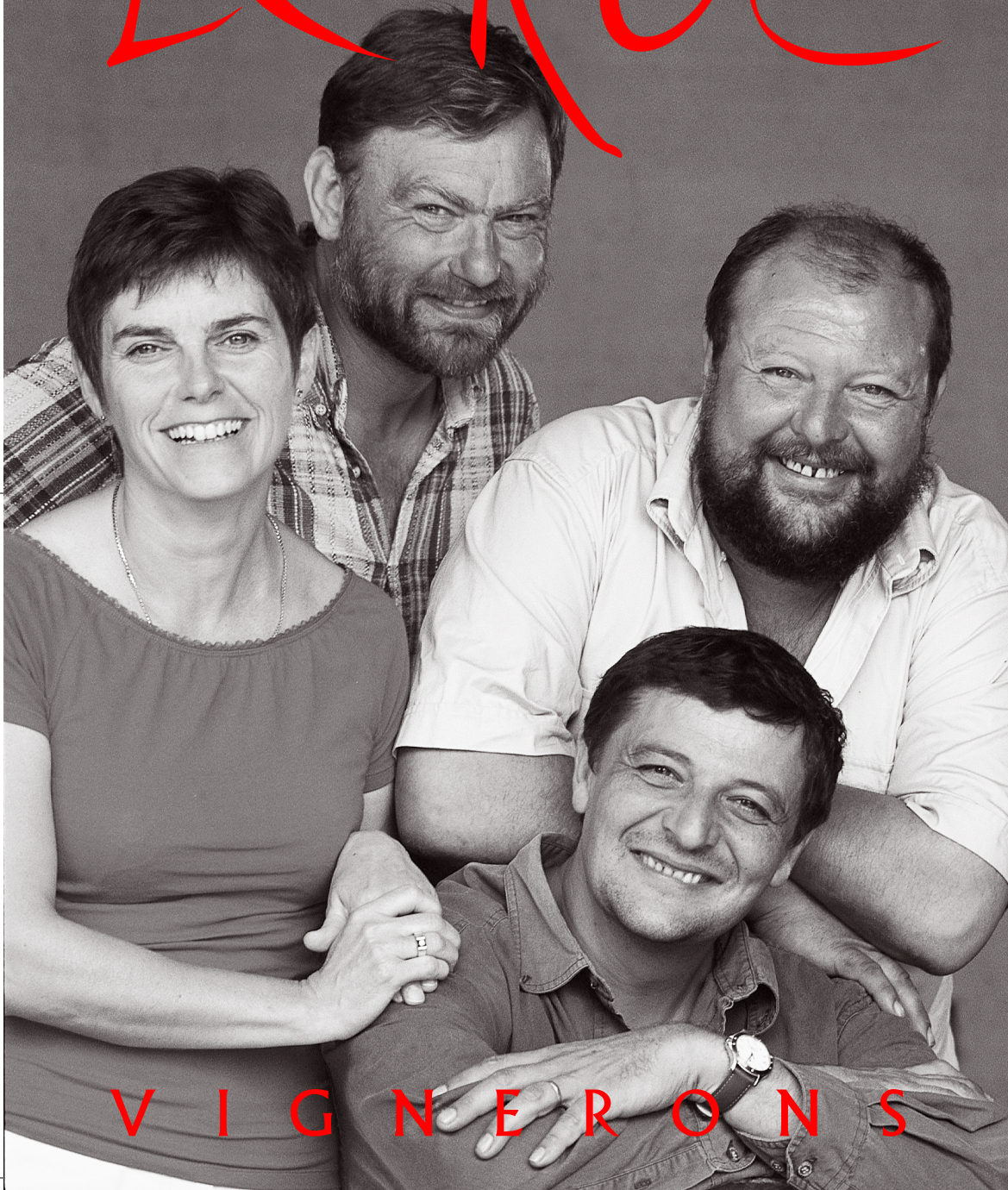


LES ROC



VIGNERONS

Toulouse, Garonne majestueuse et bouillonnante, Canal vert, briques pourpres, oriflammes rouges et noirs, jette loin l'éclat de sa couleur rose, comme celui de son vignoble de Fronton qui la coiffe par le Nord. C'est là, depuis 1974, que la famille Ribes, s'attache à révéler la personnalité subtile du domaine le Roc dont le terroir original, royaume de la Négrette, est celui des terrasses du Tarn. En tout 24 hectares de vignes soignées par Jean-Luc, donneront un raisin généreux, vinifié avec art et complicité par Frédéric son frère et Pierre Salama. Tout cela sous la bienveillante houlette de Cathy.

The majestic and bubbling Garonne River, emerald Canal, crimson bricks, and black and red banners flying high – Toulouse casts its rosy glow into the distance, just like the Fronton vineyards that crown the city to the North. Since 1974, that is where the Ribes family has been dedicated to bringing out the subtle personality of Domaine le Roc, a unique terroir and homeland to the Négrette varietal, rooted in the terraces of the Tarn. 24 hectares in all, the vineyard tended by Jean-Luc produces a generous grape, vinified with art and affinity by his brother Frédéric and Pierre Salama. And all of this under the kind and watchful eye of Cathy.



L'ainé des frères Ribes a deux amours : le Roc et ile blues. Lorsqu'il n'est pas dans ses vignes, il joue de la musique et chante Brassens. Il quitte l'école pour travailler sur le domaine familial. Sans expérience, il ne se fait pas tout p'tit pour autant. Il bouleversera même l'ordre établi, en laissant de l'herbe dans sa vigne. C'était il y a 25 ans, il est alors un pionnier de l'enherbement : «quand la vigne va, le raisin est beau». Ainsi lorsqu'il ne gratte pas sa guitare, il griffe sa terre ou se régale du Roc «un vin gourmand et généreux, éternellement jeune». Un vin à son image.

The eldest of the Ribes brothers has two passions : Roc and Blues. When he isn't in his vineyard, he's playing music and singing Brassens. He left school to work on the family's estate. Undaunted by his lack of experience, he even broke the long-standing rules by letting grass grow in his vineyard. That was 25 years ago, and today he is considered a pioneer of enherbement or 'grassing-over': "when the vine's fine, the grape is good". So when he isn't strumming a tune on his guitar, he's toiling the land or enjoying a glass of Roc: "a rich and generous wine, eternally youthful". A wine in his image.



Jean-Luc Ribes



Cathy Ribes

Elle est le grillon du foyer, la part sensible des vins, la caution féminine du domaine. «Tombée dedans» en rencontrant Frédéric, son mari, Cathy est au cœur d'une équipe soudée par l'amitié, l'amour et l'humour: «je ne suis rien sans eux et vice versa». En déchargeant les hommes du Roc, de tout travail administratif, elle gère le commercial... Intuitive et passionnée, elle prend une part active dans les assemblages et se démène pour que ses vins trouvent leur place chez les meilleurs restaurants et cavistes. Elle aime la Saignée : «c'est un rosé de table, gras et persistant qui se révèle magnifique en bouche.»

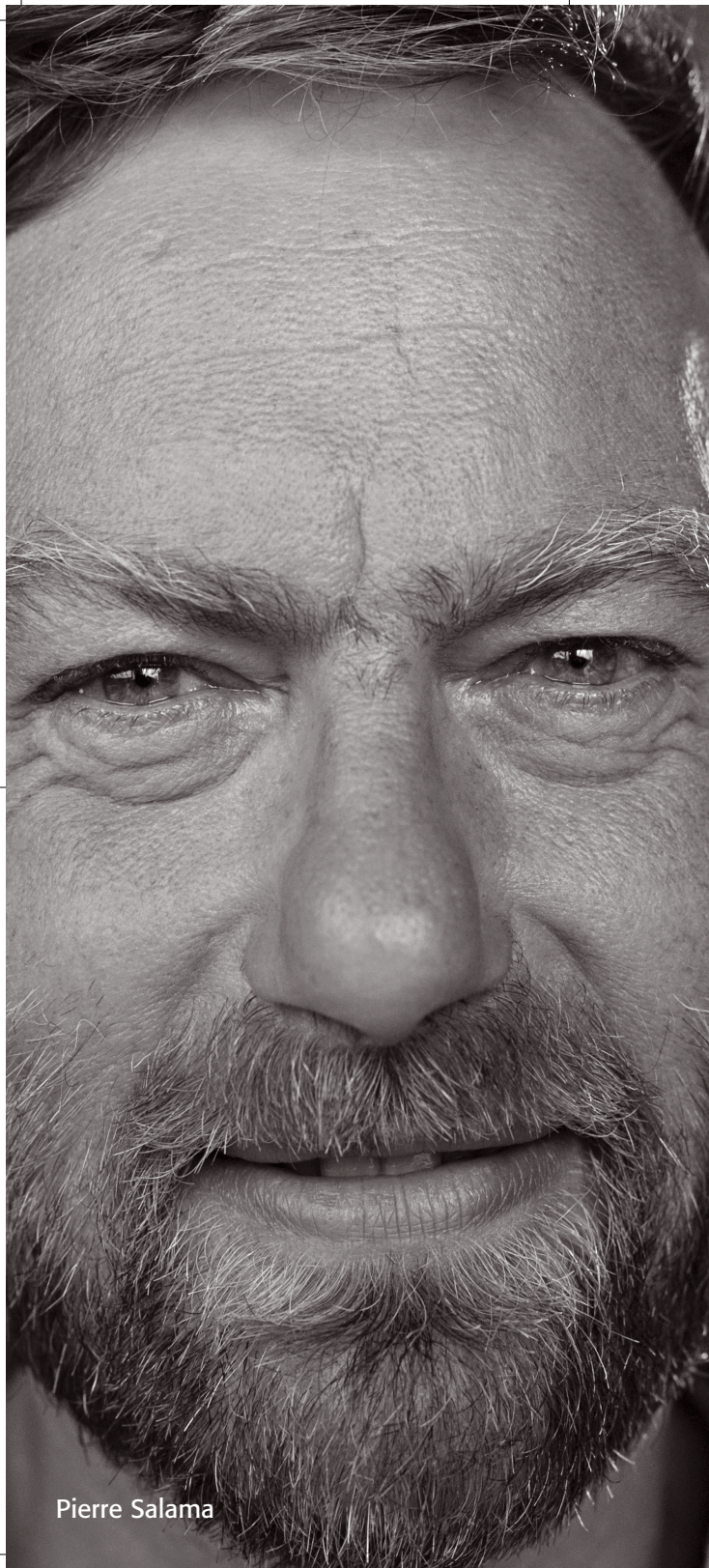
Cathy is the heartbeat of the home, lending a sensitive touch to the wine and a feminine voice to the estate. She fell into the business when she met her husband Frédéric and stands at the heart of a team bound by friendship, love and good humour: "I'm nothing without them and they're nothing without me". Cathy relieves the Roc men of administrative work, and runs the business side of things...Intuitive and passionate, she is actively involved in the blending process and works tirelessly to find a place for her wines in the best restaurants and cellars. She favours the Saignée : "it is a table rosé, persistent and weighty on the palate, and particularly magnificent in the mouth."



Frédéric Ribes

Mathématique, biochimie, œnologie, Frédéric Ribes a usé ses fonds de culottes sur les bancs des facultés pour enfin trouver sa voie... Il sera paysan. Un vrai, de ceux qui donnent à la terre, le loisir de s'exprimer. Un temps président du syndicat de l'appellation, il réussira à exporter les vins de Fronton et défendra la syrah, qui sur les sols particuliers du Roc dévoilent les mêmes qualités que les grandes syrahs du Rhône. Don Quichotte, lancée en 1995 apporte de l'eau à son moulin : «J'aime son fruité immédiat, ses tanins fins, son subtil équilibre, sa spiritualité...»

Mathematics, biochemistry, oenology, Frédéric Ribes wore holes through the seat of his pants on the benches of universities before discovering his calling – to work the land. A true vigneron, one who gives the land the freedom to express itself. Once the president of the Appellation Board, he successfully exported Fronton wines and promoted the Syrah varietal, which thrives on the unique soil of the Roc to display the same qualities as the renowned Syrah from the Rhone. And the Don Quichotte, launched in 1995, is bottled proof. "I love its fruity entry, its light tannins, its subtle balance, its spirituality..."



Pierre Salama

Par un beau matin de 1993, Pierre arrive au Roc... Il cherchait une terre, une aventure à partager. Il manquait un complice aux frères Ribes : «Ce jour-là, ils m'ont dit : on a 5 hectares à planter, si tu viens avec nous on le fait... J'ai dit oui, deux mois plus tard j'étais au domaine». Depuis, Pierre est le quatrième pilier de l'édifice. Solide comme un roc, il est l'ami fidèle, aux vignes comme à la cave, car le vin est sa plus belle histoire humaine. Timide, il devient bavard, dès qu'il parle de la Cuvée Réservee : « un vin qui se boit dans la chaleur des échanges et possède tout ce que j'apprécie dans la vie : la puissance, sans la brutalité. »

On one sunny morning in 1993, Pierre came to the Roc... He was looking for some land and an adventure to share, and the Ribes brothers needed another hand: "That day they said to me, 'We have 5 hectares to plant, if you join us, we'll do it...' I said yes and two months later I was on the estate." From that moment on, Pierre has been the fourth supporting pillar. Solid as a "Roc", he is a loyal friend to the vineyard and to the winery, for wine is his most beautiful human experience. Rather shy, he opens up at the mention of the Cuvée Réservee: "a wine to be enjoyed in the warmth of friendship, for it embodies what I most love in life : strength without brutality."



Un vignoble entièrement enherbé objet d'une observation curieuse et attentive, des vinifications parcel-laires... C'est la clef du succès. Toutefois, l'entité particulière du terroir fait de bouldènes et marnes caillouteuses n'est pas étrangère à la générosité des vins telle la Cuvée Réservee (négrette, syrah, cabernet) qui est élevée un an en barriques. A l'inverse ce qui frappe dans Don Quichotte (négrette, syrah) c'est l'absence de bois et la franchise pure du fruit. De même pour la Cuvée Classique (négrette, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon) où le raisin et lui seul domine. Quant au rosé (négrette, syrah, cabernet) vinifié en saignée, sa robe annonce la couleur, c'est un rosé de gastronomie.

On entirely grass-covered vineyard, the focus of keen and attentive obser-vation, parcelled vinification...the key to success. However, the terroir's unique bouldènes (stony silt/clay) and marnes (marls) composition does not go unnoticed in the gener-ous wines like the Cuvée Réservee (Negrette, Syrah, Cabernet), aged for a year in oak barrels. And yet what is so striking about the Don Quichotte (Negrette, Syrah) is the absence of wood and the pure candour of the fruity notes. Likewise for the Cuvée Classique (Negrette, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon), where the grape and the grape alone reigns. As for the rosé (Negrette, Syrah, Cabernet), vinified by "bleeding" or saignée, the colour speaks for itself : it is a rosé of gastronomic heights.



Appellation Fronton contrôlée
LE ROC. 1605c, Avenue de Toulouse 31620 Fronton
Tél: 05 61 82 93 90 - Fax: 05 61 82 72 38
Email: leroc@cegetel.net - www.leroc-fronton.com