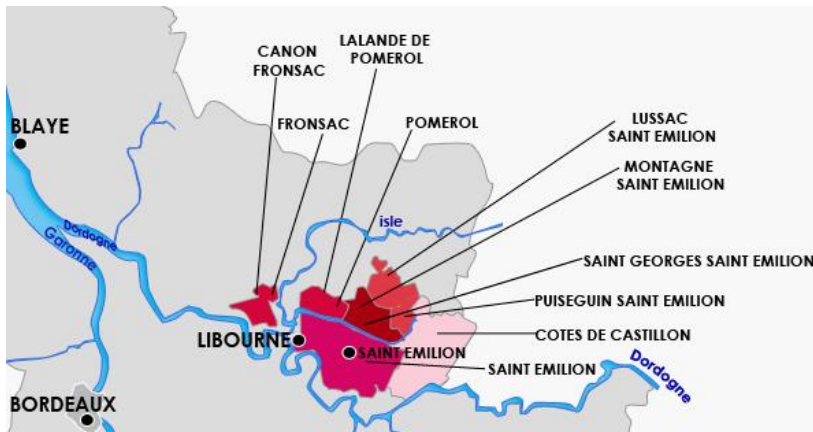


Fronsac - Canon Fronsac



Géographie : La région de Fronsac, sur la rive droite de la Garonne, est localisée à 25 km de Bordeaux, tout près de la ville de Libourne. A deux pas de Pomerol et de Saint-Emilion, les superbes paysages de plateaux et de coteaux des appellations Fronsac et Canon Fronsac sont blottis au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne. C'est le «berceau historique des grands Bordeaux du Libournais», comme «le

coteau sacré de la région». Ces sols complexes sont essentiellement calcaires et argilo-calcaires en plateaux et en coteaux et minoritairement argilo-siliceux en pied de côtes. Le calcaire à astéries prédomine sur le tertre et les plateaux. La molasse du Fronsadais marque les côtes et les combes. Cette typicité des terroirs est accentuée par le relief. C'est la qualité de ces sols, alimentés en eau de façon régulière et sans stress qui confère aux vins de Fronsac et Canon Fronsac leur richesse et leur complexité.

Climat : Le climat océanique tempéré de la région, son caractère continental par rapport au reste du Bordelais et sa situation au confluent de deux rivières, lui permettent de bénéficier d'un microclimat qui favorise une maturation lente des raisins, avec des étés chauds et longs, des automnes tièdes, et des hivers doux et généralement secs. Par ailleurs les deux rivières protègent le vignoble des gelées printanières. La présence de nombreux arbousiers et chênes verts témoigne de ce climat privilégié.

Histoire : Marquée par le souvenir du poète Ausone, la région de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac est un des grands berceaux gallo-romains de la vigne en Bordelais (56 avant Jésus Christ). La terminaison du nom même de Fronsac désigne sans nul doute un ancien domaine gallo-romain. A la croisée des routes fluviales et terrestres, le Tertre de Fronsac a occupé de tous temps une position stratégique : les Gaulois y tenaient un important marché, les Romains y bâtirent un autel, puis, aux environs de l'an 770, Charlemagne y édifia une puissante forteresse, campant à Fronsac le temps de la construction de ce «castrum». C'est ainsi que Fronsac peut aujourd'hui s'enorgueillir du fait que «Fronciacus» fut écrit en toutes lettres par le chroniqueur de Charlemagne, Eginhard. A partir du VIII^e siècle, la région, placée sur l'un des axes majeurs de pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle voit s'épanouir une vie religieuse intense, donnant naissance notamment à la cité de Saint-Emilion et à des établissements hospitaliers qui cultivent la vigne. Au XI^e et XII^e siècle, le vignoble, sous domination anglaise par le mariage d'Aliénor, héritière de l'Aquitaine, avec Henri Plantagenêt, roi d'Angleterre, prend un essor considérable, un énorme château coiffait alors le tertre de Fronsac. La création du port de Libourne en 1269 ouvrira largement la route aux expéditions lointaines des vins de la région, le port de Fronsac s'ajoutant à ce trafic. La Guerre de Cent ans -qui se termine en 1453- suivie des guerres de religion jusqu'en 1569, ont des conséquences catastrophiques sur le vignoble. Au XVI^e siècle la région est pacifiée et la ville de Libourne devient un foyer de négoce et d'exportation de première importance, donnant une forte identité et indépendance à toute cette région. En 1663, le Duc de Richelieu décida d'acquérir pour sa famille les terres du Duché de Fronsac. Et ce sera sur les ruines de l'ancienne forteresse que son petit-neveu, le Maréchal Arnaud du Plessis, Duc de Richelieu, fit édifier une «folie», théâtre des fêtes galantes dont l'écho se propagea jusqu'à la cour de Louis XIV. Au début du XVIII^e siècle, la poussée de la demande hollandaise et anglaise de vins de qualité entraîne une formidable expansion du vignoble. Les traces historiques des transactions de l'époque en sont la preuve, avec des vins qui se vendaient parmi les plus chers de toute la région de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac. De même, en 1750, ce sont trois notables de Fronsac et Canon Fronsac, Messieurs Lafon, Boyer et Mathieu, qui sont les premiers à initier une révolution viticole, transformant le vignoble auparavant constitué de "métairies" en "crus" de petite taille (ancêtre des châteaux d'aujourd'hui"). A la fin du XIX^e face à la crise du phylloxéra, maladie qui toucha tout le vignoble français, ce fut pour la région de Bordeaux l'amorce d'une crise importante. La

région de Fronsac ne s'en sortit que difficilement, et y perdit une partie de l'importante notoriété qu'elle avait acquis aux siècles précédents. Au XXe siècle la région de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac, à l'instar de l'ensemble du Bordelais, a rassemblé ses forces, s'est structurée grâce aux syndicats viticoles qui se sont employés chacun à faire vivre leur appellation, tant d'un point de vue technique que promotionnel.

Les cépages : Les trois principaux cépages de la région de Fronsac sont le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon, le merlot majoritaire trouvant là sa meilleure expression (près de 80% de l'encépagement). Le merlot est un cépage précoce et apprécie tout particulièrement le caractère des sols à texture argilo-calcaire de Fronsac. En parfaite harmonie avec ce terroir, il atteint ici au mieux sa parfaite maturité. Mûrissant bien, il apporte au vin couleur et richesse alcoolique (générosité), avec une bonne complexité aromatique (de fruits mûrs rouges et noirs notamment) ainsi que de la souplesse, de la rondeur et beaucoup de soyeux en bouche.

Le Cabernet franc représente près de 15% de l'encépagement. De précocité moyenne, il est plus utilisé sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaudes (sables).

Il apporte au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique bien marquées, conférant au vin une grande aptitude de vieillissement.

Le Cabernet sauvignon représentant moins de 10% de l'encépagement des AOC Fronsac et Canon Fronsac, ce cépage tardif est particulièrement adapté aux sols chauds et secs (argilo-sableux ou sols argilo calcaires bien exposés). Il apporte au vin des notes épicées, complexes et une richesse tannique favorable à une conservation longue et harmonieuse.

Les Appellations : A la tête d'une exploitation le plus souvent familiale, le viticulteur de Fronsac et Canon Fronsac se veut avant tout un vigneron. Les exploitations sont des propriétés familiales de taille petite ou moyenne, d'une superficie moyenne inférieure à 10 hectares où le viticulteur est majoritairement présent sur son vignoble, à la fois vigneron et vinificateur.

L'appellation Fronsac : Sa surface est de 840 hectares répartis sur sept communes : Fronsac, Saint-Aignan, La Rivière, Saint-Michel de Fronsac, Saint-Germain-la-Rivière, Saillans et Galgon. La densité minimum de plantation y est de 5 000 pieds à l'hectare. L'appellation Fronsac compte 106 viticulteurs. La superficie moyenne des propriétés est de 7.92 hectares et la production moyenne annuelle atteint 5 000 000 bouteilles, soit 420 000 caisses par an. Chacun des crus reflète la passion de son propriétaire pour sa vigne et son vin.

L'appellation Canon Fronsac : Avec 280 hectares de vigne, l'appellation Canon Fronsac est une des plus petites appellations du Bordelais, avec une superficie moyenne des crus de 5.96 hectares. Son vignoble s'étend sur les deux communes de Fronsac et Saint-Michel de Fronsac. La densité minimum de plantation y est de 5 000 pieds à l'hectare. Canon Fronsac compte 47 viticulteurs passionnés par leur vin, qu'ils produisent en petites quantités : c'est en effet l'équivalent de 1 680 000 bouteilles, soit 140 000 caisses qui est récolté en moyenne chaque année.

Les vins : La robe des vins de Fronsac et Canon Fronsac est d'un rouge rubis soutenu. Alliant finesse et vivacité, les arômes dominants de fruits rouges s'enrichissent souvent de touches d'épices, parfois même de truffe.

Vins charnus et racés, leur charpente tannique sait allier richesse et élégance. Vins de grande garde, ils s'épanouissent au fil des ans avec toute la distinction que leur confère leur grand terroir. Le point de vue organoleptique de deux œnologues bien connus : « les vins de Fronsac sont généreux et intenses. Ce sont des vins puissants, bien structurés, avec l'expression de leur terroir, une personnalité affirmée » Michel Rolland « Les vins de Fronsac obtiennent une couleur très intense aux reflets sombres, des notes de fruits rouges, une structure en bouche dense, musclée, avec de bons tannins. C'est la description des vins de garde. » Gilles Pauquet.

La dégustation :

Le Petit Ane du Château Vieux Mouleyre 2010, Fronsac, 9,50€

Le « Château » Vieux-Mouleyre date de l'époque du célèbre Maréchal Duc de Richelieu et de Fronsac, au XVIIIème siècle. Un chai moderne, doté des équipements nécessaires, a été récemment construit à l'écart sur le domaine. Anna et Jacques FAVIER ont eu le « coup de foudre » pour ce petit paradis et son décor de tertres, des combes, de collines et d'escarpement, idéalement situé sur le tertre de La

Mouleyre à proximité immédiate des «Trois Croix» et proche de «Carolus». Ce plateau argilo-calcaire, le plus élevé de Fronsac (80m), présente une prédominance de calcaire à astérides avec des rochers affleurant et un sous-sol avec molasses du Fronsadais. L'ensemble du domaine comportant des vignes de plus de trente ans, fait deux hectares et demi.

L'encépagement est presque intégralement réalisé en merlot (95%), avec quelques rangs de cabernet. Second vin du domaine, il est assemblé et mis en bouteille un an après la vendange. Il a bénéficié des mêmes soins et d'un élevage en barriques de chêne. Robe pourpre profond, fruits noirs et griotte et accents grillés du fût. Attaque souple avec des tanins soyeux

Château Villars 2004, Fronsac, 16,10€ :

Le domaine du Château Villars appartient à la famille Trocard depuis plus de 7 générations, comme l'attestent plusieurs documents datant de la Révolution Française et du Premier Empire. A force de persévérance et d'opiniâtreté, Octave Trocard possède un beau domaine viticole à l'aube du 20ème siècle et se soucie de la qualité et de la réputation des vins de Villars. Ses descendants continuent sur cette voie, en 1978, il achète ses premières barriques neuves et élève désormais Château Villars à la manière des Grands Crûs Classés du bordelais. Le succès est immédiat et la reconnaissance des amateurs de grands vins et des médias donnera à Villars une nouvelle dimension. Aujourd'hui, l'exploitation compte 29,65 hectares de vignes, ainsi que 3 hectares de prairie et 3 hectares de bois. Les différentes parcelles, les différents cépages (69% merlot, 26% Cabernet-franc, 5% Cabernet-sauvignon) ne sont vendangés qu'après un contrôle minutieux de la maturité. Les vins de Villars naissent d'un sous-sol argilo-calcaire et argilo-siliceux déterminant pour leur personnalité. C'est le « Grand Vin », élevé en totalité en barriques de chêne français (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un vin et plus pendant 13 mois ; Robe aux reflets violines, arômes de cuir et de sous-bois avec des nuances fruitées (framboise, mûre,...), tanins ronds, veloutés, mûrs et enrobé par un boisé intense.

Château Dalem 2010, Fronsac, 23,50€ :

Dominant la vallée de l'Isle, la propriété face à Pomerol et aux coteaux de St Emilion, créée en 1610, propriété de la même famille pendant 3 siècles et transmis à la famille Rullier en 1955. Orienté Sud/Sud-ouest, le vignoble profite d'un ensoleillement maximum sur sols argilo-calcaire et molasses du Fronsadais. D'une superficie de 10ha, des vignes âgées de 40 ans en moyenne avec une densité de 5500 à 6600 pieds à l'ha, avec 90% Merlot 10% Cabernet-franc et un rendement moyen de 35 hl/ha. Vendanges manuelles, élevage 18 mois en barriques (40% neuves). Robe profonde aux reflets sombres, nez complexe et intense de mûre, de cassis, de pivoine et d'épices douces ; bouche harmonieuse, ronde et veloutée avec des tanins fondus ; Parker 90.

Château Barrabaque, Cuvée Prestige 2004, Canon-Fronsac, 17,50€

Achille Noël, négociant en vin dans la région de Lille, achète en 1936 cette propriété ancienne datant du 18ème siècle. Nicole NOËL, aux rênes de la propriété jusqu'en 2004, a réussi à en faire une valeur sûre de l'appellation. Après avoir fait ses armes à Saint-Emilion, Caroline NOËL-BARROUX a repris le flambeau en 2004. Ayant reçu pas moins de 7 coups de cœur au Guide Hachette au cours de ces 10 dernières années, ce cru familial participe à la renommée de l'appellation. Les 10 hectares s'étendent sur un terroir argilo-calcaire (90%) et argilo-siliceux exposés plein sud. 80% Merlot, 18% Cabernet-franc, 2% Malbec d'un âge moyen de 35ans. Culture raisonnée de la vigne. Les méthodes de culture et de vinification allient à la fois la tradition et les techniques modernes : vignes travaillées en fonction du terroir, vendange en caquettes, fermentation en cuves fermées thermo régulées, macération de 3 semaines minimum, élevage en barriques des vins pendant 18 mois avec 1/3 de barriques neuves. Couleur profonde. Le nez est éclatant de fruits noirs jeune. Au vieillissement des notes truffées apparaissent pour donner un très belle complexité aromatique. Attaque suave, la bouche est marquée par le balancement entre puissance et précision. Les tanins sont fins. L'ampleur en bouche est l'élément primordial du Prestige. Vin salivant en finale. Le fruit est très présent.

<http://www.vins-fronsac.com/index.php?idLangue=1>