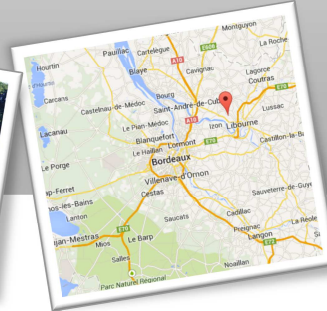


FRONSAC

Fiche signalétique



L'AOC Fronsac,

située à l'ouest de Libourne, est bordée par deux rivières, la Dordogne et l'Isle et couvre pas moins de sept communes : La Rivière, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint Aignan, Saillans et Galgon. L'appellation s'étend sur **850 ha et produit uniquement des vins rouges (environ 44 000 hl/an)**.

Le climat de Fronsac est le même que celui du libournais. C'est un climat favorable à la bonne maturité du raisin (tempéré océanique). Les sols argilo-calcaires constitués de molasses du Fronsadais (mélange d'argiles et de grès) sont propices à la production de grands vins rouges. Ici, c'est le **merlot** qui domine les assemblages de cépages (85% des plantations). Il est souvent associé au **cabernet franc** et au **cabernet-sauvignon**.

La bouche des Fronsac est équilibrée, charpentée et riche. Ces vins se distinguent par une trame tannique aux arômes de fruits rouges et d'épices. Notez que les vins de Fronsac sont des vins de garde.

Source : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/bordeaux/rive-droite/appellation-fronsac>



Producteurs de cette appellation

Château Barrabaque	Château Haut Peychez
Château Chadenne	Château Haut-Lariveau
Château Dalem	Château La Vieille Cure
Château de Carles	Château Les Trois Croix
Château de Carlagnus	Château Mayne Vieil
Château de la Dauphine	Château Moulin Haut Laroque
Château de la Rivière	Château Roumagnac La Maréchale
Château Fontenil	Château Villars

La Dégustation

L'alliance Mets et Vins de Fronsac

Les vins de Fronsac se dégustent en groupe, en famille ou entre amis, il n'y a pas de règle absolue en matière de dégustation et d'alliance mets-vins, même si l'on peut cependant retenir quelques règles simples :

- «La force de la jeunesse» : les vins jeunes peuvent être recommandés sur des plats puissants, en sauce et épicés
- «Plus vieux-plus sage» : les vins plus vieux peuvent se consommer avec des grillades : poissons, volailles, ou des fromages pas trop forts.

Poissons : Au-delà des idées reçues, la qualité des vins de Fronsac permet une combinaison infinie de mariages de goût avec le poisson : poissons au four (turbot, dorade...) en sauce (lotte, raie), l'idéal étant de cuisiner le poisson avec le vin que vous servirez.

Volailles : Les volailles à la chair onctueuse et grasse s'accompagnent de vins de Fronsac plus souples, présentant des tanins fermes et mûrs.

Viandes : Sur les viandes rouges grillées ou rôties et le gibier à plumes (faisan, perdrix,...), on préférera des vins jeunes, alors qu'on choisira des vins plus matures pour les viandes rouges en sauce et les gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)

Fromages : Le mariage idéal avec les vins de Fronsac se fait avec les pâtes pressées : brebis, Comté,... Certains autres fromages se marient bien aussi, à condition qu'il ne soient pas trop faits : les fromages à croûte fleurie type coulommiers ou brie de Meaux.

Desserts : Le mariage idéal se fait sur les desserts à base de fruits rouges ou noirs : tarte aux framboises, compotes de fruits rouges...

Cuisine du monde : Le vin de Fronsac se marie à merveille avec de nombreux mets asiatiques, leur finesse et leur personnalité mettent en valeur les saveurs orientales, sans que celles-ci prennent le dessus.

Source : <http://www.vinsfronsac.com/listePage.php?idPage=10&idLangue=1>

Le Test de la C.A.V

Domaine : CANON FRONSAC SAINT-MICHEL

Année : 2010

Degré : 14%

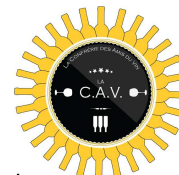
Prix : 10€

Où ? : Chez Monop'

Producteur : Jean-Yves Millaire

Avis : Vin bio avec une robe sombre magnifique, le nez est très expressif, fin et frais à la fois avec des arômes de fruits rouges et noirs accompagnés de notes de boisé assez discrètes. La bouche est ample, ronde, souple et harmonieuse, avec des tanins lissés. Belle et longue finale.

Excellent rapport qualité / Prix



Domaine : CHATEAU LA DAUPHINE

Année : 2006

Degré : 13,5%

Prix : 18€

Où ? : Auchan

Producteur : Guillaume Halley

Avis : Un vin à la fois fruité et épicé, avec de la souplesse et de la longueur en bouche.

Plaira aux fins connaisseurs, moins aux petits budgets.



Domaine : CHATEAU VRAY HOUCHAT

Année : 2007

Degré : 13%

Prix : 11€

Où ? : Chez un caviste du 78

Producteur : Rémy Rousselot

Avis : Moins de profondeur en bouche que les médaillés d'or et d'argent, cependant on décèle des notes de fruits rouges subtiles.

A déguster sur du gibier ou sur des fromages à pâtes molles bien faits.

