

AOP FAUGÈRES

Au cœur
des schistes du
Haut-Languedoc,
un laboratoire
à ciel ouvert



CARTE D'IDENTITÉ DE L'APPELLATION	5
Territoire	
Production	
Encépagement	
Spécificités	
UN TERROIR 100% SCHISTES VIVANT ET PRÉSERVÉ	6
Des mesures pionnières	
Au-delà du bio, des projets	
environnementaux avant-gardistes	
Des résultats concrets	
UN TERRITOIRE PLEBISCITÉ	9
LES VINS DE FAUGÈRES	10
Les vins blancs	
Les vins rosés	
Les vins rouges	
La Fine Faugères :	
le secret bien gardé du faugérois	
DESTINATION FAUGÈRES : ŒNOTOURISME AU CŒUR DES SCHISTES	11
CE QU'IL FAUT RETENIR	11



Un territoire pionnier, engagé, dynamique.

Entre Méditerranée et Haut-Languedoc, Faugères trace depuis plus de quarante ans une voie singulière dans le paysage des appellations françaises. Ici, la tradition n'a jamais rimé avec immobilisme. Bien au contraire.

Faugères est devenue, pour ses vignerons, un véritable laboratoire à ciel ouvert : un lieu où l'on ose, où l'on teste, où l'on apprend collectivement.

Dans le cadre exigeant d'une appellation d'origine protégée, chacun trouve la liberté de créer des vins qui lui ressemblent, d'explorer de nouvelles pratiques culturelles, et de repenser la relation entre l'homme, la vigne et le sol.

Précis, vibrants, élégants, les vins de Faugères reflètent la maturité d'un terroir qui s'est réinventé sans se trahir.

CARTE D'IDENTITÉ DE L'APPELATION

Consacré en 1982 par l'obtention de l'AOC, l'AOP Faugères rassemble 55 caves sur 1 600 hectares de vignes implantées sur un terroir 100 % schiste unique en Languedoc. Pionnière en matière d'engagement environnemental, l'appellation se positionne comme laboratoire de la viticulture durable française. Ses « Grands Vins de Nature » expriment la singularité d'un terroir au cœur du Haut-Languedoc.

Territoire

« La nature est au cœur du terroir : ce ne sont pas des vignes au milieu de rien. À Faugères, ce sont des vignes dans un environnement de garrigues qui ont une incidence forte sur la typicité de nos grands vins. C'est unique et non délocalisable, c'est l'essence même des appellations d'origine. » Nathalie Caumette, Présidente de l'AOP Faugères

Au cœur d'un paysage de garrigue, adossées sur des collines pouvant culminer jusqu'à 400 mètres d'altitude, les vignes de Faugères forment un balcon qui domine la plaine de Béziers et s'étend jusqu'à la Méditerranée, le massif des Pyrénées et le Caroux.

Installé sur les communes d'Autignac, Cabrerolles, Caussiniojouls, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels, son vignoble de 1600 hectares, essentiellement situé dans le Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, bénéficie d'un environnement exceptionnel qui a tôt fait d'orienter les vignerons dans le choix de la préservation de ce dernier.



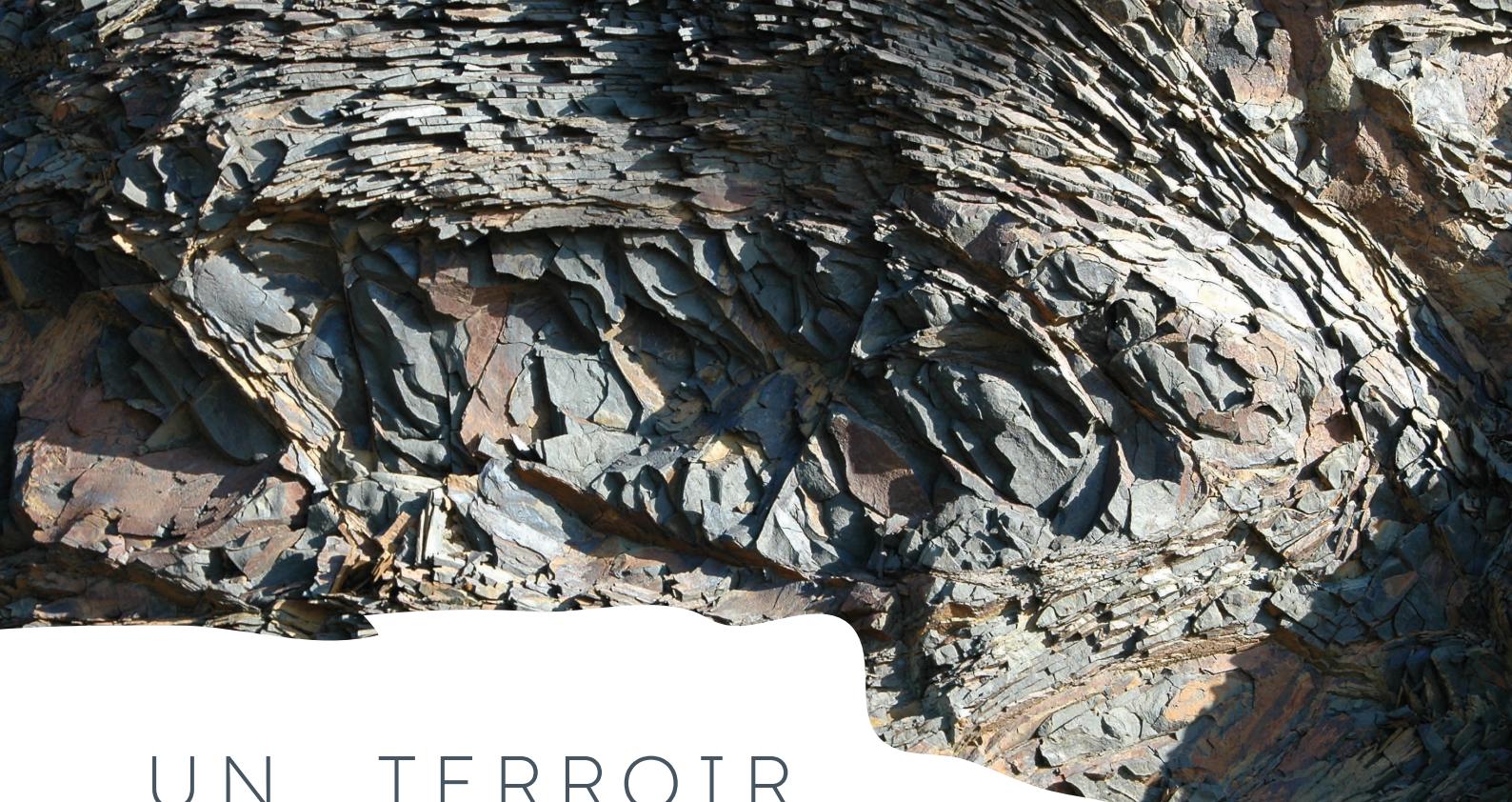
Encépagement

- **Cépages noirs :** Syrah, Grenache, Carignan, Lledoner Pelut, Mourvèdre et Cinsault
- **Cépages blancs :** Roussanne, Grenache Blanc, Marsanne, Vermentino (Rolle), Clairette, Viognier, Carignan blanc, Macabeu, Bourboulenc

Spécificités

- Seule appellation du Languedoc à être implantée sur un terroir 100 % schiste
- Une des rares AOP du Languedoc à produire du vin dans les 3 couleurs ainsi qu'une eau-de-vie de vin : IG Fine Faugères
- Plus de 90 % des surfaces engagées dans une démarche environnementale (50 % de vignes certifiées AB, le reste en HVE et Demeter)
- Un vignoble équilibré entre jeune vignes, vignes de plus de 30 ans (50 %) et vignes centenaires (52 ha)





UN TERROIR 100 % SCHISTES...

Précieux terroir hérité du Viséen (-340 millions d'années), Faugères présente une singularité remarquable dans le paysage viticole languedocien : 100% de ses sols sont constitués de schiste.

« Les schistes de Faugères, mêlés à des grès, forment des sols argileux et acides qui retiennent l'eau et nourrissent la vigne, tandis que les blocs de roche assurent une bonne texture du sol, ni trop argileux, ni trop caillouteux », analyse Jean-Claude Bousquet, géologue.

Cette particularité géologique, propre à l'appellation Faugères, se révèle déterminante face aux enjeux contemporains. Aussi, durant les étés secs - comme c'est le cas ces dernières années -, l'enracinement en profondeur des vignes leur permet de trouver l'humidité et de produire des rendements certes plus faibles mais des jus d'une grande qualité. Dans le verre, cette singularité géologique fait toute la différence : les vins de Faugères conservent une étonnante fraîcheur sous un climat sudiste !

Adèle Arnaud (Mas Lou) témoigne :

« C'est par le schiste que nous sommes arrivés à Faugères en 2014. On aime la finesse qu'il apporte, sa minéralité et ses arômes de pierre à fusil. Plus la terre est exigeante, plus le terroir s'exprime. »

...VIVANT...

« Répondre aux défis qui sont aujourd'hui devant nous impose d'explorer le champ des possibles et d'expérimenter autant que faire se peut. L'idée est de faire de l'appellation un laboratoire à ciel ouvert. Il faut donc tenter, essayer, échouer parfois et recommencer. »

Nathalie Caumette

Depuis le XIX^e siècle, Faugères vit de la vigne. Au fil des générations, les paysans du faugérois ont dessiné un paysage façonné de murets, capitelles et terrasses qui témoignent d'un lien intime entre l'homme et son terroir. Reconnu en VDQS (vin de qualité supérieure) en 1955, puis AOP en 1982, le cru Faugères est le socle d'un collectif soudé autour de la qualité de ses vins et du respect de son terroir.

« Faugères est plus qu'une appellation ; c'est un collectif engagé et animé par un esprit pionnier qui nous pousse toujours à l'excellence », déclare d'ailleurs Nathalie Caumette.

Depuis 2016, l'appellation a accueilli douze nouvelles caves particulières, témoignant de l'attrait croissant pour son terroir et l'élégance de ses vins. Ces nouveaux venus, œnologues chevronnés, vignerons, néo-vignerons ou tout simplement passionnés, contribuent à enrichir la diversité et la qualité des vins de Faugères.

La cave coopérative locale, Mas Olivier - Les Crus Faugères, s'est également renouvelée, intégrant 14 nouveaux producteurs.



...ET PRÉSERVÉ

Des mesures pionnières

Élément clef de l'appellation Faugères, la nature a toujours fait l'objet d'une préoccupation essentielle de la part du collectif. En 2008, les vignerons de Faugères sont allés jusqu'à entamer des démarches auprès de l'INAO pour faire inscrire des mesures agroenvironnementales à leur cahier des charges : interdiction du désherbage chimique en plein, limitation des apports en azote et enherbement des tournières obligatoire. Une démarche pionnière en France.

Au-delà du bio, des projets environnementaux avant-gardistes

Au-delà de ces mesures réglementaires, l'AOP Faugères développe des projets innovants qui positionnent l'appellation comme un véritable laboratoire de la viticulture durable.

LUTTE RAISONNÉE CONTRE LA FLAVESCENCE DORÉE

Le syndicat pilote le GDON du Faugérois, structure locale de référence. Plutôt que de recourir systématiquement aux insecticides, les vignerons privilégient la surveillance collective des parcelles, l'arrachage ciblé des souches atteintes et des traitements ajustés à la pression réelle de la maladie. Plusieurs fois par an, ils arpencent ensemble les vignes pour repérer les ceps contaminés — une démarche rare à cette échelle.

CÉPAGES RÉSISTANTS

Depuis 2020, six exploitations participent au programme Oscar Oc (CIVL, Inrae, IFV), qui teste des variétés résistantes aux maladies cryptogamiques sur les sols schisteux de Faugères. L'objectif : réduire durablement l'usage des fongicides et, à terme, intégrer ces cépages dans le cahier des charges. De nouvelles plantations de cépages résistants blancs sont d'ailleurs prévues d'ici 2027.



COUVERTS VÉGÉTAUX ET FIN DES HERBICIDES

Pionnière dans l'expérimentation d'alternatives au désherbage chimique, Faugères a vu naître en 2015 le premier GIEE du département, "Les Enherbeurs". Aujourd'hui, la quasi-totalité des domaines pratiquent un enherbement spontané ou semé, et huit vignerons disposent de leur propre semoir. Une diffusion durable des pratiques agroécologiques qui permet de préserver et d'alimenter les sols.

Début 2025, une dizaine d'hectares de couverts végétaux agro-mellifères ont été semés dans le cadre d'un partenariat avec l'association des apiculteurs professionnels, l'ADA Occitanie et soutenu par le département de l'Hérault. En plus de répondre à des objectifs agronomiques, ces couverts ont offert des ressources pour les abeilles et autres auxiliaires des cultures.





ADAPTATION À LA SÉCHERESSE

Dans le cadre du programme européen CepOClim, une parcelle expérimentale de la cave coopérative Mas Olivier compare six porte-greffes réputés pour leur tolérance à la sécheresse. Ce suivi, piloté par la Chambre d'Agriculture, doit s'achever en 2027.

SANTÉ DES SOLS ET SYMBIOSES NATURELLES

En partenariat avec la start-up Mycéa, l'appellation étudie depuis plusieurs années les effets bénéfiques de la mycorhization sur la nutrition et la résilience de la vigne. Les premiers résultats, observés sur une vieille parcelle de Carignan, confirment une meilleure reprise des plants et une vitalité accrue du sol.

QUALITÉ DE L'EAU

Depuis 2020, un suivi environnemental inédit mesure la qualité de trois rivières traversant le vignoble (Rieutord, Libron et Taurou). Ce réseau, financé par le département de l'Hérault et mis en œuvre par le bureau d'études Aquascop, fournit un indicateur direct de la durabilité des pratiques viticoles à l'échelle de l'appellation.

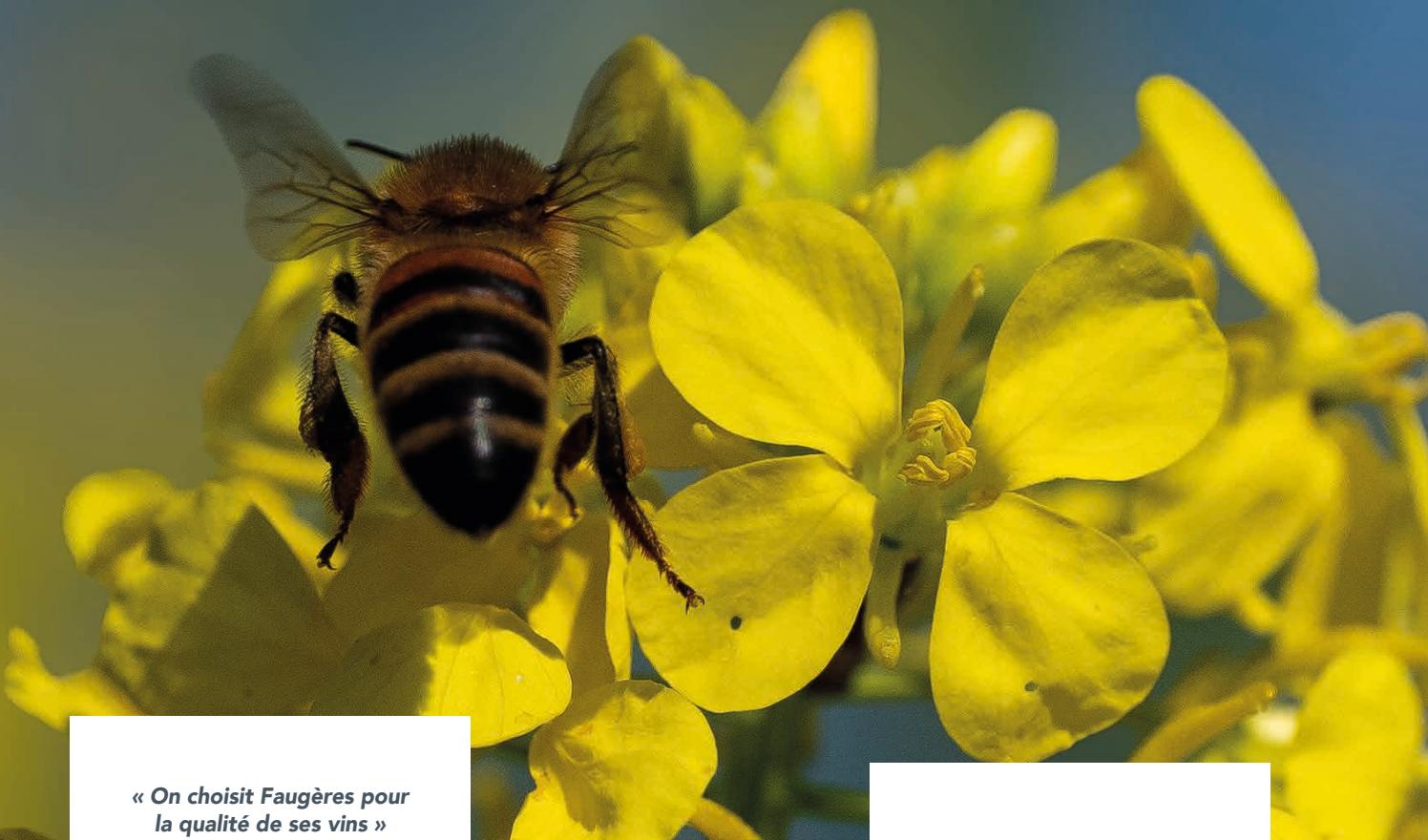
Avec 50% des surfaces de l'appellation engagées en agriculture biologique, le vignoble de Faugères obtient des résultats 4 fois supérieurs à la moyenne nationale en viticulture.



Des résultats concrets

Si les premières conversions en agriculture biologique datent de 1999, « ***l'appellation s'inscrit en pionnière d'une viticulture respectueuse de l'environnement*** », se réjouit Nathalie Caumette avant d'évoquer les derniers chiffres avec une satisfaction non dissimulée : « ***En 2024, plus de 90% des surfaces cultivées bénéficient d'un engagement environnemental parmi les labels AB, HVE, ou DEMETER. Un témoignage éloquent de l'engagement des vignerons de Faugères en faveur d'une viticulture durable.*** »

« UN TERRITOIRE PLÉBISCITÉ



« On choisit Faugères pour la qualité de ses vins »

Jérôme Salles, vice-président de l'appellation et président de la cave coopérative Mas Olivier - les Crus Faugères

« Faugères nous semble unique en Languedoc par son caractère sauvage et par l'identité très racée et minérale de ses vins sur schiste. » Thibaud et Sophie Bardi, Domaine Bardi d'Alquier

« On voulait trouver un terroir qui étonne et qui permette de réaliser des vins qu'on aime : fins, élégants, sur la fraîcheur. » Chloé Barthet et Frédéric Almazor, Domaine Les Serrals

« Faugères, c'est d'abord un territoire fait de coteaux boisés et cultivés qui se succèdent. Avec ses chênes verts, ses « cades », ses cistes, ses arbousiers, il a un côté sauvage et méditerranéen : on s'y sent bien, tranquille, et libre ; il est « à nous » et à tout le monde à la fois ! Les vins lui ressemblent. Ils ont des arômes de petits fruits, de végétaux méditerranéens, de tapenade, un côté un peu grillé et un équilibre sur la fraîcheur car on prend garde à ne pas récolter en surmaturité. Ce sont des vins complexes et harmonieux, sans agressivité, et ça c'est grâce au schiste. » Luc Ollier, Domaine Ollier-Taillefer

« Ce qui rend Faugères reconnaissable à l'aveugle, c'est sa minéralité. Sur les blancs comme sur les rouges. C'est un terroir qui s'impose même face à des cépages très aromatiques et qui est sublimé par le temps » Témoigne aussi Sybil Baldassarre (La Graine Sauvage).

« Sur schiste, la vigne est obligée de « travailler » pour aller chercher les nutriments en profondeur. C'est l'apanage des grands vins ! » Ajoute Henri Monteux (Domaine de Monthély).

LES VINS DE FAUGÈRES

Pour beaucoup, Faugères évoque des vins rouges à forte personnalité, reflets de leur terroir unique. Pourtant, tout en préservant sa réputation bâtie sur la qualité irréprochable de ces nectars pourpres, l'appellation a toujours embrassé le changement et l'a parfois même initié, développant très tôt la production de grands vins rosés avant d'œuvrer – tout aussi précocement – à la reconnaissance de l'excellence de ses vins blancs. Aujourd'hui, un constat : sur les trois couleurs, Faugères se démarque systématiquement par la fraîcheur de ses vins. Un atout qui place l'appellation historique du Languedoc comme l'un de ses plus jolis crus !

Les vins blancs

Complexes, équilibrés, et naturellement vibrants, les vins blancs de l'AOP Faugères sont reconnus depuis 2005 par l'INAO. Autrefois confidentiels, ils affichent des volumes de production en hausse constante, témoignant de l'engouement croissant pour ce type de vins. « *La diversité des cépages cultivés, allant du vermentino au grenache blanc en passant par la roussanne, offre des vins dont la fraîcheur et la complexité distinctives séduisent les consommateurs* », analyse Hélène Frey, directrice de l'AOP.

Les vins rosés

Si cela fait plus d'un demi-siècle que le territoire de Faugères produit des vins rosés reconnaissables par leurs notes florales et leurs arômes de petits fruits rouges, quelques domaines visionnaires se sont lancés dans la production de vins rosés de garde, révélant le potentiel inexploré de Faugères sur ce segment. L'adhésion de ces vignerons à l'association internationale des rosés de terroirs souligne la volonté collective de mettre en lumière la singularité des rosés de Faugères parmi ceux du Languedoc, tout en surprenant le palais des amateurs les plus exigeants.



Les vins rouges

Amples et complexes, les vins rouges de Faugères offrent des tanins soyeux, des notes épiciées et des senteurs de garrigue qui leur confèrent une grande finesse, même dans leur jeunesse.

Aussi les vignerons ont-ils la liberté d'élever – ou pas – leur vin sous bois. « *L'élevage en barrique est loin d'être la norme et les vignerons de Faugères ont avant tout à cœur de respecter le terroir et le fruit en préservant la minéralité, la fraîcheur et la finesse intrinsèques de ces derniers* », souligne d'ailleurs Jérôme Salles.



La Fine Faugères : le secret bien gardé du faugérois

Encore confidentielle, l'IG Fine Faugères trouve ses origines au XVIII^e siècle. Reconnue Appellation d'Origine Réglementée en 1948, puis délaissée dans les années 1980, sa production a été relancée en 2000 par un groupe de vignerons passionnés, conscients de l'héritage porté par ce spiritueux unique. Aujourd'hui, l'IG Fine Faugères est élaborée de manière artisanale chez Martial, dans l'Atelier du Bouilleur. Issue d'une double distillation dans un alambic charentais, puis vieillie en fûts de chêne au moins cinq ans, elle offre des notes fruitées, salines, ainsi que des arômes de tabac.



DESTINATION FAUGÈRES : ŒNOTOURISME AU CŒUR DES SCHISTES

Labellisée « Vignobles & Découvertes » depuis 2014, Faugères s'impose comme une destination incontournable pour qui veut conjuguer terroir, nature et culture.

Particulièrement dynamiques sur le segment de la vente directe, les vignerons de l'appellation revendiquent un vrai sens de l'accueil.

Tables gourmandes, hébergements de charme, sentiers de randonnée au cœur des vignes et visites parfois insolites... Faugères déploie une offre œnotouristique aussi riche qu'inventive.

Pratique : pour préparer son escapade, la carte interactive du site officiel recense l'ensemble des points d'intérêt du territoire.

CE QU'IL FAUT RETENIR

Consacrée en 1982 par l'obtention de l'AOC, Faugères réunit 55 caves sur 1600 hectares d'un terroir 100 % schiste unique en Languedoc.

Pionnière en matière d'agroécologie, l'appellation s'impose aujourd'hui comme un laboratoire du vivant où les vignerons réinventent leur métier.

Entre respect du terroir et audace créative, Faugères illustre une évidence : la liberté naît du cadre, et c'est dans cette tension féconde que s'écrivent les grands vins d'aujourd'hui.





Contact

Syndicat AOP Faugères / IG Fine
Faugères / GDON du Faugérois
143 route de Pézenas 34600 FAUGÈRES
Tél. +33 (0)6 79 55 35 36



Cofinancé par
l'Union européenne



Contact presse

Sarah Hargreaves - In The Mood - LR
Tél. +33 (0)6 13 61 17 84
sarah@inthemoodpress.com