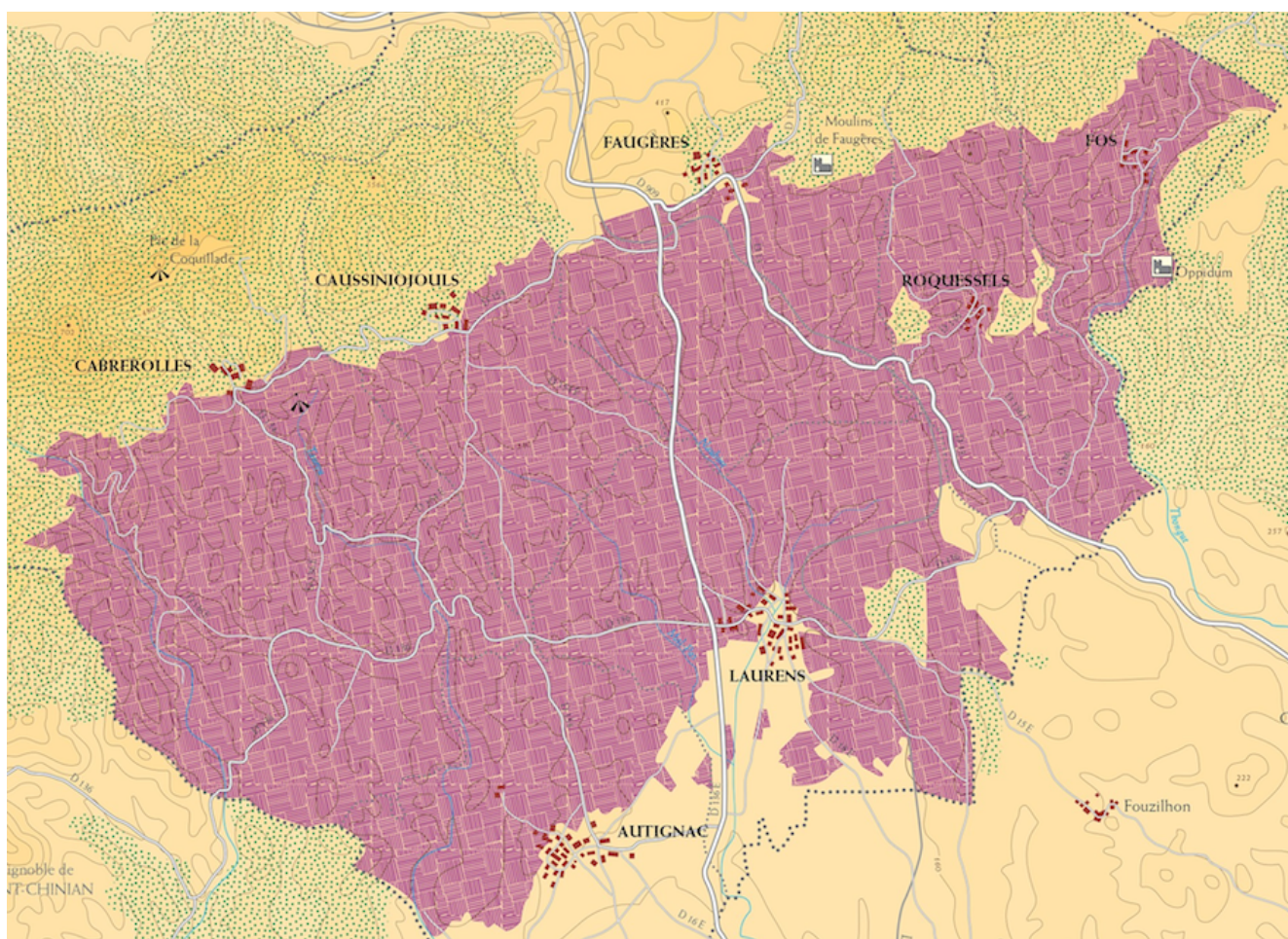


Vignoble de Faugères

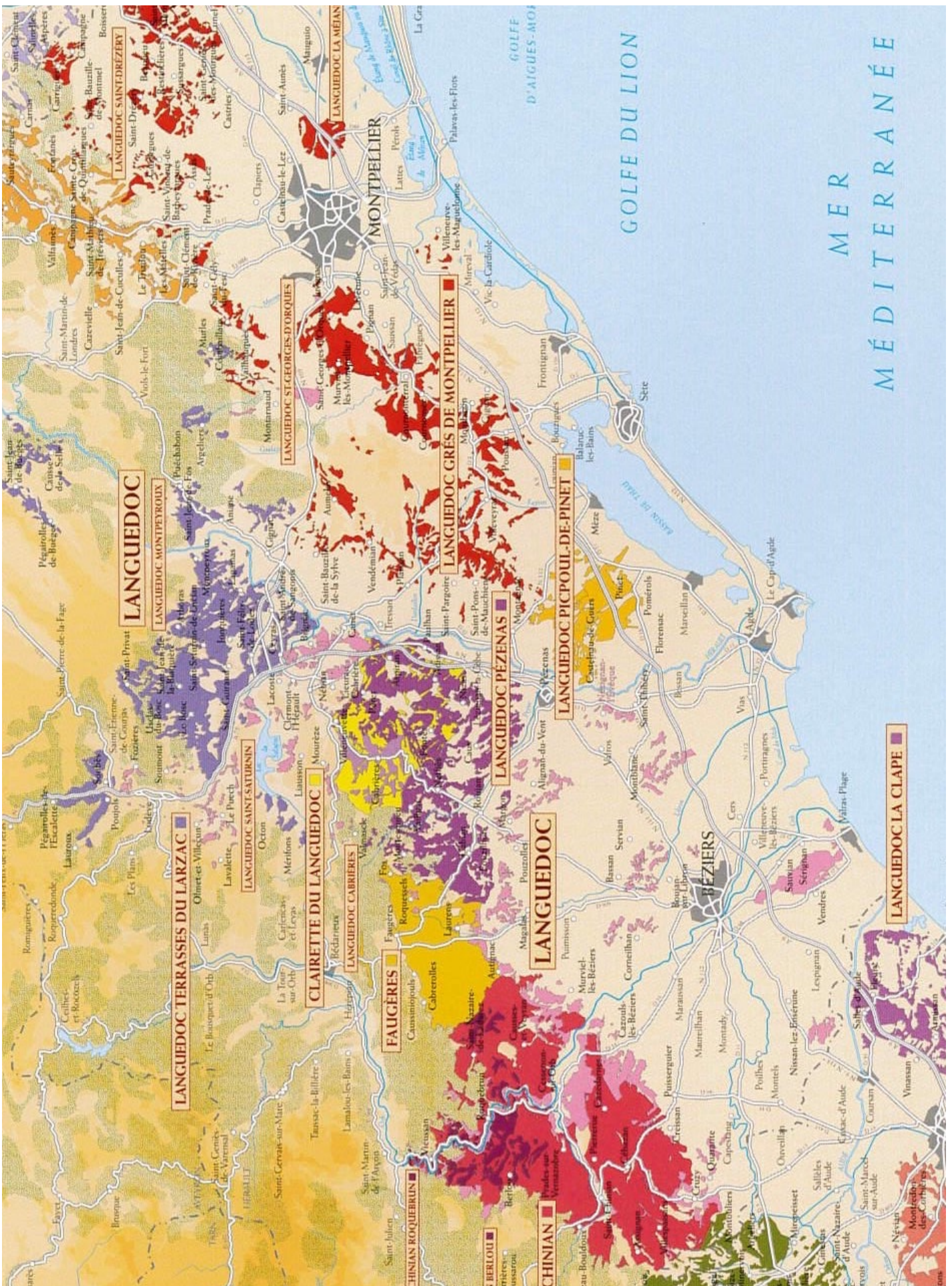
Localisation

Le vignoble de l'AOC Faugères se situe en région Occitanie, dans le Languedoc au sein du département de l'Hérault, sur les contreforts de la Montagne noire, à 25 km au nord de Béziers. C'est une AOC sous-régionale située sur 7 villages : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojouis, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels. L'AOC faugères est située dans l'AOC régionale Languedoc et à gauche de l'aire de l'AOC Saint Chinian. L'aire s'étend sur dix kilomètres de long d'est en ouest et sur 4 km de large. Le vignoble se situe en partie sur coteaux ayant une altitude pouvant culminer à 350m d'altitude. Il est délimité au nord par des massifs de moyenne altitude (inférieurs à 700 m) et au sud par une zone de vallons descendants vers la plaine de l'Hérault. Les vignes sont plantées à une altitude moyenne de 250 m d'altitude. La totalité de l'aire est sur un terroir schisteux.



Aire de l'AOC faugères. Sources carte : Syndicat des vins de Faugères

Ci-dessous : Localisation de l'AOC faugères dans le Languedoc. Source carte : CIVL



Histoire

Faugères comptait plusieurs villas romaines qui produisaient du vin et a profité de la passion pour le vin des Romains et des Gaulois. La Narbonnaise est alors très réputée pour sa production de vin qui est vu comme qualitative et qui tend à concurrencer les vins de Rome. La fin de l'empire romain d'occident, les grandes invasions, le développement rapide de la culture musulmane en Orient et une piraterie incessante compliquent le commerce maritime en sur les bords de mer Méditerranée.

Les croisades et l'ordre de Saint Jean de Jérusalem

La période des croisades permet au Languedoc de nouveaux échanges commerciaux avec la Méditerranée orientale. La construction d'Aygues Mortes en 1248 par Saint Louis, en est un des symboles ainsi que l'apparition des ordres militaires, comme les Templiers qui eurent une implantation locale forte, en particulier à Saint Gilles dans le Gard. En 1307, lors de la décision de Philippe le Bel de supprimer l'ordre des Templiers, un peu trop puissant à son goût, l'ensemble de leurs biens immobiliers fût confié à l'ordre de Saint Jean de Jérusalem. Cet ordre développa les vignobles de Faugères, de Saint Christols et des Costières de Nîmes. Des négociants de Montpellier et de Narbonne s'installèrent sur l'île de Rhodes pour leurs affaires (étoffes, épices et vins). Le mourvèdre aurait été introduit en Languedoc à cette période.

Arnaud de Villeneuve, la fine de Faugères et Jacques Cœur

Au XIII^e siècle, le médecin de la faculté de Montpellier, Arnaud de Villeneuve (1235/1311), étudia les textes arabes concernant les alcools. Il mit au point un alambic permettant de produire de l'eau de vie dont il se servit comme médicament. Le Languedoc deviendra le plus grand centre d'élaboration d'eau de vie français du XVII^e au XVIII^e siècle (qui s'en rappelle encore?).

Un grand personnage, Jacques Cœur (né entre 1395 et 1400/ mort en 1456), Grand Argentier du royaume de France, sera également receveur général du Languedoc et l'organisateur des grandes foires languedociennes. C'est un des acteurs du renouveau du vignoble languedocien à cette période.

Le port de Cette (Sète) et le canal du Midi

Alors qu'en 1600, les ports languedociens exportent surtout du blé, dans les années 1650, sur 12 bateaux sortant des ports de Saint Gilles, Lunel, Lattes Mèzes, Agde et Carbone, 10 sont chargés de vin.



Portrait de Colbert par Philippe de Champaigne
Metropolitan museum of art
Source : wikipedia

En 1666, Colbert signa la convention autorisant Paul Riquet à réaliser le canal des deux mers. 12 000 personnes de tous corps de métiers travaillèrent durant 14 ans entre Toulouse et Cette pour construire le canal. Paul Riquet mourra ruiné, sans avoir vu fonctionner son canal! Celui-ci fût inauguré en 1681. En parallèle le port de Cette est construit et commence à énerver les responsables du port de Marseille qui vont faire pression auprès du roi de France afin de limiter son activité portuaire à certains produits.

Suite à la forte demande commerciale des Hollandais et d'autres pays comme l'Allemagne, le vin languedocien s'exporte vers l'Atlantique, via le canal du Midi. Mais les fraudes étant nombreuses (en particulier coupage à l'eau et tromperie sur la quantité du contenant), le conseil d'état émit en arrêt en 1729 afin de favoriser la qualité et l'image languedocien. Parmi les 11 articles de l'arrêt, certains sont très intéressants et montre la créativité des négociants quand ils s'en donnent les moyens.

Dans la région de Béziers, en plus de vins courants, il est produit des vins blancs de qualité à base de muscat et clairette. le Picardan est alors très réputé. Mais également de l'eau de vie, des liqueurs et du vert de gris appelé « verdet » (colorant, très apprécié en Europe, non consommable, à base de vin rouge, de marc languedocien et de plaques de cuivre provenant d'Allemagne puis du Maroc).

Le protestantisme et Le Baron Claude de Faugères

Je n'ai pas trouvé d'éléments relatif au catharisme sur la ville, mais par contre le protestantisme y sera important. Le baron Claude de Faugères, ira tranquillement piller la ville voisine de Saint Chinian en 1578 et quelques autres lieux un peu trop catholiques à son goût. En 1622, ce sera au tour de Faugères de subir le siège du Duc de Montmorency actif dans la lutte contre le protestantisme languedocien. Ce dernier choisit le parti de Gaston d'Orléans, frère du roi Louis XIII qui ne supportait plus l'intransigeance de Richelieu sur les affaires de

l'état. Cela ne lui porta par fortune car vu qu'il est quand même compliqué d'occire un frère du roi, de plus prince héritier, Richelieu se servit du Duc de Montmorency comme exemple et le fit gentiment décapité.

Le phylloxéra, la crise de 1907, la guerre de 14/18 et le vin algérien

Jusqu'à l'arrivée du phylloxéra, la région profite de la demande forte de vins languedociens. L'arrivée du train et la forte activité du port de Sète en tant que port exportateur de vins et favorable à la région.

Le phylloxéra puis le vin d'Algérie transitant par le port de Sète, qui devient un port importateur, va fortement freiné l'activité régionale en direction de l'export.

Pour Faugères comme pour Saint Chinian, la difficulté est de se trouver sur des terroirs pauvres, peu producteurs, donnant des vins à faible rendement quand justement la période est à la demande de vins en volume. Le XIX^e et une bonne partie du XX^e siècle ne permettent pas à ses deux zones de produire le vin réclamé et bien peu rémunéré. Les vigneron préfèrent quitter les coteaux pour aller produire des vins dans la plaine. Régulièrement des personnalités alerterons la profession sur la nécessité de produire une gamme large de vins et en particulier de mettre en avant les vins de coteaux beaucoup plus qualitatifs.

En 1922, après la chute de la demande en vin pour les hommes au front durant la première guerre, le ministre de l'agriculture demande aux préfets locaux d'inciter différents responsables viticoles languedociens à travailler à mettre en place les délimitations d'origine, en insistant sur l'importance financière de cette démarche. Mais la période est à la production de vin de table et les travaux importants à entreprendre ne sont pas forcément l'impératif du négoce et des grandes domaines.

Les visionnaires : Paul Coste Floret, Philippe Lamour et Jules Milhau

Paul Coste Floret, ingénieur de l'école des arts et manufacture et viticulteur à Servian écrit de nombreux ouvrages pour l'obtention de vins de qualité en Languedoc. Il donne des indications sur le travail des sols, le choix des cépages. il indique que les consommateurs peuvent aussi des vins légers du Languedoc vu qu'ils apprécient les bourgognes qui sont peu colorés, peu tanniques et peu alcoolisés. Il incite à produire des vins fins et pas puissants. il insiste sur le rôle de l'acidité pour la conservation des vins.

En 1944, Philippe Lamour constitue le syndicat méridional des vins de qualité pour dit-il : « sauver le vignoble des coteaux en demandant en raison de la faiblesse de leurs rendements la fixation d'un prix taxé supérieur à celui du vin de plaine ». Pierre Mendes France, alors ministre de l'économie annula cette décision.

La totalité des organisations professionnelles agricoles et viticoles ont été compromises dans la collaboration et dans ce que le gouvernement Vichy appelait la corporation paysanne. A la fin de la guerre, il faut reconstruire les organisations avec des nouvelles personnalités plus morales. C'est Philippe Lamour jeune avocat puis résistant qui travaillera à cette entreprise. Il proposa la création d'une confédération générale de l'agriculture rassemblant le crédit agricole, la coopération agricole, la Mutualité sociale et Mutualité économique et le syndicalisme agricole.

Il parviendra ainsi à faire mettre en place les premiers VDQS (vin de qualité supérieur) méridionaux en 1945. Il tenta de faire reconnaître une aire de production du Picard entre Clermont l'Hérault et Florensac mais n'y parviendra pas. Il créa le « paysan du midi » un journal bimensuel avec des articles de fonds sur la viticulture. Il se battit contre la monoculture en Languedoc et incitait à une production de qualité. Il refusa à plusieurs reprises, sous des régimes de droite et de gauche à prendre un poste ministériel.

Jules Milhau : Fils de vigneron Causses et Veyras en Saint Chinian, Jules Milhau est considéré comme un grand économiste rural de l'après-guerre. Il fonda la cave coopérative de Saint Chinian, fut maire de son village pendant 30 ans et mis en place le cru Saint Chinian. Professeur à la faculté de droit et à l'ENSA de Montpellier, il essaya à plusieurs reprises de valoriser les vins de coteaux. Il essaya de fédérer les différents VQDS du languedoc sous le nom commun de Languedoc et ce fût un échec. Il mit en avant les qualités du carignan s'il est produit en terre maigre. Il demandait de le limiter à 50% de l'encépagement de l'appellation coteaux du Languedoc. Il expliqua que la consommation des vins allait évoluer et qu'il fallait l'anticiper, en particulier en revoyant les modes de productions et de communication.

Le carignan figurait parmi les 150 cépages présents en Languedoc au XVIII^e siècle. Il a connu ensuite un grand essor, avec l'aramon et le terret-bourret pour produire de l'eau de vie du Languedoc très demandées jusqu'en 1850. Alors que l'aramon fut planté dans les plaines de l'Hérault, le carignan se trouvait sur les coteaux et les plaines de l'Aude moins riches que celles de l'Hérault. La dominance de ses trois cépages élimina progressivement un grand nombre d'autre cépages locaux. Après le grand gel de 1956, au lieu de replanter le vignoble détruit en cépages améliorateurs, le professeur de viticulture Monsieur Branas, très connu à l'époque,

insista auprès des autorités et de la profession sur le fait que le Languedoc devait produire des vins d'entrée de gamme et qu'il était conseillé de replanter des cépages gros producteurs. Il demanda quand même à éliminer l'aramon mais insista sur l'importance de la plantation du carignan. Monsieur Branas était également producteur de vin en Médoc. Son conseil n'était donc peut-être pas très objectif, car le bordelais n'a jamais eu intérêt à ce que le vignoble languedocien vienne lui faire ombrage.

Au XIX^e siècle, l'eau de vie produite était d'une qualité telle qu'on lui donna le nom de Fine de Faugères. Elle obtint l'AOC en 1948, c'est à dire 34 ans avant l'obtention de l'AOC faugères pour les vins.

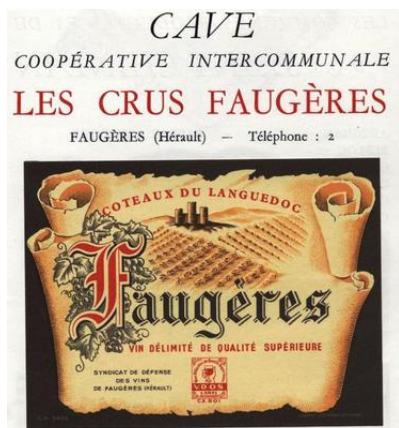
Abandonnée dans les années 1980, sa production a été relancée en 2000 de manière artisanale par une dizaine de vigneron qui l'a font distiller chez un bouilleur de cru. L'eau de vie est distillé deux fois à l'aide d'un Alambic charentais. l'eau de vie doit être élevé en fût de chêne pendant au moins 5 ans.

La descente dans la plaine et vers des emplois plus rémunérateurs

Après la guerre de 39/45, les paysans quittent en masse les régions des coteaux difficiles à travailler et partent planter dans la plaine où se reconvertissent. Les enfants se détournent de la paysannerie qui est mit à mal dans la communication de l'état français qui a besoin d'ouvriers dans les usines. Une grande partie des vignes de la région de Faugères ne sont plus exploitées. Il est intéressant de voir que l'aire possible en Faugères est de 5000 hectares, mais que seul moins de 2000 hectares sont revendiqués actuellement.

En 1948, l'aire de l'appellation Faugères fut délimitée. Il fallut attendre 1955, pour simplement obtenir l'appellation d'origine de Vin de Qualité Supérieure. En 1982, elle passa en AOC pour le rouge et le rosé, et en 2004 pour le blanc.

Coopération



Légende : étiquette du VDQS faugères, cave de faugères, cave d'Autignac et cave de Laurens
sources document : <http://www.cavescooperatives.fr> et photo cave faugères Isabelle Roberty



La coopération a joué un grand rôle dans le faugérois comme ailleurs dans le Languedoc. La cave d'Autignac voit le jour en 1937, celle de Laurens en 1938 et celle de Faugères en 1959. Les caves d'Autignac et de Laurens étaient plutôt tourné vers une production de vin d'entrée de gamme. En 1954, à Autignac, 250 adhérents produisaient 18500 hl de vins de table. En 1979, 250 viticulteurs cultivaient 525 hectares de vignes et la cave

Isabelle Roberty

Oenologue Formatrice

Ecole du vin muscadelle

www.ecole-muscadelle.fr

muscadelle24@orange.fr

06 79 01 01 37

vinifiaient 36 365 hl de vin dont à peine 3% de VDQS faugères. La cave a été détruite en 2011, après que les viticulteurs restants se soient rattachés au regroupement coopératif portant le nom de « crus faugères ».

La cave de Fauçères avait une production en partie plus qualitative. Dés les années 1970, la vente aux particuliers s’y développa avec la création d’un caveau de vente à la cave. En 1979, la cave vinifiait 28 734 hl de vins dont un tiers en VDQS faugères. 201 adhérents cultivaient à ce moment là 528 hectares de vignes. En 1979, 382 viticulteurs cultivaient 1340 hectares de vignes et la cave de Laurens vinifiait 75 000 hectolitres de vins dont 75% de vins de table et un quart de VDQS faugères. En 1984, la cave coopérative de Fauçères et celle de Laurens produisaient 60% des vins d’appellation faugères. Il y avait alors 20 producteurs indépendants et 80 coopérateurs sur ses deux structures.

Cave coopérative	Autignac	Laurens	Faugères	Total
Création	1937	1938	1957	
Nb adhérents en 1954	250	?	0	
Volume vinifié en 1954 et hectares	18 500 hl sur 525 hectares	?	0	
Part VDQS faugères en 1954	VDQS n'existe pas	?	0	
Nb adhérents en 1979	250	382	201	833
Volume vinifié en 1979	36 365 hl sur 525 hectares	75000 hl sur 1340 hectares	28 734 hl sur 528 hectares	
Part VDQS faugères sur le volume total en 1979	3 %	25 %	25 %	
Nb adhérents en 2018	0	0		
Volume vinifié	0	0		
part VDQS faugères en 2018	0	0		

Economie

- Aire en production en 2019 : 1950 ha revendiqués sur 5000 ha possibles
- Nombres de caves particulières : 58
- Nombres de caves coopératives : 1, « Crus faugères » qui résulte du regroupement des 3 caves historiques
- Volume vinifiait par la coopération :
- 80% de vins rouges, 17% de vins rosés et 3% de vins blancs.
- Rendement 28,5 hl/ha sur un rendement autorisé de 45hl/ha
- Surface en AB ou en conversion : 40% (le plus élevé de France)
- Nombre d’exploitations en AB dont Biodynamie : 58%
- Exploitations certifiées en HVE (certification à haute valeur environnementale) : 7%

Cahier des charges intégrant des mesures agro-environnementales depuis 2011 :

- interdiction du désherbage en plein
- limitation des apports en azote
- enherbent des tourbières obligatoires (devenu obligatoire pour toute les AOC de France)
- 80% des exploitations vont au-delà de ses critères imposés.

1 GDON : L'Appellation Faugères a son propre Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles. L'un de ses objectifs prioritaires est de réduire autant que possible les traitements obligatoires contre la flavescence dorée en procédant à une surveillance minutieuse et régulière du vignoble.

Utilisation de la confusion sexuelle sur plus de 450 ha

Restauration de murets de pierre sèche + parcelles plantées en courbes de niveau : lutte contre l'érosion des sols

Valorisation de la polyculture / agroécosystèmes

Expérimentation : enherbement (GIEE « Les Enherbeurs ») : *Situées sur l'aire de l'AOP Faugères et l'aire d'alimentation de captage du Libron, les 4 exploitations du GIEE, conduites en agriculture biologique, pratiquent le travail du sol par labour des inter-rangs et désherbage du rang par interceps, un mode d'entretien du sol très consommateur de temps de travail et de carburant, entraînant dégradation du sol (ravinement, perte de terre et de matière organique, mauvaise portance), évaporation excessive d'eau, et in fine impact sur la qualité du vin. Les agriculteurs souhaitent donc aujourd'hui, au sein de leur CUMA constituée en GIEE et accompagnés par des partenaires tant de la filière que du développement et de la recherche, étudier concrètement un autre mode de conduite du sol : le travail du sol est remplacé par une couverture végétale annuelle.*

Sont attendues des améliorations en matière de sol et de teneur en matière organique et minéraux, de possibilités d'organisation des travaux, de nutrition de la vigne garantissant une meilleure résistance aux pathogènes et un meilleur équilibre du vin.

Seront suivis chimie, température et hygrométrie du sol, heures de travail de chaque poste, évolution des postes phytosanitaires, carburants et engrais, caractéristiques des couverts et vignes, paramètres du raisin et du vin (sucre, acidité, notation qualitative,...), ou encore prix de vente des vins.

Lien : <http://www.giee.fr/trouver-un-giee/par-region/occitanielles-enherbeurs/>

Circuit de distribution : %vente directe, % GMS, % export, % restauration

Géographie viticole :

Géologie : Situé au nord-ouest du département de l'Hérault, le vignoble recouvre les pentes sud-est de la Montagne noire. Son altitude est comprise entre 200 et 400 m d'altitude. Au nord, les collines environnantes situées sur les avants-monts culminent à 696 m d'altitude niveau du Pic de la coquillade. Au sud, on trouve une zone de vallons en pente douce, terminaison du secteur de collines à fortes pentes au-delà de la commune d'Autignac, à 95 mètres d'altitude. A l'est et à l'ouest ce sont des collines plus élevées (350 mètres) couvertes de chêne vert, qui constituent les limites naturelles de l'aire.

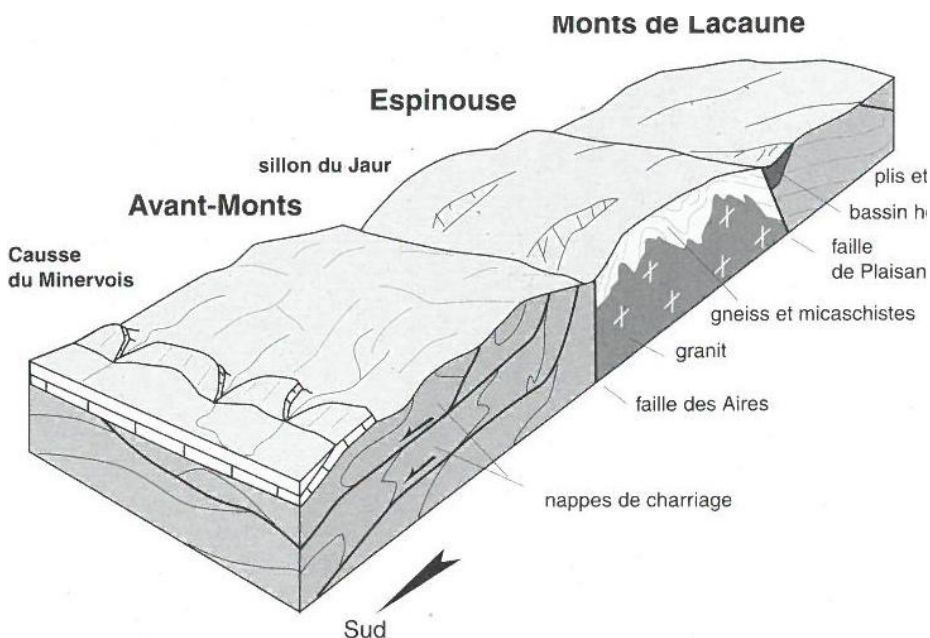
Entre garrigues et espaces boisés, le paysage viticole offre l'originalité d'innombrables murets et « capitelles » (constructions en pierres sèches) à la forme caractéristique d'une coupole, construites selon la technique dite « de la fausse voute en encorbellement ». La végétation naturelle, selon la topographie du lieu, se compose de chênes pubescents et de châtaigniers au-dessus de 600 mètres, de chênes verts au-dessus de 350 mètres, d'arbousiers en zone plus basse, de bruyère et de genêts mais aussi de 6 variétés de cistes.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent uniquement sur les schistes du Viséen supérieur, gréseux et feuilletés, de couleur grise, parfois jaune ou ocre dans les parties altérées. Dans la zone viticole, ces roches relativement tendres se délitent rapidement sous l'effet du travail du sol.



Photos : vignoble faugères crédit : Isabelle Roberty

Les sols, bien drainés, assurent en profondeur une alimentation en eau régulière. Ils sont souvent acides et pauvres en matières organiques. Adossé aux derniers reliefs du Massif Central, entre 100 mètres et 350 mètres d'altitude, le vignoble est à l'abri des vents du nord, froids l'hiver et desséchants l'été. De formation ancienne et complexe, les roches du Haut-Languedoc, ont une longue histoire. La chaîne hercynienne qui s'est constituée entre -330 et -300 millions d'années, soudera entre eux les différents continents du globe pour former un super continent appelée la Pangée. Sur le secteur, on retrouve trois régions naturelles distinctes : Les monts de Lacaune, l'Espinousse et le Caroux qui surplombe le vignoble de Saint Chinian et les Avants-Monts où est situé le vignoble de Saint Chinian Faugères ainsi que celui du Minervois. Dans les Avants-Monts, les roches sédimentaires de l'ère primaire (entre -540 et -330 millions d'années, cambrien à Carbonifère inférieur), schistes, grès et calcaire. Elles ont été déplacées d'au moins plusieurs dizaines de kilomètres. Deux failles séparent les différentes régions. La zone de charriage est très remaniée. Au nord de Saint Chinian, la route de Saint-Pons-de-Thomières, traverse des roches plus anciennes. Les schistes et les grès de l'Ordovicien sont dominés par des quartzites puis par des calcaires du Cambrien plus ancien. Dans les Avants-Monts, schistes, grès et calcaires de l'ère primaire sont très souvent à l'envers et empilés en plusieurs nappes de charriage.



Carte : Mont de Lacaune massif de l'Espinousse
 Source : <https://www.minervois-caroux.com/fr/decouvrir/faune-et-flore/un-peu-de-geologie.html>

Climat : L'orientation principale du vignoble sud/sud-est est favorable au cumul des températures pendant la période estivale. La somme des températures annuelles est de 1800° C. La pluviométrie moyenne annuelle est inférieure à 700 mm, répartis en automne (pluies d'équinoxe) et au printemps avec toutefois des variations interannuelles caractéristiques du climat méditerranéen. Ce contexte offre un bon ensoleillement et limite les risques de gelée. La protection vis-à-vis des vents venant du nord limite la casse des sarments.

C'est un climat languedocien, typiquement méditerranéen, marqué par des étés aussi chauds que secs et des jours de pluie peu nombreux. Le déficit hydrique dure du 15 mai au 15 août, soit 90 jours en moyenne. Il existe deux maxima de pluie, l'un étalé au printemps, l'autre plus fort et plus aigu en automne. Le nombre de jours de pluie, lié surtout aux fluctuations du Marin (vent de la mer) est relativement faible (80 jours par an). La moyenne annuelle des températures est supérieure à 14°C. Le vent est présent sur le secteur et limite les maladies cryptogamiques.

Les cépages :



Le carignan a été largement introduit dans les coteaux du faugérois au XVIII^e siècle au moment de la production des eaux de vie languedocienne. Il donne de très bons résultats en vieillissant sur les terres pauvres qui maîtrisent sa vigueur. Le grenache est bien représenté. La syrah est bien présente dans l'AOC. Elle a été très implantée à partir des années 1990 dans un souci qualificatif.

Le mourvèdre trouve ici les bonnes conditions pour mûrir et il fait souvent partie des assemblages.

Au niveau des décrets, les règles d'assemblage sont : La syrah, le grenache, le mourvèdre et le lledoner pelut sont considérés comme des cépages principaux, ils doivent représenter au moins 50% de l'assemblage.

- Le grenache avec le lledoner pelut doivent représenter au minimum 20% de l'encépagement.
- La syrah doit représenter au moins 15% de l'assemblage.
- Le mourvèdre doit représenter au moins 5% de l'assemblage.
- Le carignan doit représenter entre 10 et 40% de l'assemblage au maximum.
- Le carignan est considéré comme un cépage complémentaire et le cinsault commun cépage accessoire. Pour résumer ce sont les 4 précédents qu'il est conseillé de planter en majorité.
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus obligatoirement d'au moins 2 cépages, dont un cépage principal ; aucun cépage ne peut représenter plus de 80 de l'assemblage ;

En blanc, les cépages principaux sont : grenache blanc, marsanne, roussanne, vermentino

et en cépages complémentaires : clairette et viognier.

- la proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- la proportion du cépage roussanne B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages accessoires, ensembles ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage roussanne B ;
- Les cépages principaux sont présents majoritairement dans l'assemblage.

Conditions de productions particulières à l'AOC faugères:

- Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
 - L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
 - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, au moins pendant la période de végétation de la vigne, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, et à l'exception des parcelles de vigne non mécanisables, l'opérateur réalise au moins un labour par an et la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.
- Afin d'assurer une maîtrise quantitative de la récolte et de préserver la qualité sanitaire de la vendange, tout apport d'azote minéral est limité à 30 unités par hectare et par an.
- L'irrigation peut-être autorisée mais soumise à contrôle.
- Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10% de grappes présentant un état sanitaire dégradé. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle soit au chai.
- le rendement de base est de 45hl/ha pour les rouges et les blancs, 50hl/ha pour les rosés.

Matériel interdit :

L'emploi de vinificateur continu, de cuve à remontage automatique, de cuve à recyclage de marc, d'érafloir vertical centrifuge, d'égouttoir à vis et de pressoir continu, est interdit.

Types de vins :

Les vins rouges sont obtenus par vinification traditionnelle, accompagnée d'égrappage ou non, ou par macération carbonique ; la durée minimale de macération est de 2 jours. Ils doivent avoir un degré minimum de 12% alc.vol et un rendement de base 45 hl/ha qui n'est pas atteint en général, au vu de la faible pluviométrie. Ils se caractérisent par une faible acidité et une richesse en alcool. Les tanins et l'amertume sont plus ou moins prononcés selon les millésimes et la manière de travailler. Ils ont souvent une gamme aromatique particulière qui les caractérise, rappelant les fruits noirs, le foin, le tabac, les épices, les notes animales associées à une note particulière plus minérales que fruités. Ce sont des vins qui ont souvent une personnalité affirmée, aux arômes complexes, plus minéral que fruité, difficile à décrire mais reconnaissable. Ce caractère peut se retrouver même sur les terres de grès et de calcaire mais en moins fort que sur les schistes. L'effet millésime est sensible. Les rendements sont extrêmement faibles car l'accès à l'eau est difficile pour les ceps et le climat local chaud.

Les vins blancs présentent une bonne complexité aromatique. Les arômes fruités d'agrumes et d'abricots, se mélangent aux notes épicées et grillées. Sur les schistes, les vins sont un peu plus vifs et on a fréquemment des notes d'anis et une sensation minérale. Le rendement est faible pour un blanc, il est limité à 45hl/ha, mais il est souvent plus faible à cause de climat. Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rosés, souvent à base de syrah, cinsault et grenache noirs sont en général bien ouverts sur des arômes floraux et fruités, ronds en bouche et chaleureux. Le rendement de base est de 50hl/ha.

Alliance mets et vins :

Les vins rouges de Faugère s'apprécient particulièrement sur les plats du pourtour méditerranéen ou les plats ayant une saveur assez relevée s'adaptant aux arômes des vins. L'agneau, le lièvre, le lapin, les volailles accompagnées de sauces épicées, de pruneaux, d'oignons et d'ails, les currys, les tajines conviennent très bien aux rouges. Si vous n'ait pas trop viandes actuellement pas de souci, vous pouvez trouver de très bonnes associations avec des plats de légumes et de légumineuses cuisinées à l'huile d'olive et aux épices.

Recettes pour se donner faim et faire des repas à thème :

Petits pâtés de Pézenas : Véritable curiosité culinaire à découvrir absolument, le pâté de Pézenas fait la fierté de la ville depuis le 18ème siècle. Petit pâté à la viande au goût sucré/salé et épicé dont la recette aurait été transmise à la ville de Pézenas en 1768 par le cuisinier indien d'un lord anglais venu en villégiature. Inspiré des pâtés à la viande sucrés/salés très appréciés au moyen-âge, le pâté de Pézenas apporte une touche d'exotisme et de fraîcheur avec son mélange d'épices et de zeste de citron, ainsi que beaucoup de gourmandise avec sa forme de "bobine" qui en fait une délicieuse bouchée croustillante. **Ça vous tente ?**: <https://www.escapadeslr.com/recettes-de-cuisine-petits-pates-de-pezenas-669.html>

Tielle sétoise : petite tourte à base de poulpe et de sauce tomate légèrement relevée. **Miam?** : <https://www.tourisme-sete.com/specialite-gastronomie-tielle.html>

Rables rôtis à l'ail et aux herbes de garrigues : [https://www.saveursdesdeuxsud.fr/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis/r%C3%B4tis.htm](https://www.saveursdesdeuxsud.fr/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis.htm) . Il est conseillé du rosé de Provence, mais laisser tomber et passer sur un faugères rouge pas trop tannique.

Pastilla d'agneau : Là c'est une recette pour les biens motivés, mais cela à l'air fort bon : <https://www.saveursdesdeuxsud.fr/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis/r%C3%A2bles-r%C3%B4tis.htm>

Coque saint Aphrodise : C'est une spécialité de Béziers qui se présente sous la forme d'une brioche très moelleuse aromatisée à la fleur d'oranger et au citron : Dédicace spéciale pour Sandra de Chancelade : **On veut bien tester** :) : <http://la.biterroise.over-blog.com/2014/04/coque-saint-aphrodise.html>

A vos fourneaux et racontez-nous vos expériences!

Bibliographie

Des livres :

- Le négoce des vins en Languedoc Stéphane le Bras Edition Perspectives 2019
- Le 21^e siècle des vins du Languedoc Jean Clavel Editions Causse 1999
- Des vins en Languedoc Jean Clavel / Robert Baillaud Privat 1985
- Guide hachette des vins 2019 et 2020
- Le rouge et le blanc N°133 été 2019 spécial Fougères

Des gens :

- Nathalie du Domaine Ancienne Mercerie : site actuellement Hors service, mais info sur : <https://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/languedoc/faugeres/d11644-l-ancienne-mercerie>
- Françoise et Luc du Domaine Ollier-Taillefer : <http://olliertaillefer.com/>
- Luc de la Cave coopérative « Crus de Faugères » : <http://www.les-crus-faugeres.fr/>
- Flore du Syndicat des vins de Faugères : <https://www.faugeres.com/>
- La maison Jeanjean : <https://www.vignobles-jeanjean.com/>

Des lectures sur internet :

- <https://www.faugeres34.fr/la-commune/historique/historique-de-la-ville-de-faugeres/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Armand_Jean_du_Plessis_de_Richelieu
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaston_de_France
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Henri_II_de_Montmorency
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Jacques_C%C5%93ur
- <https://www.google.fr/search?q=GIEE+les+enherbeurs&oq=GIEE+les+enherbeurs&aqs=chrome..69i57.4837j1j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
- <http://www.foncalieu.com/?age-verified=f3f0639ad9>
- <https://www.sud-et-bio.com/viticulture/amont/fermes-demonstrations/scav-les-caves-du-pays-de-quarante-et-du-pays-d-heric>
- <http://www.cavescooperatives.fr/article-27957362.html>
- http://museum.agropolis.fr/pages/savoirs/caves_cooperatives/article.htm
- https://www.minervois-caroux.com/images/newsletter/2015-006_juin/avants_monts.jpg
-
- https://www.inao.gouv.fr/show_texte/3018
-