

Kéлина - Château Boujac

Vin Bio depuis 2011

AOC Fronton

Une cuvée qui laisse s'exprimer le terroir. Expressif, concentré, parfumé, ce vin réussit à allier puissance, finesse et élégance

☞ L'histoire du domaine

Dans le Fronton les vignes cultivées selon les normes biologiques sont rares. Le Château Boujac est de celles-là et mérite que l'on s'y arrête. Alors on y dégustera des vins tout à la fois typiques de l'AOC et d'une spontanéité où le fruit s'exprime en bel équilibre et pleine intensité.

L'héritage d'une époque

Dans les années 30, la famille Selle venue d'Italie s'établit à Campsas dans le Frontonnais.

Sur ces terres du sud-ouest beaucoup de friches subsistent. Le vignoble de Fronton n'a pas encore acquis sa notoriété actuelle.

Une partie du vin que l'on y produit alimente essentiellement le marché du vin de table toulousain. L'autre partie gagne l'Europe du nord depuis Bordeaux après avoir emprunté les voies navigables du Tarn et de la Garonne.

La Négrette, cépage endémique de la région du Tarn, prospère sur ce terroir de boubènes. À cette époque la quantité importe plus que la qualité et va conférer à ce vin une image qui va gommer durablement sa typicité.

La transmission du domaine en troisième génération va changer totalement ce destin.

La prise de conscience

En 1988, Philippe Selle fait l'acquisition de 10 hectares de vignes.

Le vignoble est alors travaillé selon les méthodes conventionnelles. Labourer le sol, traiter les plants pour tenir « une vigne propre » sont des habitudes établies.

Sauf que Philippe et Michelle Selle, son épouse, ont le sens de la terre. Des dissonances les troublent :

- la fétuque que l'on sème pour tempérer les ardeurs de la vigne devient résistante aux désherbants.
- La terre trop labourée transforme le sol en stricte étagère.

La rencontre d'autres vins, d'autres manières de faire et de penser vont bouleverser le destin.



En 2007 le domaine s'engage dans la viticulture biologique. Le label est acquis en 2011.

Le changement est spectaculaire : la vigne reprend vigueur tandis que l'enherbage naturel régule sa croissance. La Négrette, parfaitement adaptée aux sols de Fronton, retrouve les conditions optimales de sa maturation. La laisser vivre tout en la contrôlant, sarcler les sols plutôt que les labourer, réguler les rendements vont rendre au vignoble une vitalité épanouie.

La Négrette à pleine expression

À Château Boujac tout concourt vers un seul destin : **faire du vin la meilleure expression possible du fruit à maturité.**

L'élevage en cuve est de règle à l'exception d'une seule cuvée.

Cinq rouges et deux rosés mettent en valeur l'AOC. L'assemblage de la Négrette avec la Syrah ou les Cabernets permettent de nuancer sa typicité.

Mais elle atteint sa pleine expression avec un rouge et un rosé vinifiés en 100% Négrette.

- Le premier est la cuvée Kelina. Elle est issue d'une macération et d'une fermentation en fût, exclusives au Château Boujac. Rondeur, souplesse, vigueur du fruit et robe de rouge profond la qualifie.
- Dans la même veine, mais issu d'une fermentation en cuve, le rosé Secrets des Étoiles révèle une robe rose soutenu d'où se dégage un nez séduisant, également sur le fruit.

La Négrette à Château Boujac est parfaitement domptée et le domaine est exemplaire dans sa mise en valeur. À commencer par son engagement sans concession dans une production biologique, garante de la pleine expression de la vigne.

En cuvée hors AOC, la même intensité se retrouve dans le blanc Terra Minima où la plénitude du Sémillon trouve ses contrepoints aromatiques dans l'alliance avec le Muscat de Hambourg.

☞ Notes de dégustation

Robe grenat.

Nez fruité engageant (fraise, cerise, prune), nez délivre un joli fruit, mariant la groseille, la fraise des bois.

Bouche ample, étoffée, suave, très belle matière, texture fine, tanins soyeux. On apprécie l'intensité fruitée, la longueur. En finale apparaît une touche de réglisse très friande

Cépages

- 100% Negrette

Ce vin convient avec

Plats

- Viandes rouges, cassoulet, plats d'hiver.

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 ans

