Maison des Jeunes et de la Culture

Balma, le 18/10/2024

Bonjour à toutes et tous

Après la belle soirée sur les vins d'Alsace, nous vous proposons de revenir dans la région et de (re) découvrir deux cépages emblématiques du Frontonnais :

La négrette et le bouysselet

L'excellence, simplement...

Le Fronton est un vignoble deux fois millénaire, dont la renommée n'atteint son apogée qu'au XVIIIième siècle et s'effondre avec le phylloxéra. Grâce aux efforts de plusieurs générations de vignerons, les vins de Fronton obtiennent en 1975 leur AOP pour les rouges et les rosés.

Le cépage emblématique de l'appellation est la négrette produisant rouges et rosés mais d'autres cépages sont autorisés (cabernet franc, cabernet sauvignon, cinsault, cot, fer, gamay, mérille et syrah.

Le bouysselet, cépage endémique de Fronton, issu d'un croisement naturel entre le savagnin et le plant de Cauzette blanc, a été redécouvert il y a un peu plus de dix ans. Depuis, il suscite l'intérêt des viticulteurs du frontonnais, qui aimeraient obtenir une appellation en Fronton blanc, fondée sur ce cépage. Aujourd'hui, le bouysselet (inscrit au catalogue depuis 2016) couvre une quinzaine d'ha de l'appellation Fronton.

Isabelle Roullier de La Dégust à Toulouse en partenariat Le Collectif Negrette (association regroupant une dizaine de producteurs s'engageant à respecter un cahier des charges encore resserré que celui de l'appellation) nous fera découvrir ces deux cépages.

Cette dégustation sera accompagnée de mets préparés par le traiteur balmanais «P'tits Plats ».

On compte sur vous pour cette séance de (re) découverte et on vous attend le :

Vendredi 22 novembre à 20h

Centre de loisirs Les Mourlingues

Pour des raisons logistiques, nous sommes obligés de **limiter à 56 le nombre de personnes** de la soirée, nous vous demandons de bien vouloir retourner le document d'inscription joint à la MJC le plus rapidement possible,

au plus tard le mardi 19 novembre 2024

Au plaisir de vous retrouver nombreux avec vos verres INAO, couverts et assiettes.

L'équipe d'animation : Chantal, Bernard et Philippe

MJC – Salle La Marqueille – 25 Av. Jean-Baptiste de Lamarck – 31130 Balma
Tél/fax : 05 61 24 34 90 – Courriel : mjcbalma@gmail.com – Site : www.mjcbalma.fr
Bureau ouvert du mardi au jeudi de 13 h à 18 h ; le vendredi de 14 h à 17 h

FICHE D'INSCRIPTION

Aucune inscription ne sera prise lors de la soirée

Vendredi 22 novembre 2024

Nom	Prénom	Adhérent * Tél & mail Non adhérent
----------	----------	----------
----------	----------	----------
----------	----------	----------
----------	----------	----------

*préciser l'activité pratiquée à la MJC si autre que l'œnologie

Nombre de personnes adhérentes **MJC Œnologie**	----------	x	Participation 26 €
Nombre de personnes adhérentes **MJC autres activités**	----------	x	Participation 31 €
Séance découverte avant adhésion MJC et Oeno	----------	x	Participation 26 €
Invités (une personne ne peut être invitée plus de deux fois)	----------	x	Participation 31 €

Montant total de la participation ----------

Paiement par Chèque (à l'ordre de la MJC de Balma) chèques vacances ou virement bancaire au plus tard le mardi 19 novembre à 16h.

N'oubliez pas de renvoyer dès réception cette fiche complétée, accompagnée du paiement.

Dépôt possible dans la boîte aux lettres MJC ou au secrétariat aux heures d'ouverture (mardi au jeudi de 13 h à 18 h, vendredi 14 h à 17 h).

Nouveau : *Possibilité de s'inscrire par Internet sur le portail famille de la MJC https://mjcbalma.connecthys.com/login?next=%2Faccueil_famille avec les identifiants reçus de la MJC.*

En cas d'envoi de votre chèque par courrier postal, souvent reçu après la séance, merci de réserver votre place par mail (avec demande d'accusé de réception) auprès de la MJC, au plus tard le mardi 19 novembre 18h.

Rappel :
- adresse du centre de loisirs maternel **Les Mourlingues : 17 avenue du Calvel à Balma**.
- ne pas oublier votre **verre INAO**, **assiettes et couverts.**

MJC – Salle La Marqueille – 25 Av. Jean-Baptiste de Lamarck – 31130 Balma
Tél/fax : 05 61 24 34 90 – Courriel : mjcbalma@gmail.com – Site : www.mjcbalma.fr
Bureau ouvert du mardi au jeudi de 13 h à 18 h ; le vendredi de 14 h à 17 h