

Appellation Faugères



Zone d'appellation

Situés à 20 km au nord de Béziers, sur les premiers contreforts des Cévennes, et pour trois d'entre eux au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, sept petits villages forment l'appellation Faugères. Seule AOC du Languedoc à s'étendre sur un terroir au sol homogène de schiste, son vignoble mêlé de nature sauvage offre des paysages remarquables. Formés de coteaux culminant à près de 400 m d'altitude et creusés de vallées, vigne, garrigues, petits bois et capitelles s'y rencontrent harmonieusement. Un écrin de choix pour l'implantation d'un vignoble de qualité, une invitation à la découverte et à la randonnée.

Géologie

Le terroir de l'Appellation NATURE SCHISTE est un ensemble homogène unique en Languedoc : teintés de jaune, ocre, orangé, et plus profondément de bleus splendides, ses sols sont en effet constitués de schiste pour leur totalité. Peu fertiles, ils ont la particularité de drainer l'eau et de permettre à la vigne de résister aux très fortes chaleurs estivales. Les cassures de la roche-mère autorisent en effet les racines à s'enfoncer dans le sol à la recherche d'une humidité salvatrice. Le stress hydrique est donc réduit ; croissance végétative et maturation optimale des baies sont favorisées.

Sous un climat de type Méditerranéen, les sols de schistes apportent par ailleurs une touche particulière : ici, on a l'habitude de dire que « les raisins mûrissent la nuit ». En effet, le schiste absorbe la chaleur la journée, tandis qu'il la restitue la nuit, ce qui vient encore favoriser la bonne maturation du raisin.

Climat

L'appellation Faugères bénéficie d'un climat de type Méditerranéen avec des hivers doux et des étés chauds à très chauds. A ces hivers et étés secs succèdent des printemps et automnes très arrosés, souvent sous forme d'orages. L'ensoleillement est important, les précipitations globalement faibles et le vent doux mais souvent présent. L'ensemble contribue à un état sanitaire naturel de la vendange de très grande qualité.

Cépages et vins

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre et Cinsault pour des vins rouges amples et puissants, qui offrent des tanins soyeux et des notes de garrigues. Mêmes cépages pour des rosés gourmands, aux notes florales et aux arômes de petits fruits rouges. Roussanne, Grenache Blanc, Marsanne, Vermentino (Rolle) pour des vins blancs encore confidentiels, complexes et équilibrés, et auxquels ce terroir de schiste apporte fraîcheur et minéralité.

Des vins de caractère, à l'image des vigneronns qui les élaborent avec passion et dans la conscience du fait que la nature se situe au cœur de leur terroir NATURE SCHISTE.

A noter, l'appellation abrite également la première eau-de-vie de vin réglementée de la région : la Fine Faugères. Celle-ci doit sommeiller en barriques au minimum 5 ans. En dégustation, c'est une eau-de-vie de vin suave et élégante, dotée elle aussi d'un joli caractère.

Chiffres clefs

- 1 880 hectares exploités
- 150 producteurs
- 1 cave coopérative
- 59 caves particulières

- 50 % des caves en agriculture biologique / biodynamie
- 35% des surfaces cultivées en agriculture biologique / biodynamie

Rendement moyen en 2016

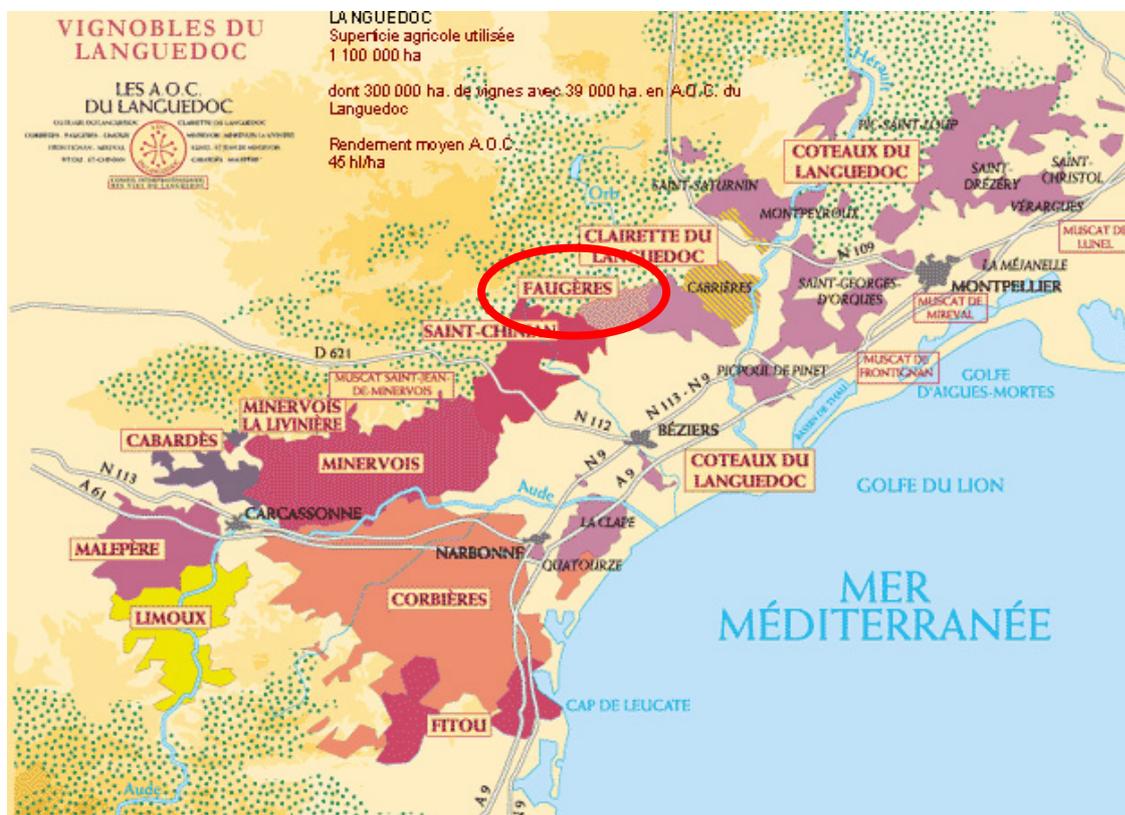
- 31,5 hectolitres/hectare

Production moyenne

- 60 000 hl (79 % Rouge, 18 % Rosé, 3 % Blanc)

Commerce

- 64 500 hectolitres (sorties de chai 2015-16)
- GD : 20 000 hl (32%)



Sept petits villages pittoresques constituent l'appellation Faugères.

De la chapelle de Roquessels au Château de Laurens, des Moulins de Faugères à l'église romane de Fos, du Château de Caussinijouls aux vestiges d'Autignac en passant par l'ensemble féodal de Cabrerolles, chacun d'entre eux dispose d'un petit trésor à révéler...



[AUTIGNAC](#)



[CABREROLLES](#)



[CAUSSINIOJOULS](#)



[FAUGERES](#)



[FOS](#)



[LAURENS](#)



[ROQUEFERRÈS](#)