

Faugères, un terroir unique

Face à la mer et dominant le littoral, l'appellation Faugères s'étend sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, entre la vallée de l'Orb et la plaine de Béziers. Un terroir aride et pierreux, favorable à l'élaboration de grands vins...



Céline et Gilles Deschamps / CIVL

Aire d'appellation

L'appellation Faugères s'étend sur les collines de l'Hérault, à 20 kilomètres au nord de Béziers. « Le terroir est adossé aux premiers contreforts de la Montagne Noire, entre la vallée de l'Orb et la plaine de Béziers » précise Nathalie Caumette, présidente du syndicat de l'appellation Faugères.

Le vignoble du Faugérois couvre 7 communes : Autignac, Cabrerolles (Hameaux de Lenthéric, la Liquière et Aigues-Vives), Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels. « Faugères a pour singularité d'être une petite appellation, au profil artisanal. Le vignoble couvre à peine 5 000 hectares, dont moins de 2000 sont plantés en vignes. Le reste est constitué de garrigues et maquis sur des reliefs en balcon, s'élevant jusqu'à près de 400 mètres d'altitude » ajoute la présidente du syndicat.

Particularité des sols

Les sols de l'appellation Faugères figurent parmi les plus vieux du monde. Ils sont exclusivement composés de schistes, qui ont la spécificité de drainer l'eau, permettant ainsi à la vigne de résister aux très fortes chaleurs estivales. Le stress hydrique est donc réduit favorisant ainsi une maturation optimale des baies.

Toutefois cette omniprésence des schistes rend les sols acides, pierreux et donc très peu fertiles. « Ces sols particulièrement pauvres ont poussé les vignerons à rechercher des

solutions leur permettant de valoriser suffisamment leur production pour vivre. Ils se sont donc naturellement tournés vers une production ultra qualitative. C'est la raison pour laquelle à Faugères, on élabore depuis toujours de très grands vins aux caractéristiques uniques » souligne Nathalie Caumette.

UNE APPELLATION «VERTE»

Les vignerons de l'appellation ont compris très tôt l'importance d'un travail respectueux de la nature environnante et des sols.

« A Faugères, il est coutumier de prendre soin de sa terre. Aujourd'hui 40% des surfaces du vignoble sont d'ailleurs cultivées en agriculture biologique. En outre, 80% des caves et domaines mettent en œuvre une démarche agroenvironnementale qui va parfois même au-delà de celles imposées par le cahier des charges de l'appellation » souligne la présidente du syndicat.

Terroir et climat

A Faugères, le climat est de type méditerranéen : les hivers sont doux et secs, les étés très chauds ; c'est à l'automne et au printemps que les sols font leurs réserves en eau, parfois bien maigres. En effet, à Faugères les précipitations sont rares, de l'ordre de 500 à 800 mm par an, et très irrégulières d'une

année à l'autre. Les vents dominants sont la tramontane, vent sec et froid qui chasse les nuages, et le marin, vent humide qui au contraire les ramène. L'ensemble contribue à un état sanitaire naturel de la vendange de très grande qualité.

Le climat et les sols de schistes n'autorisent que des rendements naturellement faibles, avec une moyenne de 33 hectolitres par hectare. « Ces faibles rendements permettent d'avoir une qualité des vins très intéressante » remarque la présidente du syndicat.

Typicité des vins

L'appellation Faugères produit des vins rouges et rosés reconnus AOC depuis 1982 mais également des vins blancs, reconnus AOC en 2005. « C'est une particularité propre à l'appellation. A Faugères, nous sommes ouverts à tous les styles de vins car très attentifs aux attentes des consommateurs. Nous produisons des grands vins de garde, mais nous pouvons aussi faire des vins plus jeunes, sur le fruit avec beaucoup d'arômes et une grande fraîcheur » assure la présidente du syndicat.

Cépages

Comme dans la plupart des vignobles méridionaux, les vins d'appellation de Faugères sont élaborés à partir d'un assemblage de plusieurs cépages : le carignan, le cinsault, le grenache, le mourvèdre et la syrah. « Ce sont des cépages

classiques d'appellation. Mais nous sommes en train de réfléchir à élargir la liste des cépages complémentaires, pour intégrer à l'appellation des cépages patrimoniaux ainsi que des cépages qui nous permettront demain de faire face aux changements climatiques. Je pense par exemple au terret, au grenache gris, au bourboulenc ou encore au carignan blanc et à l'aramon » conclut la présidente du syndicat. ■

LA FINE FAUGÈRES

L'appellation produit également une eau-de-vie élégante et complexe, la Fine Faugères. « Ici, c'est une tradition propre à notre terroir mais également à l'histoire de l'appellation. La toute première distillation de cette eau-de-vie de vin de terroir remonte en effet au 18ème siècle. Bien qu'abandonnée dans les années 1980, la production a été relancée dans les années 2000 par un petit groupe de vignerons, attachés à notre patrimoine » précise Nathalie Caumette.

Chaque année, une dizaine seulement de vignerons produisent ce nectar, lequel vieillit au moins 5 ans en fûts de chêne. « L'élevage peut parfois même durer une dizaine d'années ! La Fine Faugères développe alors des notes fruitées, salines et des arômes typiques de feuille de tabac » ajoute la présidente du syndicat.

CAVE COOPÉRATIVE DE FAUGÈRES



Créée en 1959, la cave coopérative de Fauères est dédiée à la production de vins de qualité. « A Fauères, le terroir ne laisse pas le choix de faire autrement. Du fait du climat et de la typicité des sols, particulièrement pauvres, les rendements sont très faibles. Pour valoriser notre production, il y a donc toujours eu un parti pris de qualité » explique Philippe Maury, actuel président de la cave coopérative. « Nos vins sont également reconnus pour leur caractère, que l'on doit notamment au sol, constitué en majorité de schistes, qui donnent des vins aux notes minérales et épicées ». Aujourd'hui, la coopérative de Fauères relève un nouveau défi, celui du respect de l'environnement. « La cave est une des premières en France certifiée ISO 9001. Nous avons par ailleurs mis en place une charte de production en culture raisonnée avec la totalité de nos adhérents depuis 2003. Une partie de la production est également convertie à l'Agriculture Biologique » souligne le président. ■



Route de Bédarieux
34600 Fauères
04 67 95 08 80
vignerons.faugeres@
wanadoo.fr



Où trouver les vins ?

- En vente directe à la cave coopérative : tous les jours sauf jours fériés
- Cave L'Oustal des schistes à Laurens
- Maison des vins – Mas de Saporta à Lattes



Suggestions :

- Le Mas Olivier - Expression – 2016 **11,00€**
- Le Parfum de schistes - ROUGE et BLANC – 2017 **7,50€**
- Le Caussi – 2017 **9,00€**

DOMAINE DU MÉTÉORE



« Jusqu'en 2018, le domaine appartenait à la Famille Coste-Libes. Leur fils ne souhaitant pas reprendre le domaine, les vignerons retraités ont cherché des repreneurs. Ils ont retenu la candidature de deux médecins anglais, qui partageaient les mêmes valeurs qu'eux, notamment le respect de l'environnement. Le domaine est en effet certifié bio depuis 2009. Pour ma part, j'ai été embauché l'année dernière, comme directeur du domaine. J'ai cotravaillé pendant toute l'année avec les anciens propriétaires, afin d'établir une véritable passation et travailler dans la continuité. Je dispose d'une expérience de plus de vingt ans dans la gestion de domaines viticoles et cela fait plus de quinze ans que je suis régisseur de domaines certifiés en bio et biodynamie. C'est un réel atout car le domaine est entré depuis peu dans une démarche de biodynamie, qu'il faut accompagner. Nous devrions être officiellement certifiés pour la vendange 2020 » explique Vincent Balansa, régisseur du domaine. ■



Route d'Aigues-Vives
34480 Cabrerolles
06 31 08 02 52
domainedumeteore@
wanadoo.fr



Où trouver les vins ?

- En vente directe au domaine tous les jours sur RDV
- Cave Gourmande à Agde
- Cave Notre Dame à Béziers



Suggestions :

- Les Léonides - ROUGE 2016 et BLANC 2018 **9,00€**
- Les Perséides - ROUGE 2016 **15,00€**
- Les Lyrides - ROUGE 2016 et BLANC 2018 **25,00€**

CÉPAGE

Un mois, un cépage : le Pinot Noir



Origines

Le Pinot Noir vient de Bourgogne. Il est l'ancêtre d'une bonne douzaine de cépages, tel que le Chardonnay, le Gamay ou l'Aligoté. Selon des chercheurs italiens et suisses, le Pinot Noir serait également un arrière grand- parent de la Syrah.

Zones d'implantation

Le Pinot Noir est cultivé dans tout le quart nord-est de la France, principalement entre Dijon et Lyon. On le trouve aussi sur les bords de la Loire, ainsi que dans d'autres régions plus méridionales, comme la région audoise ou héraultaise, et plus précisément à Limoux.

Climat

Cépage septentrional qui mûrit relativement précocement, le Pinot Noir résiste bien aux froids parfois rigoureux de l'est de la France. Sensible à l'humidité, le climat sec et une bonne exposition au soleil lui assureront une maturation de grande qualité. Toutefois, un excès de chaleur peut conduire à un effet inverse et provoquer une maturité trop rapide. Les lentes maturations en climat frais sont donc les meilleures conditions de développement pour ce cépage.

Soins et culture

Adapté aux zones tempérées, le Pinot Noir s'exprime admirablement et donne ses meilleurs résultats sur terrain argilo-calcaire, à forte proportion de calcaire Vigoureux et productif le Pinot Noir doit être conduit de préférence sur fils de fer, ses rameaux entre autres étant assez fragiles. Il nécessite également un ébourgeonnage soigné car il a une fâcheuse tendance à produire de nombreux grappillons.

Comment le reconnaître

Les jeunes feuilles du Pinot Noir ont une couleur verte ou jaune, et l'extrémité des jeunes rameaux présente une densité importante de poils couchés. Les feuilles adultes affichent quant à elles, une couleur verte foncée voire très foncée.

Les baies du Pinot Noir sont de forme arrondie ou légèrement elliptique. Les grappes sont petites à très petites, et compactes. La peau épaisse des raisins est d'un beau noir bleuté à violet foncé.

Robe

Le jus du Pinot Noir est incolore, c'est pourquoi, ce cépage est utilisé pour l'élaboration du Champagne. C'est au moment de la macération et de la fermentation en cuve que la matière colorante, contenue dans la pellicule des baies de raisin, donne au vin sa teinte rouge.

Arômes

Le Pinot Noir se distingue par un arôme de cerise avec de nombreuses variations, cerise

rouge, noire, griotte et même kirsch. Au vieillissement, on trouve plus souvent des notes de pruneau, de gibier, de cuir et de sous-bois.

Caractéristiques des vins

Dans des conditions favorables, le Pinot Noir permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une grande qualité car ils allient puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité).

Avec quoi le boire ?

Le Pinot Noir est un vin fin léger, aux arômes subtils. Sa vivacité est délicate et appelle des accords avec des mets raffinés. Il ravit ceux qui préfèrent le vin rouge avec le poisson. C'est le compagnon idéal du pot-au-feu ainsi que des œufs brouillés du brunch dominical. Plus généralement, il accompagne parfaitement les viandes blanches comme le veau. ■