiques œnologiques. Cette vision, négative, a trop longtemps prévalu, faisant pour Fronton des ravages en termes de notoriété commerciale. À la fin des années 1980, *L'Atlas des vins de France* expédiait assez laconiquement la description des côtes du Frontonnais de la façon suivante : « Les vins tirent leur originalité de leur terroir et surtout du cépage principal, la négrette, qu'on ne trouve pas ailleurs. Leur spécificité est telle qu'elle déconcerte souvent l'amateur »<sup>10</sup>.
- 33 Vues de l'intérieur, les qualités de la négrette valent mieux que les termes à connotation péjorative qu'elle a trop souvent véhiculés. Car ses qualités gustatives sont évidentes. Produisant des vins faiblement tanniques, elle apporte souplesse, rondeur et surtout finesse. Dans les vins rouges, elle amène du fruit et confère aux vins des tonalités de violette, des parfums de fruits rouges, notamment de cassis. Marcel Lachiver souligne sa capacité de donner aux vins « un goût de pruneau »<sup>11</sup>. Elle offre également des nuances épicées bien marquées. Dans les rosés, elle libère des tonalités florales notables. « La négrette apporte des arômes subtils et complexes de fleurs, de petits fruits rouges et noirs et d'épices », peut-on lire dans la présentation que la cave coopérative de Fronton fait de la dégustation de ses produits. « Les parfums de fleurs sont ceux de la violette (fleur symbole de la ville de Toulouse) et de la pivoine, des parfums puissants et subtils. Les arômes de fruits s'expriment délicatement sur la palette des cassis, de la mure et de la framboise. Les épices sont surprenantes : poivre et réglisse qui signent bien souvent la négrette »<sup>12</sup>. Sans doute le panégyrique est-il trop appuyé pour être cru sur parole, mais il a le mérite d'explicitier le parti aromatique que l'on peut tirer de ce cépage. Il existe donc, grâce à la négrette, un potentiel de production de bons vins, de vins originaux dans le Frontonnais. La finesse et la souplesse de la négrette permettent notamment au Frontonnais de produire des vins qui contredisent les représentations caricaturales que véhiculent les vins de l'intérieur du Bassin aquitain : « des rouges réputés costauds et rugueux, propres à accompagner une solide et roborative cuisine de terroir »<sup>13</sup>.
- 34 D'ailleurs, l'AOC des côtes du Frontonnais tire sa légitimité et sa raison d'être bien davantage de la négrette en tant que cépage discriminant que d'une quelconque homogénéité pédo-climatique. Le décret du 7 février 1975 le met clairement en exergue dans l'article II. La négrette est en effet considérée en tant que cépage principal de l'appellation et, dès lors, devient le cépage prioritaire dans l'aire d'appellation (**Document 3**). Toute exploitation postulant à l'AOC côtes du Frontonnais se doit de réserver à la négrette une part de son encépagement total oscillant entre 50 % et 70 %. Viennent ensuite des cépages complémentaires et secondaires parmi lesquels le cabernet franc, la syrah, le gamay et le cot dominant. Dès lors, les domaines viticoles sont tenus d'observer scrupuleusement cette mise en demeure ampélographique, l'originalité entre les exploitations viticoles se faisant au niveau de la ventilation des cépages complémentaires. Au domaine de Baudare, sur les 30 hectares de vignes AOC, 50 % sont encépagés en négrette, 23,3 % en cabernet franc, 10 % en cot, 10 % en syrah, 6,7 % en cabernet sauvignon. Au château Bellevue, sur les 112 hectares de vignes AOC que renferme le domaine, 52,8 % sont en négrette, 14,3% en cabernet franc, 14,3 % en syrah,

12,1 % en cabernet sauvignon et 6,5 % en gamay. Au château Montauriol, la négrette représente 20,93 hectares des 39,8 hectares que compte l'exploitation viticole, soit 52,6 % de la superficie totale encépagée.

- 35 De fait, la tendance est nette, dans la plupart des exploitations, à privilégier un encépagement composé à environ 50 % de négrette et à se tenir à cette borne. Ce faisant, le producteur favorise la diversité ampélographique et, partant, la multiplicité vinicole. Car l'immense majorité des viticulteurs continue à faire des vins de pays (ayant droit à l'appellation vin de pays du Comté tolosan) dans lesquels la négrette intervient assez peu. Les vignes non-AOC dévolues à la production de vins de pays portent donc très rarement des négrettes. Au domaine de Baudare, 10 hectares sont ainsi dévolus à la seule production de vins de pays et portent donc des cépages destinés à la production de vins blancs et de vins rouges, lesquels sont présentés comme de véritables vins de cépages (à l'image par exemple du vin élaboré à partir exclusivement de cabernet et de syrah, cépages mentionnés comme tels sur l'étiquette). En outre, il convient de préciser que la négrette est tout sauf un cépage aisé à cultiver et à vinifier. Il est donc périlleux pour une exploitation de s'adonner à une stratégie de plantation qui viserait à porter la négrette à plus de 60 % de la surface totale plantée en vignes. D'ailleurs, aucune ne s'y risque véritablement.
- 36 Conséquemment, la négrette est de loin le premier cépage du vignoble du Frontonnais, mais ne couvre pas (sauf exception) la majorité des surfaces viticoles. En moyenne, la négrette représente 40,9 % de la superficie totale en vignes des communes de l'aire d'appellation. Seule la commune de Villaudric sort du lot : la négrette y représente 50,8 % de la superficie viticole communale totale. Pour le reste, la part de la négrette oscille de 16,6 % à Dieupentale à 47 % à Villemur. Les grandes communes viticoles de l'aire d'appellation sont dans la moyenne puisque Campsas réserve 32 % de ses surfaces viticoles à la négrette, Labastide-Saint-Pierre 37,9 %, Fabas 40,7 % et Fronton 45 %.

### Un cépage difficilement maniable, fragile et délicat

- 37 La négrette est un cépage difficile à cultiver dans le sens où elle demeure un cépage vulnérable. Ayant une tendance à produire des grappes obèses et pansues, elle donne des raisins fragiles, à la peau très fine. Sous le coup de pluies violentes, les grains des grappes ont souvent tendance à éclater. De fait, elle est, plus que tout autre cépage cultivé dans l'appellation, vulnérable au mildiou, au botrytis, au black-rot, à la pourriture grise. Elle est donc particulièrement sujette aux maladies cryptogamiques et conduit le vigneron à multiplier les traitements ou, à tout le moins, à particulièrement veiller aux attaques.
- 38 En cas de pluies abondantes, en fin de printemps, en période de floraison, la négrette n'est pas à l'abri de la coulure. Elle y est même assez sensible, de 35 % jusqu'à 55 % de la production de négrette pouvant même être perdus de la sorte lors des mauvaises années trop pluvieuses.
- 39 En outre, sa tendance à une production abondante, voire surabondante, est un handicap pénalisant auquel les producteurs se doivent de veiller grandement. Elle est de plus difficile à vendanger et ne peut attendre lorsque son point de maturation est atteint. Car très vite, le raisin se gâte, la pourriture s'installe et le potentiel de production de grand vin s'étirole.

- 40 Enfin, il faut constater qu'au moment de la vinification, la négrette tient assez difficilement le boisement. Non pas qu'elle soit inadaptée à l'élevage en futailles, mais force est de constater qu'un boisement non maîtrisé peut aggraver tous les aspects gustatifs négatifs : apparition de mauvais goûts, oxydation trop importante du vin, augmentation d'acidité. Dès lors, le boisement de la négrette est délicat, et à toujours nuancer, dans un contexte œnologique mondial où les vins boisés sont globalement à la mode <sup>14</sup>.
- 41 Au final, la culture de la négrette ne s'improvise pas. Elle est particulièrement peu maniable et, aux yeux de certains acteurs de la filière vitivinicole locale, a pu paraître comme la tare congénitale du Frontonnais. Pour les contempteurs du cépage, la démarche qualitative enclenchée – avec le positionnement explicite de l'AOC sur la culture de la négrette – est fondée sur un non-sens ampélographique et débouche sur une impasse culturelle et commerciale. Cette vision, encore tenace chez certains exploitants misonéistes, est cependant battue en brèche par les stratégies viticoles et vinicoles choisies par la plupart des vignerons de l'appellation, notamment les plus jeunes d'entre eux. De toutes les façons, le Frontonnais sera le vignoble de la négrette ou ne sera pas. Car c'est son seul moyen de se distinguer des vignobles concurrents. Les acteurs de la filière vitivinicole locale en sont d'ailleurs conscients, car, comme le rappelle Alain Pradier, président de la cave coopérative de Fronton, « si on ne l'avait plus [la négrette], on n'existerait pas ! Nous serions noyés dans la masse des vins de la région » <sup>15</sup>.

## Tirer parti de cet avantage comparatif ampélographique. Fronton : le vin d'un cépage principal inscrit dans un terroir de production

### Cultiver la négrette à bon escient et précautionneusement

- 42 Bien cultiver la négrette revient d'abord, pour le vigneron, à prendre conscience des handicaps intrinsèques du cépage et à tenter de les contrecarrer avec efficacité.
- 43 L'idée première est de ne pas ménager sa peine à l'égard de ce cépage fragile. Une surveillance de tous les instants est nécessaire afin de lutter, à l'instant optimal, contre les attaques de cryptogames et contre les assauts de la pourriture. Des traitements supplémentaires par rapport aux autres cépages sont parfois nécessaires. La négrette est un cépage sur ce point assez onéreux à cultiver. Certaines années (et dans certains domaines), l'on va jusqu'à effectuer cinq traitements supplémentaires dans les vignes, renchérissant d'autant les coûts de production (d'une centaine d'euros par hectare environ pour chaque passage).
- 44 Pour le producteur, il convient pareillement de lutter contre la tendance naturelle de la négrette à une trop grande production. C'est d'ailleurs une inclination biologique qui a parfois suscité certains contresens dans son interprétation, quelques auteurs voyant dans cette donnée l'atout maître de la négrette. Pierre Rezeau cite en exemple cet aphorisme excessif issu de l'ouvrage *Vignes et vignerons du soleil* <sup>16</sup> selon lequel la « brave négrette n'exige pas de faibles rendements pour donner son

maximum »<sup>17</sup>. Exalter la productivité biologique de la négrette, c'est les.

- 45 En conséquence, les vigneronns s'efforcent de maîtriser les rendements de ce cépage par trop généreux. 50 à 55 hectolitres/hectare demeure la norme la plus suivie (correspondant aux canons productifs fixés par l'AOC) par la plupart des exploitations, les rendements étant parfois diminués dans certains domaines à 45 hectolitres. Dans tous les cas, les PLC (plafonds de limite concédés) octroyés aux exploitants sur les parcelles AOC sont ignorés pour la négrette. Dans certaines exploitations, la recherche des bas rendements est encore plus poussée, dans l'optique de produire de grands vins. Au château Montauriol, le vin haut de gamme de la structure (élaboré à partir de 60 % de négrette) repose sur des parcelles où les rendements ne doivent pas excéder les 28 hectolitres/hectare. Pour parvenir à ce malthusianisme viticole, nombre de pratiques culturales – pour être assez récentes quant à leur pratique dans l'aire d'appellation – ne s'en répandent pas moins dans les *habitus* vigneronns.
- 46 Ainsi, dès la plantation d'une vigne, cette volonté de limitation des rendements peut se traduire dans les faits en optant pour une augmentation de la densité des plants par hectare. Les vignes, plus serrées, produisent moins par unité. Or, dans le Frontonnais, l'on a toujours eu tendance à planter large, rançon sans doute du dessein historiquement polyculturel du vignoble. De fait, l'immense majorité des vignobles est plantée à 4 000 pieds à l'hectare. L'idée des vigneronns est plutôt aujourd'hui d'augmenter cette densité, d'au moins 500 pieds, certains francs-tireurs, comme au château Bellevue, atteignant les 4 935 pieds à l'hectare.
- 47 Au moment de la taille, en guyot simple, le décret d'AOC accorde le droit de maintenir huit yeux sur la baguette et deux yeux francs sur le courson porteur. Dans les faits, les vigneronns, mus par le désir de qualité, ne s'autorisent qu'un nombre inférieur d'yeux (de sept à six sur la flèche porteuse), voire n'en laissent systématiquement que la moitié par rapport au nombre théoriquement autorisé. Au printemps, l'ébourgeonnage est de vigueur afin toujours d'éviter une surproduction nuisible. En fin de printemps, certains vigneronns pratiquent un épamprage sélectif cependant qu'en juillet les vignes, là où les choix de restriction des rendements sont les plus drastiques, sont soumises à un éclaircissage. Dans ces deux cas, il s'agit de faire pièce à la tendance naturelle des grappes dodues à s'amonceler les unes sur les autres.
- 48 Afin d'améliorer la juste évolution des raisins, l'effeuillage mécanique des vignes de négrette est nécessaire. Il s'agit par ce truchement d'aérer les souches. Dans cette optique, le vent d'Autan, aux chaudes exhalaisons, est un allié précieux en été afin de bonifier la saine maturation de toutes les grappes et de chaque grain. Un palissage haut peut dans cette même optique être une bonne solution, dans la mesure où la surface foliaire de la vigne est de la sorte plus étalée, son aération n'en étant que meilleure.
- 49 Dédaignant les sols hydromorphes et tout excès d'eau, la négrette rend souvent utile certaines pratiques culturales comme l'enherbement (là où cela est possible) des rangs de vignes. L'herbe semée s'avère d'un pouvoir absorbant intéressant et permet le développement de la microfaune du sol. Lombrics et autres vers de terre sont les garants d'un sol vivant et qui ne meurt point. Quant à l'herbe, elle offre un sol où l'eau s'infiltr

plutôt qu'elle ne stagne ou ne ruisselle et facilite une tendance à la diminution des rendements des plans de vignes avec lesquels elle est en concurrence biologique dans la parcelle

- 50 Au moment des vendanges, la négrette mérite une fois encore des soins méticuleux. Sa récolte doit être rapide lorsque les raisins sont arrivés à leur optimum de maturation. Car le risque est grand, dans l'hypothèse d'une vendange laissée sur pieds trop longtemps, de pervertir les qualités de la négrette. Récoltée trop tard, la négrette développe une grande capacité de nuisance œnologique dans le cadre de l'élaboration des vins. Elle prend alors des tonalités acides désagréables, les arômes de fruits sont viciés pour donner des vins platement caramélisés.
- 51 Dès lors, la négrette – à cause même de sa faible maniabilité culturale – est un cépage que l'on pourrait qualifier de « qualitatif » dans le sens où elle pousse les vigneron·nes à adopter des savoir-faire assez nouveaux dans le Frontonnais où, jadis, la logique purement productiviste, le réflexe du toujours plus, ont pu prévaloir. Limitation volontaire des rendements, pratiques raisonnées de culture, autant de novations qui tirent le fronton vers une indéniable plus-value qualitative.

## Hiérarchiser finement parcelles, vendanges et vins

- 52 Toutes les parcelles de négrette ne se valent pas. D'autant que la négrette affecte plus particulièrement certains terrains et les valorise convenablement. Hostile à tout excès d'eau, elle s'épanouit avec aise sur les sols siliceux et graveleux. Elle est donc un cépage particulièrement adapté aux boulbènes hétérogènes de la région frontonnaise<sup>18</sup>. Pour certaines bouches expertes, la négrette déploie véritablement toute son intensité aromatique sur ce type de sol. Là où la tonalité argileuse est plus affirmée, la négrette déploie dans les vins ses arômes de fruits rouges. Là où la nuance graveleuse est plus affirmée, les vins produits sont plus charpentés, davantage épicés et notamment plus poivrés.
- 53 En outre, moins subjectivement peut-être, la fragilité de la négrette, sa sensibilité exacerbée à nombre de maladies, sa difficulté à être récoltée sont autant d'éléments qui contribuent à hiérarchiser qualitativement les différentes vendanges de négrette mises en cuves. Dès lors, la volonté de produire de bons vins rend impérieuse la multiplication des sélections, tant au niveau de la parcelle que de la vendange et du vin élaboré.
- 54 La sélection parcellaire est un réflexe qui désormais tend à se généraliser chez les vitiviniculteurs. La cave coopérative de Fronton a vulgarisé cette pratique chez chacun de ses adhérents. L'idée est aujourd'hui de répertorier dans des banques de données informatiques chacune des parcelles et de les suivre *via* un repérage satellitaire. À cet égard, la cave coopérative a clairement individualisé chez ses adhérents les parcelles considérées comme étant les plus aptes à produire des vins de grande qualité (avec association de considérations tant pédologiques qu'ampélographiques, et notamment une mise en exergue des plus vieilles vignes). Au final, ce sont près de 800 hectolitres qui, chaque année, sont tirés de ces zones appelées en interne (sans aucune reconnaissance officielle auprès de l'INAO d'ailleurs) des « aires de crus ». Dans les exploitations particulières les plus performantes, la même pratique de sélection des parcelles a cours.
- 55 La sélection doit également prévaloir au niveau des vendanges et des vins. Les vinifications séparées permettent des assemblages de vins protéiformes qui permettent

au Frontonnais de disposer d'un éventail de productions viticoles largement ouvert. D'ailleurs, dans certains chais, les vinifications séparées peuvent se faire à l'échelle non pas du cépage mis en cuve mais de la vendange de telle ou telle parcelle préalablement distinguée. Tel est le cas par exemple au château Bellevue, où les négrettes sont dirigées vers la production de tel ou tel vin selon la parcelle dont elles proviennent, selon la date à laquelle elles ont été vendangées. C'est ainsi que les premières négrettes vendangées iront plutôt à la production de rosé pour apporter une pointe d'acidité cependant que les meilleures négrettes, récoltées à l'optimum, iront à la production des vins rouges, notamment celles issues de la deuxième période des vendanges.

- 56 De fait, un impératif de sélectivité s'impose pour prétendre produire des vins de qualité, concurrentiels sur un marché sélectif. C'est plus que jamais aux vigneron, en amont de la filière de production, de savoir trier le bon grain de l'ivraie plutôt qu'aux consommateurs dont les jugements sont souvent sans appel.

### Produire des vins à plus forte valeur ajoutée et viser certaines niches productives

- 57 Contrairement à une idée qui a longtemps prévalu, la négrette est apte à produire de grands vins. Le fronton n'est plus une appellation cantonnée à la seule production de vins jeunes, frais et faciles à boire comme on pouvait le croire au début des années 1980. Dans l'ouvrage *Les grands vins de France*, ne trouvait-on pas à l'époque l'affirmation définitive selon laquelle « Fronton est à Toulouse ce qu'est le Beaujolais à Lyon. Allie souplesse et finesse. A boire jeune et frais ! »<sup>19</sup>
- 58 De nos jours, cette vision réductrice est totalement hors de propos. Et dans les stratégies d'affirmation de Fronton en tant qu'aire vitivinicole, la négrette est la garante de la typicité des vins élaborés *in situ*. Il s'agit particulièrement de prouver que la négrette peut produire de grands vins rouges, car là est le vrai défi de l'appellation du Frontonnais. À cet égard, il est intéressant de remarquer que la négrette occupe une place de choix dans les meilleurs vins produits dans la région. Elle est désormais érigée en véritable figure de proue de l'appellation.
- 59 Il est d'ailleurs révélateur de constater que la cave de Fronton a fait de la négrette le premier cépage (à hauteur de 53 %) du vin haut de gamme de la structure. La cuvée « Les Virtuoses » (la Cave a résolument choisi de mener une politique de marque sur ses vins) est ainsi issue des vendanges provenant des terrains classés en aires de crus. Produite à hauteur de moins de 300 hectolitres par an, cette cuvée se veut le produit phare de la cave et démontre que la négrette peut produire des vins rouges de qualité, de garde (jusqu'à une dizaine d'années) et rémunérateurs. Dans une aire d'appellation où des bouteilles à un euro sont mises sur le marché, où la barre des cinq euros est un seuil financier à partir duquel la concurrence devient redoutable et où le chaland se fait plus rare et exigeant, la cuvée « Les Virtuoses » est mise sur le marché à dix euros.
- 60 Certains exploitants vont même plus loin dans cette recherche de typicité ampélographique *via* la négrette. L'idée est de produire, en bravant plus ou moins les statuts de l'AOC, un vin rouge élaboré à partir de quasiment 100 % de négrette. Dès lors, l'objectif est clair : il s'agit de s'appuyer sur la traçabilité identitaire du vin de terroir – produit sur une aire déterminée, le Frontonnais en l'occurrence – et de l'associer à la lisibilité commerciale et gustative du vin de cépage.

- 61 Or, pareille volonté nécessite un gros travail au niveau de la vinification. Le caractère capricieux du cépage rend problématique l'élaboration et l'élevage de vins rouges à très forte teneur en négrette. Dans le Frontonnais, quelques rares domaines vitivinicoles ont choisi de s'adonner à ce type de production et donnent à leurs productions un certain retentissement commercial et médiatique. Car le coup est assez osé. En véritable précurseur, le château Bellevue a choisi de se lancer dans ce type de production dès 1982. Une marque (« Ce Vin ») a été accolée au produit. L'étiquette, sobre, tourne l'interdiction de faire figurer ostensiblement la mention du cépage utilisé en présentant aux consommateurs une grappe généreuse de négrette (Document 4). Au château Joliet, le procédé suivi est exactement le même, permettant l'élaboration d'un vin rouge composé à plus de 80 % de négrette. À la viguerie de Belaygue, le jeune vigneron Cédric Faure envisage, parallèlement, de faire une cuvée 100 % négrette.
- 62 Difficiles à élaborer, ces vins sont, sans doute, les productions vinicoles qui nécessitent le plus d'attention dans la mesure où seules les meilleures vendanges de négrette peuvent décemment être utilisées. Certaines années, au château Bellevue, la qualité des négrettes est même jugée inapte à une commercialisation séparée. C'est ainsi que des cuvées « Ce vin » ont vu le jour en 2001 et en 2004 mais ni en 2002, ni en 2003. Dans ce cadre, la négrette redevient ce qu'elle est pour l'immense majorité des acteurs de la filière vitivinicole locale : le cépage majeur et prioritaire des assemblages vinicoles du Frontonnais.
- 63 De surcroît, nous l'avons dit, la négrette ne doit être boisée qu'avec sagesse et parcimonie. Certes, l'on peut avec efficacité réserver aux meilleures négrettes un boisement en fûts de chêne neufs. Au château Montauriol, le haut de gamme dans les vins rouges est élaboré à partir de 60 % de négrette et passe douze mois dans des futailles. Mais il s'agit de vins produits à partir de parcelles dûment sélectionnées, sur les terrains les plus graveleux de l'exploitation avec des rendements corsetés à moins de 30 hectolitres par hectare. Toutefois, il est le plus souvent d'usage de réserver à la plupart des négrettes destinées à la production des vins rouges un boisement en barriques déjà utilisées, donc des barriques de deuxième ou de troisième année. L'utilisation de foudres ou de barriques de grande contenance, de préférence à des barriques bordelaises de 225 litres, est également une possibilité afin d'atténuer l'impact boisé sur les négrettes. Au château Montauriol, la prestigieuse cuvée « Caprice d'Adrien » passe non pas en barriques de 225 litres mais de 400 litres. Au château Baudare, l'essentiel des vins boisés transite dans trois foudres de 7 000 litres chacun, bien davantage que dans les 14 barriques bordelaises que possède la famille Vigouroux.
- 64 D'ailleurs, plus globalement, le boisement des vins de Fronton n'est plus perçu comme une nécessité impérieuse, tant celui-ci contrecarre la typicité des vins produits en général et de la négrette en particulier. Comme l'affirme le vigneron Cédric Faure, « je recherche la pureté des vins avec l'élevage en cuves. Avec le fût, ce n'est plus tout à fait du vin "pur" »<sup>20</sup>. Et boiser la négrette revient à lui faire perdre toute sa typicité gustative. Dès lors, la part des vins boisés dans le Frontonnais est faible (10 % des vins du château Baudare, 5 % à la cave coopérative de Fronton). Cette part est d'autant plus basse que moins de la moitié des vignerons indépendants de l'aire d'appellation possèdent des futailles. Dès lors, les négrettes ne sont globalement pas boisées ou très légèrement. Au château Bellevue, l'on réserve le boisement aux cuvées « Optimum » et « Sélection », mais la cuvée pure négrette « Ce vin » ignore le boisement. Au château Baudare, le boisement concerne plus spécifiquement certaines cuvées où la part de négrette entrant dans

l'élaboration des vins ne dépasse pas les 30 %, cependant que dans le « Rouge Tradition » non boisé, la part de négrette retrouve son quota de 50 %. À la cave coopérative, les vins « Haut Capicole » et « Comte de Négret » élevés en futailles (la structure compte 1 500 barriques en son sein) disposent d'un pourcentage de négrette qui atteint 50 %. En revanche, la même marque « Comte de Négret » propose un vin rouge non boisé et la part de négrette en son sein augmente de dix points pour atteindre les 60 %.

- 65 Au final, que faire des négrettes, de plus en plus sévèrement sélectionnées, qui n'entrent pas dans la production des vins rouges ? Elles permettent de multiplier la production de vins rosés à laquelle elles se prêtent à merveille (**Document 5**). La majorité des rosés les plus typés du Frontonnais sont élaborés à partir de 70 % de négrette. La cave coopérative de Fronton s'autorise même un rosé à 100 % de négrette. Or, cette niche commerciale que représente le rosé n'est en rien un pis-aller. Elle est tout aussi judicieuse que la volonté de faire de grands vins rouges, car elle est tout autant porteuse de qualité<sup>21</sup> que de bénéfiques. La demande sur le secteur des rosés est réelle et va *crescendo*. En outre, le marché n'est pas barré par des vignobles au séculaire renom, comme c'est le cas dans le secteur des vins rouges. Et, dans ce contexte, la négrette est une arme œnologique et commerciale efficace. Elle offre une typicité gustative aux produits, elle singularise le terroir de production par un nom assez marquant et susceptible d'être valorisé commercialement. Le positionnement du Frontonnais dans le marché régional des vins tend d'ailleurs à démontrer la montée en puissance des rosés par rapport aux vins rouges. À l'échelle du grand Sud-Ouest viticole (Bordelais et Cahors exclus) la part de marché du Frontonnais décline, entre 2001 et 2004, sur le segment des vins rouges (passant de 26 % à 20,8 %) mais augmente pour les rosés (passant de 30,4 % à 33,2 %). Le Frontonnais est d'ailleurs devenu le premier metteur en marché de rosé de l'intérieur aquitain. En ces temps de concurrence acharnée entre vignobles (et ce à toutes les échelles), la production de vins rosés peut offrir une opportunité réelle de salut et de développement.

## Fronton : le vin d'un cépage structurant le terroir

- 66 À l'évidence, négrette et qualité vinicole sont loin d'être incompatibles. Pour autant, le cépage du Frontonnais ne fait pas de l'aire d'appellation une oasis de richesse agricole. Les problèmes vitivinicoles qui ébranlent l'ensemble de la filière nationale ne sauraient ignorer la périphérie vigneronne toulousaine. Il n'est que de penser que la cave coopérative dispose encore d'un stock de plus de 60 000 hectolitres de vins en cuve invendus, soit une année et demie de production brute. Le nombre d'exploitants indépendants stagne et certains d'entre eux font même machine arrière et retrouvent le giron coopératif ou cherchent à quitter la profession. La notoriété du fronton est encore à faire, et ce sur tout le marché. En terme d'image, Fronton demeure trop méconnu, y compris à l'échelle régionale. Les politiques de promotion manquent de moyens. Et l'appellation pâtit encore cruellement d'un déficit de lisibilité dans sa désignation même. Officiellement, le fronton relève toujours de l'aire d'appellation des côtes du Frontonnais, cependant que certaines communes de Haute-Garonne peuvent même accoler à cette titulature la mention Villaudric (résultat de guerres picocholines entre les deux bourgades de Fronton et de Villaudric). Les vins produits peinent même à s'imposer sur le marché toulousain. Dans la ville rose, le vignoble le plus commercialement présent est bien davantage gaillac que fronton. C'est là, pour les cadres de la filière vitivinicole frontonnaise, une lacune grave à corriger. S'agissant de l'exportation, elle est bien

davantage le fait de vigneronniers industriels que de la cave coopérative elle-même. Celle-ci n'exporte que 13 % de sa production totale cependant que 40 % de la production du château Bellevue est vendue à l'étranger, 50 % de la production du château Baudare, 60 % de celle du château Montauriol.

- 67 Pour autant, il n'en demeure pas moins que Fronton dispose avec la négrette d'un capital, certes difficile à gérer, mais précieux pour étayer une politique de développement des vins. Car ceux-ci disposent d'une typicité évidente sur tous les plans : ampélographique, organoleptique, sémantique. Bref, Fronton est explicitement un terroir en devenir dont l'avenir passe par la valorisation d'un cépage *sui generis* et qui doit s'appuyer, pour réussir à s'imposer et se faire un nom, sur un triple capital : identitaire (la négrette confère aux vins de Fronton une identité évidente et un nom qui immédiatement le distingue du lot), territorial (l'AOC sanctuarise la zone de production) et qualitatif (Fronton est condamné à la réussite qualitative *via* la négrette). L'idée n'est donc pas de produire un vin de cépage supplémentaire dans la « nouvelle planète des vins » – vin qui serait alors nécessairement « a-géographique »<sup>22</sup> –, mais d'élaborer un vin inscrit dans un terroir clairement individualisé, sa typicité étant rehaussée par un cépage original dont le Frontonnais possède le quasi-monopole de la culture en France.
- 68 En Frontonnais, il est même possible d'avancer que c'est le cépage qui fait le terroir, dès lors que l'on assigne au terme une définition qui va au-delà de sa seule acception biogéographique pour atteindre une dimension sociale<sup>23</sup>. Car la négrette est pleinement au centre des préoccupations culturelles des vigneronniers et c'est en partie en fonction de sa culture que les savoir-faire vigneronniers de la région se définissent. En outre, la négrette individualise le pays de Fronton : les vignes en sont l'élément paysager discriminant au sein d'un tissu bâti périurbain de plus en plus envahissant et uniformisant. La négrette fait l'histoire viticole de la région et comme le résume si justement, au nom de ses collègues, le viticulteur Cédric Faure, la négrette, « c'est un élément de notre culture »<sup>24</sup>. Dans un tel contexte, l'opposition entre vin de cépage et vin de terroir s'efface pour céder la place à une relation de complémentarité : le terroir vitivinicole frontonnais sans la négrette n'existe littéralement plus.
- 69 Un temps, Fronton a semblé tenté de lorgner le modèle vitivinicole bordelais<sup>25</sup>. La prolifération des châteaux et le boisement à tous crins des vins par certains viticulteurs ont donné lieu à quelques cuisants échecs dans l'aire d'appellation, dont certains critiques œnologiques se sont fait l'écho<sup>26</sup>. Jadis, Fronton mettait plutôt en avant ses futailles, ses vins rouges, sa capacité à faire des vins puissants. Aujourd'hui, c'est d'abord la négrette qui est placée au sommet et autour de laquelle s'articule, aussi bien en cave coopérative qu'en chais indépendants, une politique (novatrice dans la région) de marques de vins, plus ou moins réussie, plus ou moins maladroite mais dans un souci de plus grande lisibilité commerciale. Car, la négrette permet de produire des vins ronds, intensément aromatiques et dépourvus d'une agressivité excessive, c'est-à-dire des vins qui, à l'échelle nationale et internationale, sont intensément demandés par la clientèle. Comme l'assure avec optimisme David Vigouroux, du château Baudare, « on correspond tout à fait au mode de consommation actuel : on a des vins typés grâce à la négrette tout en étant dans le créneau jeune et moderne »<sup>27</sup>. Désormais les protagonistes de la filière vitivinicole du Frontonnais prouvent que l'alliance du terroir et du cépage est féconde et savent qu'il n'est pas nécessaire de produire dans le Sud-Ouest un succédané de bordeaux pour survivre.

---

## NOTES

1. *Le Monde*, 21 avril 2006.
2. Jean-Paul CHARVET, Nicole CROIX et Jean-Pierre DIRY, « Agricultures durables et développement durable des territoires ruraux », dans *Historiens et géographes*, n° 387, 2004.
3. Roger BRUNET, *Les campagnes toulousaines : étude géographique*, Toulouse, Association des publications de la Faculté des lettres et sciences humaines, 1965, 727 p.
4. Vocabulaire utilisé par Christian Béringuier : Christian BÉRINGUIER, *Itinéraire des vins du Midi-Pyrénéen*, Toulouse, Éché, 1984, 390 p.
5. Attendu qu'il n'y a pas un recoupement strict entre les limites communales et les limites de l'aire d'appellation.
6. S. SOULAIRO-CASTELA, « Une bataille du rail et du ciel », dans *Le Point*, 4 avril 2003.
7. Pierre GEORGE [dir.], *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Presses universitaires de France, 1993 (5<sup>e</sup> édition), 498 p.
8. Emmanuelle VAUDOUR, *Les terroirs viticoles. Définitions, caractérisation et protection*, Paris, Dunod, 2003, 293 p.
9. Marcel LACHIVER, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997, 1766 p.
10. Jean SELLIER [dir.], *Atlas des vins de France*, Paris, Larousse, 1987.
11. Marcel LACHIVER, *Dictionnaire du monde rural*, ouv. cité.
12. Dossier de presse de la Cave de Fronton, 2005.
13. Olivier BOMPAS, « Fronton, optimistes et toulousains », dans *Le Point*, 8 septembre 2005.
14. Stéphane DUBOIS, « Le bois, élément de valorisation des vins de Fronton », dans Andrée CORVOL [dir.], *Forêts et vignes, bois et vins, 16<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions L'Harmattan, 2002.
15. Olivier BOMPAS, « Fronton, optimistes et toulousains », art. cité.
16. Pierre CASAMAYOR et Hubert MONTEILHET, *Vignes et vigneronns du soleil*, Paris, de Fallois, 1994, 345 p.
17. Pierre REZEAU, *Dictionnaire des noms de cépages de France : histoire et étymologie*, Paris, CNRS éditions, 1998, 422 p.
18. Albert CAVAILLÉ, « Les sols de boulbènes de l'Aquitaine et les climats quaternaires », dans *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, fascicules 2 et 3, 1951.
19. Michel DOVAZ, *Les grands vins de France*, Paris, Julliard, 1979, 245 p.
20. Olivier BOMPAS, « Fronton, optimistes et toulousains », art. cité.
21. Les rosés de Fronton peuvent prétendre à l'AOC, et non les vins blancs, et sont susceptibles d'être l'objet de méthodes de production de haute qualité, à l'instar des rosés de saignée.
22. Jean-Robert PITTE, « La nouvelle planète des vins », dans *Annales de géographie*, n° 614-615, 2000.
23. Le terroir devenant « une construction sociale sur un espace naturel doué de caractéristiques homogènes, défini sur le plan juridique et caractérisé par un ensemble de valeurs, valeur esthétique paysagère, valeur culturelle d'évocation historique, valeur patrimoniale d'attachement social et valeur médiatique des notoriétés ». Jean-Claude

HINNEWINKEL, « Appellations et terroirs dans le Bordelais », dans *Travaux du Laboratoire de géographie physique appliquée de Bordeaux* 3, 1999.

24. Olivier BOMPAS, « Fronton, optimistes et toulousains », art. cité.

25. Philippe ROUDIÉ, « Bordeaux : un modèle pour la vitiviniculture mondiale ? », dans *Les Cahiers d'Outre-mer*, 1997, n° 200, 1997.

26. Paul STRANG, *Vins du Sud-Ouest*, Toulouse, Éditions du Rouergue, 1997, 347 p.

27. *Ibidem*.

---

## RÉSUMÉS

Petit vignoble proche de la métropole toulousaine, Fronton peut aujourd'hui profiter d'un atout évident dans ses perspectives de développement. Son cépage principal, la négrette, est en effet un cépage original, dont le Frontonnais a le quasi-monopole de la culture en France. Elle confère aux vins produits une typicité indéniable qui les singularise et les met en valeur. Dans un marché mondialisé, de plus en plus concurrentiel, au sein duquel les vins français souffrent particulièrement, Fronton cherche à profiter de son avantage ampélographique pour assurer sa pérennité, sans pour autant rejeter le modèle vitivinicole français construit autour de la logique de « terroir ».

**The Frontonnais, small vineyard region near from the urban area of Toulouse in the South-West of France, has true development perspectives, of which it should take profit. Its main vine type, the *négrette*, is a very original one. In fact, the Frontonnais is nearly the only region in which its culture and its vinification are mastered. Wines coming from this region are then very typical, which can be considered as a great advantage in the present market conditions. Actually, in a time when most of the French vineyards suffer of the harsh concurrence in the global wine market, Fronton has a true chance to develop its production and its recognition. Such an ampelographic advantage should be used to perpetuate this particular vineyard, in a way that does not mean a renunciation to French wine-making heritage – just an adaptation or re-qualification.**