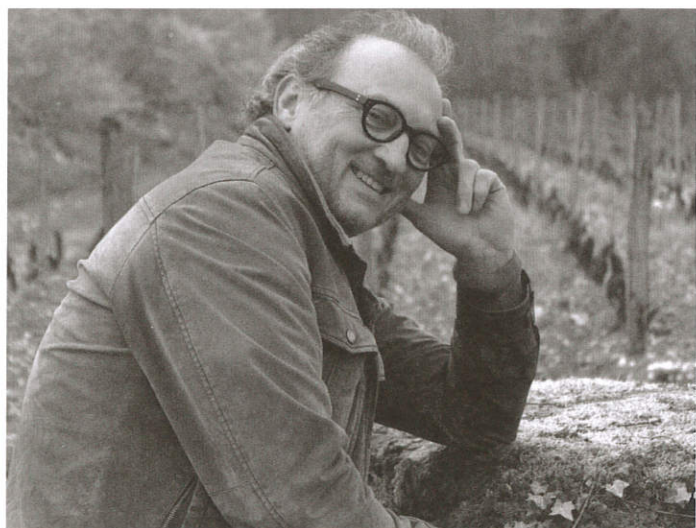
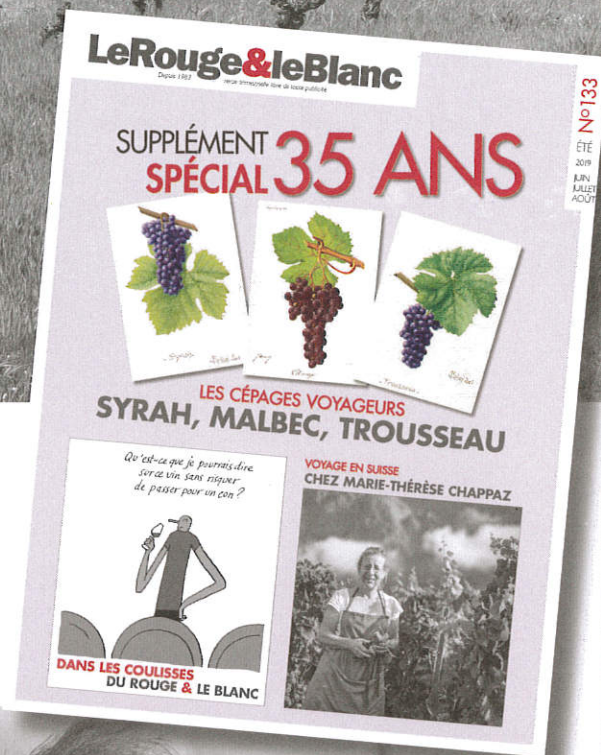


FAUGÈRES

3

A.O.C. FAUGÈRES

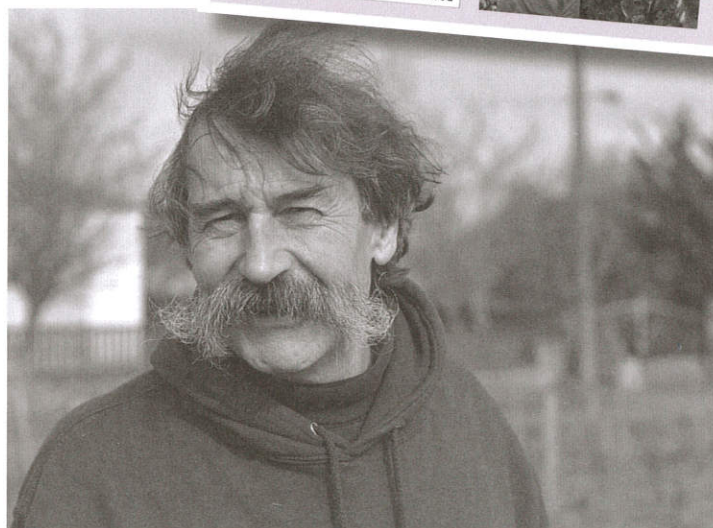
TERRE DE NATURE, TERRE DE LUMIÈRE



20

RULLY/VOLNAY/BEAUNE

DOMAINE
JEAN-YVES DEVEVEY



26

MUSCADET

DOMAINE
JO LANDRON

PRIX : 13 €
(EUROPE : 16 € RESTE
DU MONDE : 19,50 €)
www.lerougetleblanc.com

Le combat continue

LE ROUGE & LE BLANC

En créant *LeRouge&leBlanc* à l'automne 1983, les fondateurs pouvaient-ils imaginer que, plus de trente-cinq ans après, la revue - quasi confidentielle au départ - atteindrait une diffusion conséquente et gagnerait en crédibilité ? La pérennité du *LeRouge&leBlanc* ne tient pas du hasard mais d'une conjonction d'éléments qui favorise le développement de son audience : la nécessité de continuer à défendre les vins de terroir, de plus en plus menacés par des pratiques indignes ; le sentiment de devoir soutenir la résistance qui se fait jour dans le vignoble au profit de vins de qualité, proches du raisin et du terroir ; un renouveau générationnel dans le monde viticole qui amplifie ce désir de sortie d'une viticulture productiviste et normative ; la volonté de défendre l'existence d'un patrimoine génétique (diversité des cépages) menacé par des simplifications abusives et de faire connaître la richesse de l'histoire des différents vignobles (contre une tendance à gommer les différences) ; enfin, des enquêtes minutieuses menées sur le terrain par les membres du *LeRouge&leBlanc* qui aident à mieux appréhender la réalité des pratiques viticoles, ce que les seules séances de dégustation ne permettent pas de saisir.

Notre amour pour le vin "enraciné" et notre colère envers toutes les pratiques qui le coupent de ses origines et du caractère de son terroir restent identiques à ce qu'ils étaient en 1983, même si aucun membre de l'équipe de départ n'est plus présent dans la revue actuelle.

Oui, les menaces contre l'authenticité des vins de terroir n'ont jamais été aussi fortes, car l'industrialisation du vin se fait tous les jours plus pressante et insidieuse, avec l'excuse de la rationalité, voire sous le masque du "bio industriel". Cette viticulture industrialisée agit pour imposer des réglementations - avec la complicité d'organismes chargés de défendre les vins de terroir - au seul service d'ambitions commerciales et avec l'objectif de faire du vin un "produit", qu'il soit de masse ou de luxe, à l'opposé du vin unique et singulier, enraciné dans un sol et dans une tradition.

Dans ce contexte, l'existence de notre revue est plus que jamais nécessaire. Sans publicité pour garantir son indépendance ; en mettant en avant un collectif de dégustateurs pour ne pas être au service d'un quelconque "gourou" ; en restant

une revue d'amateurs, au sens le plus pur du terme ; sans chercher à définir un "goût" et à imposer des choix, mais à donner des pistes pour aider ses lecteurs à trouver des repères et du sens dans un monde du vin où les faux-semblants n'ont jamais été aussi nombreux et pervers.

Par bonheur, de plus en plus de vigneron refusent de réaliser des vins "sans vice ni vertu", et ce retour à l'art de faire du vin comme "reflet du terroir" fait écho à ce que *LeRouge&leBlanc* appelle de ses vœux depuis toujours. Des vigneron qui veulent éviter tout filtre entre leur terroir et les vins qu'ils produisent avec, comme le dit François Morel (ancien rédacteur en chef du *R&B*) dans son livre *Le vin au naturel*, « une volonté de se démarquer des méthodes de viticulture et de vinification qui multiplient les interventions et les traitements à tous les stades du travail de la vigne et de l'élaboration du vin et viennent modifier - dénaturer - la subtile et complexe biochimie des constituants de vin par des intrants et des produits chimiques de plus en plus sophistiqués ». Une démarche qualifiée probablement de "bio" aux débuts de notre revue, mais qui, aujourd'hui, va beaucoup plus loin qu'une simple certification administrative, avec une volonté de produire des vins "naturels" et "vivants".

Depuis plus de trente-cinq ans, *LeRouge&leBlanc* a donc toujours la même rigueur dans son travail, les mêmes révoltes face aux dérives de la production industrielle et les mêmes émotions face à un vin dont l'énergie vivante fait vibrer tous nos sens. Rien ne change et pourtant tout change. En 2004 nous avons considérablement enrichi le contenu de la revue (passée de 24 pages à 48 pages en moyenne), introduit des photos et de nouvelles rubriques techniques. En 2019, nous allons donner une nouvelle impulsion et vous pouvez découvrir depuis la mi-juin un tout nouveau site www.lerougeetleblanc.com, moderne, entièrement rénové et qui vous proposera de très nombreuses fonctionnalités, dont une version en ligne en français et une autre en anglais (voir pages 34 et 35 dans ce numéro). Cette évolution nous donnera les moyens de vous proposer une revue toujours plus complète et fouillée, poursuivant le combat des origines pour la vérité du vin, sans jamais renoncer aux valeurs érigées par les fondateurs de *LeRouge&leBlanc*, il y a déjà trente-cinq ans.

FAUGÈRES, terre de nature, terre de lumière

Paysage typique de Faugères avec ses vallons et ses collines où alternent vignes et maquis et, au fond, le littoral méditerranéen.



Si la revue *LeRouge&leBlanc* a décidé de mettre un coup de projecteur sur l'A.O.P. Faugères, c'est qu'il s'y passe quelque chose d'unique et d'exemplaire : une démarche collective en faveur d'un engagement agro-environnemental. Environ 10 % des surfaces viticoles sont en "bio" dans le Languedoc-Roussillon (ce qui en fait la première région de France¹), mais peu nombreuses sont les appellations languedociennes à compter 40 % de leur surface viticole en "bio". Mais qu'en est-il de la qualité des vins ?

PAR EMMANUEL COSTA SEDILLE (AVEC LA COLLABORATION DE SONIA LOPEZ CALLEJA) - PHOTOS PHILIPPE BARRET

(1) Cf. chiffres 2017 de l'Agence Bio (www.agencebio.org).



Une vigne de Didier Barral à Lenthéric. On pourrait presque inventer un nouveau concept de "prairie envignée", plutôt que parler d'une vigne enherbée !

Faugères est une terre de nature, une terre de lumière, dont on contemple les paysages de vignes, de garrigues, de bois, de murets et de capitelles (petites constructions de pierres sèches servant d'abris), de vallées étroites et de collines adossées aux monts de Faugères.

Un grand terroir de schistes

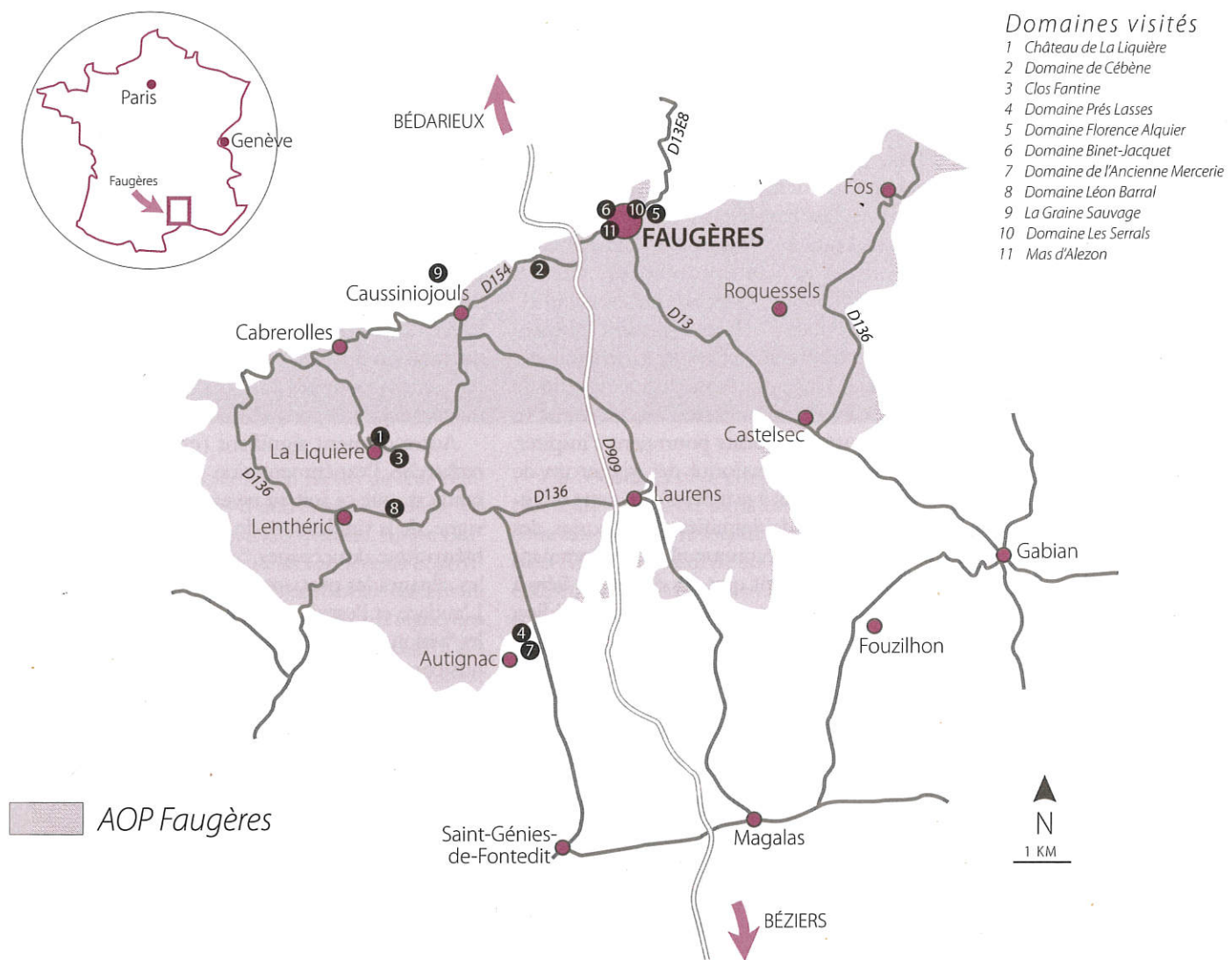
Le vignoble (1900 hectares) s'étend sur dix kilomètres de long d'est en ouest et sur quatre kilomètres de large. Il est bordé, au nord, par de petits massifs appelés "Les Avant-Monts", parmi lesquels le Pic de la Coquillade (696 mètres), au sud par une zone de vallons en pente douce, à l'est et à l'ouest par des collines atteignant 350 m. Cette zone est délimitée sur sept communes au cœur du département de l'Hérault, à vingt-cinq kilomètres au nord de Béziers. C'est un terroir unique, avec des sols constitués de schistes¹, peu fertiles et drainants, obligeant la vigne à développer ses racines en profondeur. Les vignes sont majoritairement exposées plein sud et poussent à une altitude moyenne de 250 m. La plupart des espèces végétales communes du Languedoc sont présentes : oliviers, amandiers, grenadiers, arbousiers.

(1) Compression de sable et d'argile issus de l'érosion de vieilles montagnes puis débités en feuillets lors du soulèvement du balcon qui domine la plaine biterroise.
 (2) Syndicat présidé depuis 2011 par Nathalie Caumette, vigneronne (avec son mari François) du domaine de l'Ancienne Mercerie (domaine en agriculture biologique).
 (3) CIVL = Conseil interprofessionnel des vins AOC du Languedoc et IGP Sud de France.

On trouve également des chênes verts (au-dessus de 350 m) et des châtaigniers (au-dessus de 600 m). La végétation naturelle se compose de plantes qui s'adaptent aux sols schisteux : bruyères, genêts, cistes. Le climat est méditerranéen (chaud et sec en été, doux en hiver) ; la pluviométrie moyenne annuelle est de l'ordre de 600 mm (saison des pluies principalement limitée aux mois de novembre à février) ; les vents dominants sont la tramontane (vent de secteur nord, nord-ouest, provenant des massifs montagneux) et le marin (vent humide de secteur sud-est provenant de la mer Méditerranée).

Une dynamique agro-écologique portée par un syndicat innovant

La stratégie lancée par le syndicat de l'A.O.P. Faugères² en 2016 est partie d'une évidence : le lien entre tous les vignerons de l'appellation est la nature. À partir de ce simple constat, la nature est (re)devenue un sujet de réflexion et de discussion, un centre de préoccupation des vignerons. Un projet agro-environnemental a été formalisé par le syndicat (et non le CIVL³, ce qui est à souligner) sous le nom de « Faugères, Grands Vins de Nature » afin d'aller encore plus loin dans une démarche de préservation et d'optimisation des potentiels naturels du vignoble de Faugères. Le projet décennal prévoit notamment l'abandon total des herbicides et des insecticides en 2028. Rares sont les syndicats viticoles qui prennent si clairement leurs distances avec l'agriculture inten-



Domaines visités

- 1 Château de La Liquière
- 2 Domaine de Cèbène
- 3 Clos Fantine
- 4 Domaine Prés Lasses
- 5 Domaine Florence Alquier
- 6 Domaine Binet-Jacquet
- 7 Domaine de l'Ancienne Mercerie
- 8 Domaine Léon Barral
- 9 La Graine Sauvage
- 10 Domaine Les Serrals
- 11 Mas d'Alezon

Le cadre géologique

Le terroir de Faugères - comme celui du Priorat en Espagne - bénéficie de schistes d'une période du Carbonifère, le Viséen (entre -345 et -326 millions d'années). L'association "Terroirs de Schistes" précise : « Les schistes sont d'anciennes argiles déposées dans une mer à la fin de l'ère primaire, et ces dépôts accumulés sur de fortes épaisseurs ont été enfouis et compressés vers 300 millions d'années lors de la formation d'une très grande chaîne de montagnes "la chaîne hercynienne". Ainsi les argiles sont devenues des schistes qui se délitent en plaques. Revenus en surface après bien des vicissitudes géologiques, les schistes



Mille-feuille typique de schistes.

se fragmentent, s'altèrent avec des teintes rouilles dues aux oxydes et hydroxydes de fer. Sous l'action de l'eau, les petits minéraux des schistes se recomposent lentement en argiles.

Les schistes de Faugères sont souvent associés à des grès, anciens sables formés de grains de quartz cimentés entre eux. Ainsi, ensemble, ces roches portent des sols argileux aux pH bas, avec des fragments de schiste et de grès. Ce mélange est bénéfique, les argiles retenant l'eau et les éléments chimiques nécessaires à la croissance de la vigne, alors que les blocs de roche assurent une bonne texture du sol, ni trop argileux, ni trop caillouteux. En région méditerranéenne, aux étés très secs, dans ces sols peu épais la vigne recherche en profondeur un peu d'humidité et insère ses racines entre les plaques de schiste. »

L'A.O.P. Faugères en quelques chiffres

- ▶ 7 communes (Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels).
- ▶ 1 900 hectares.
- ▶ Rendement moyen (décennal) : 33 hl/ha - maximum autorisé : 45 hl/ha.
- ▶ 142 producteurs.
- ▶ 58 caves particulières, dont 34 labellisées en "bio" ou en conversion.
- ▶ Une cave coopérative (dont une part de la production est labellisée en "bio").
- ▶ AOC créée en 1982 pour les vins rouges et rosés et en 2005 pour les vins blancs.
- ▶ Cahier des charges de l'appellation revu le 6 décembre 2011 (et homologué par le décret n° 2011-1802) qui a notamment pour objectif l'enherbement permanent des tournières (espace réservé en bordure d'une terre labourée ou cultivée pour pouvoir tourner la charrue ou une machine agricole), l'interdiction du désherbage chimique en plein (du moins, pendant la période de la végétation de la vigne et sur l'inter-rang), la limitation en azote minéral (30 unités par hectare et par an au maximum).
- ▶ La répartition des volumes produits en 2017 est de :
 - 80 % pour les rouges
 - 17 % pour les rosés
 - 3 % pour les blancs

sive ou conventionnelle et qui proposent une relation innovante entre agriculture et nature (sur la base des nouvelles connaissances scientifiques disponibles). À l'appui de cette démarche, des formations sont proposées aux vignerons sur des thèmes particulièrement ciblés comme : "Plantes bio-indicatrices", "Malherbologie⁴ et plantes adventices", "Sol et agronomie", "Mildiou", "Vignes et chauves-souris", "Haies en milieu viticole". Et ces formations - menées par des experts reconnus - rencontrent un franc succès. Porter ainsi l'idée que la vie du sol est centrale dans la mise en valeur d'un terroir est une initiative dont bien d'autres syndicats pourraient s'inspirer. Encore faut-il que la majorité des vignerons de l'appellation réussissent à se fédérer dans cette orientation innovante. Et des inimitiés, des jalousies, des divergences existent ici (comme ailleurs). Comment les surmonter ? D'autant que des difficultés liées à trois années de sécheresse, aux attaques de mildiou en 2018, pourraient être de nature à remettre en cause la démarche générale. Précisément, le syndicat

ne mésestime pas les questions économiques, les difficultés, la problématique des petits rendements, mais considère qu'il faut aller au-delà d'un simple réflexe de survie économique et promouvoir une véritable éthique de production. À partir du moment où le vigneron respecte son environnement, n'utilise pas de pesticides/herbicides dans ses vignes, il parvient assez "naturellement" (excusez le jeu de mot) à élaborer un vin de qualité, reflet de son terroir. La dégustation du *LeRouge&leBlanc* a clairement validé cette hypothèse (Cf. "Les enseignements de la dégustation" ci-après).

Autre élément signifiant (et différenciant), la recherche, l'expérimentation sont valorisées par le syndicat, que ce soit au niveau de la conduite de la vigne, de la vinification, du choix des cépages (problématique des cépages "résistants", réflexion sur les cépages les plus appropriés pour Faugères) ... L'audace et l'esprit d'initiative sont encouragés, et les "visionnaires", comme Didier Barral, sont reconnus comme tels et pleinement intégrés au collectif



Le petit village de Caussiniojols, adossé aux contreforts des Cévennes, est, en surface de vignes, le plus important de l'A.O.P. Faugères.



Insolite des vaches dans les vignes ? Pas chez Didier Barral (qui en possède 70 !) où elles servent alternativement de tondeuse et d'engrais naturel...

(et pas seulement "tolérés" en raison de leur célébrité comme dans bien d'autres appellations). En outre, la nouvelle directrice du syndicat, Marie Corbel, se déclare être à l'écoute des adhérents et privilégier l'échange, les remontées des besoins du terrain. Ce n'est donc pas un hasard si de nouveaux vignerons ou de nouvelles vigneronnes se sont installé(e)s à Faugères ces cinq dernières années, tel(le)s Chloé Barthet et Frédéric Almazor (Les Serrals), Adèle Arnaud et Olivier Gil (Le Mas Lou), Sybil Baldassarre (La Graine Sauvage) et Alexandre Durand (Pèira Levada). C'est une incontestable preuve de l'attractivité de l'appellation.

Des chiffres pour illustrer cette dynamique ? 80 % des caves particulières sont engagées dans au moins une démarche agro-environnementale (labels AB, biodynamie, HVE⁵, confusion sexuelle⁶, MAEC⁷) ; 58 % des caves particulières sont déjà labellisées "bio" (ou en passe de l'être).

Du côté de la cave coopérative, l'évolution est plus lente, mais il est significatif que le président de cette cave ait passé la totalité de son exploitation sous label AB. Un objectif de 50 % des surfaces de la cave coopérative⁸ en label AB en 2028 n'est pas irréaliste, compte tenu de l'effet d'entraînement du collectif. Comme le proclame Nathalie Caumette, présidente du syndicat de Faugères, « *L'Histoire est en marche : il est urgent de prendre en considération l'enjeu environnemental à grande échelle (...) et d'anticiper les interdictions à venir* ».

- (4) Ensemble des sciences et des techniques qui concourent à étudier les mauvaises herbes.
- (5) HVE = Haute Valeur Environnementale
- (6) La confusion sexuelle est une méthode agricole de lutte naturelle contre les insectes qui ravagent les cultures. Le principe de la technique est de perturber la phase de rapprochement des papillons mâles et femelles par émission de phéromones synthétiques en grande quantité.
- (7) MAEC = Mesures Agro-Environnementales et Climatiques
- (8) Environ 900 hectares.

Les règles d'encépagement de l'A.O.P. Faugères

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- ▶ cépages principaux : grenache noir, lledoner pelut, syrah, mourvèdre
- ▶ cépage complémentaire : carignan noir
- ▶ cépage accessoire : cinsault

Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- ▶ cépages principaux : grenache blanc, marsanne, roussanne
- ▶ cépages accessoires : clairette, viognier.

Avec, pour compliquer le tout, les règles de "proportion à l'exploitation" :

Pour les vins rouges et rosés :

- ▶ la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- ▶ la proportion de cépages grenache et lledoner pelut, ensemble ou séparément, est supérieure à 20 % de l'encépagement ;
- ▶ la proportion du cépage syrah est supérieure ou égale à 15 % de l'encépagement ;
- ▶ la proportion du cépage mourvèdre est supérieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;
- ▶ la proportion du cépage carignan est comprise entre 10 % et 40 % de l'encépagement ;

▶ la proportion du cépage cinsault est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

Pour les vins blancs :

- ▶ la proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement ;
- ▶ la proportion du cépage roussanne est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ;
- ▶ la proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. Si vous avez compris quelque chose, merci de nous le signaler ...

LES DOMAINES

que nous avons visités

Château de La Liquière

Un domaine "historique". En effet, le grand-père, Jean Vidal, a retrouvé des manuscrits qui attestent que la famille avait été propriétaire de vignes sur Cabrerolles aux alentours de 1700 ! C'est vers la fin des années 1960 que Bernard et Claudie Vidal ont pris la décision de mettre leurs vins en bouteilles. Le château de La Liquière a contribué, avec une poignée de domaines, à la reconnaissance de la qualité des terroirs de schistes de Faugères autour des années 1980-1990. Aujourd'hui, la famille Vidal-Dumoulin (Francois Vidal, Laurent et Sophie Dumoulin) continue le travail et exploite une soixantaine d'hectares en appellation Faugères (dont 52 ha en production). La philosophie du domaine est plutôt de réduire la surface afin de mieux maîtriser ce qui sort de la cave. Signe des temps, le domaine est passé intégralement en "bio" (label Éco-cert) en 2012. Travail soigné à la vigne, travail précis à la cave (où l'on dénombre une cinquantaine de cuves différentes). Et là comme ailleurs, la démonstration a été faite de la grande capacité des vins de Faugères à bien vieillir. Au vu des vieux millésimes goûtés au caveau de La Liquière¹, nous ne pouvons que confirmer la tenue impeccable de ces vins dans le temps.

(1) Les cuvées dégustées au domaine sont : Faugères *Nos Racines* 2011, Faugères *Nos Racines* 2009 et Faugères *Nos Racines* 2008.



Sophie Dumoulin.

Domaine de Cébène

Au milieu des années 1980, après avoir travaillé une vingtaine d'années dans la commercialisation des vins de Bordeaux, Brigitte Chevalier a cherché un terroir « capable de produire des vins élégants, digestes, ciselés, aux tanins doux et fruités ». Son choix s'est tout naturellement porté sur les schistes de Faugères. Elle a acquis des vignes à 300 m d'altitude, implantées sur la roche-mère, orientées nord/nord-ouest. C'est à ce jour, un vignoble de onze hectares. Un nouveau chai - en immersion dans les schistes - a été bâti en 2014, sur une hauteur près du village de Faugères, avec une

magnifique vue sur le paysage environnant. Le nom de Cébène a été donné au domaine en écho à la déesse du Languedoc qui a inspiré son nom aux Cévennes. Dès son premier millésime - en 2007 -, Brigitte Chevalier a souhaité « faire des vins sans maquillage, sans artifice ». Autre conviction : une culture sans intrants dans la vigne. À la cave : levures indigènes, pas de SO₂. Élevage d'environ un an sur lies totales. Pour Brigitte Chevalier, les deux écueils à éviter sont « une extraction trop poussée et un boisé trop prononcé ». Elle réalise quatre cuvées : Faugères *Belle Laurette* (vieux carignans majo-

Clos Fantine

Le domaine, "Coup de Cœur" du numéro 91 du *LeRouge&leBlanc* allait-il confirmer l'excellente impression laissée en 2008 ? La question méritait d'être posée, car Clos Fantine fait partie des domaines dont les vins font souvent l'objet de controverses en raison de leur "variabilité" dans les dégustations. On peut ainsi éprouver un véritable ravissement à goûter une de leur cuvée et s'interroger sur l'état du vin (la même cuvée, le même millésime) quelques semaines ou mois plus tard... À en juger par les résultats de la dégustation parisienne (leurs deux cuvées ont obtenu respectivement 14,5/20 et 14/20) et par les vieux millésimes goûtés sur place², on peut dire que Clos Fantine a, peu ou prou, répondu à nos attentes. Carole, Corine et Olivier Andrieu possèdent aujourd'hui une trentaine d'hectares (dont une bonne moitié du vignoble est composée de vignes de quatre-vingts ans). Le discours est radical : « L'agriculture actuelle est dans un modèle de domination et non de recherche d'équilibre. Il faut revenir à une agriculture de conser-



Corine et Olivier Andrieu.

vation. » Depuis 1996, aucun engrais, aucun compost n'ont été ajoutés dans les sols. L'enherbement est total. « Il faut recréer de la biomasse (...) Le paillage naturel va isoler pour à la fois conserver de l'humidité et protéger de la chaleur. » À la cave, un minimum d'interventions. Pas d'adjuvants œnologiques et élevage (long) en cuve ciment. On vous a bien dit que ces vins sont "libres",

c'est-à-dire libérés d'un certain nombre de contraintes œnologiques, afin d'être davantage "vivants". Un conseil pour pleinement apprécier les vins du Clos Fantine : carafes longuement ces vins et ne pas hésiter à les faire vieillir ; ils n'en seront que meilleurs.

(2) Les vins dégustés sur place (à Clos Fantine) sont : le Faugères *Tradition* 2004 et le Faugères *Tradition* 2009.



Brigitte Chevalier.

ritaires, avec mourvèdre et grenache en complément) ; I.G.P. Pays d'Oc rouge *Ex Arena* (grenache majoritaire avec 15 % de mourvèdre) ; Faugères *Les Bancèls* (syrah, grenache et carignan en hautes terrasses à l'est et au nord, et mourvèdre en plein midi) ; Faugères *Felgaria* (mourvèdre à 50 % sur les hauteurs, plein sud, et syrah et grenache au nord).

À en juger par les deux vins sélectionnés pour la dégustation parisienne et les vieux millésimes goûtés sur place³, on ne peut que louer la pertinence des choix opérés par Brigitte Chevalier et la qualité des vins réalisés.

(3) Les "vieux" Faugères qui ont été dégustés sur place : *Les Bancèls* 2008, *Felgaria* 2009 et *Felgaria* 2011.

Domaine Prés Lasses

Peu de dégustateurs du *LeRouge&leBlanc* connaissaient ce domaine qui a obtenu, sur quatre cuvées sélectionnées, deux fois 15/20 et deux fois 14/20 ! Ces résultats ne sont pourtant pas le fruit du hasard. Un engagement de tous les instants, assorti de quelques solides convictions agro-écologiques, caractérise Denis et Boris Feigel. Le domaine Prés Lasses, né en 1999 à Autignac, a été conduit dans un premier temps par Denis Feigel qui, après une carrière partagée entre vinification et distribution de vins en Alsace, a souhaité fonder son propre domaine en privilégiant notamment les vieilles vignes de carignan. Son fils, Boris, a pris la suite en 2006, après avoir exercé le métier de caviste-grossiste à Strasbourg (de 2002 à 2005) et travaillé, après l'obtention de son BTS, au domaine Zind-Humbrecht¹. Le domaine possède aujourd'hui une trentaine d'hectares (dont 27 ha en production) et beaucoup de vieilles vignes (7 ha de vieux carignan). Une nouvelle cave - spacieuse et fonctionnelle - a

été construite en 2010. Le travail de fond commence à la vigne : enherbement total, sélections massales, vignes en gobelet, mise en place de méthodes de phytothérapie (afin de baisser les doses de cuivre et de soufre). « *Il faut constamment se remettre en question sur la manière dont on travaille les sols* », nous glisse Boris Feigel. Depuis 2013, les vins sont vinifiés sans soufre. Deux tiers des raisins sont égrappés mais ne sont pas foulés. De quatre à cinq semaines de macération. Travail en douceur avec peu de remontage et peu de pigeage. Extraction douce. Élevage entre dix-huit et vingt-quatre mois en cuve en inox et/ou en cuves de béton brut et, selon les cuvées, en barriques de plusieurs vins. Vins non collés, non filtrés. Un ou deux milligrammes (par litre) de soufre (volcanique) à la mise en bouteille, selon les cuvées. La famille Feigel a depuis longtemps la conviction que les vins de Faugères sont d'excellents vins de garde. « *Dans mes grandes cuvées, je recherche profondeur, structure, équilibre et capacité à vieillir* », nous confie Boris Feigel. Le moins que l'on puisse dire, c'est que les anciens millésimes goûtés au domaine² nous ont apporté la preuve que cet objectif n'était pas un vœu pieu.

(1) Cf. l'article consacré au domaine Zind-Humbrecht dans le numéro 100 du *LeRouge&leBlanc*.

(2) Les anciens millésimes goûtés au domaine sont : Faugères *Chemin de Ronde* 2009, Faugères *Castel Viel* 2008 et Faugères *Castel Viel* 2005.



Boris Feigel.

Domaine Florence Alquier

Frédéric Desplats, passionné de vins depuis trente ans, cherchait à acquérir un domaine à Faugères. La rencontre avec Florence Alquier qui vendait son domaine³ a été l'opportunité de démarrer l'aventure viticole (et de sauvegarder un domaine). Frédéric Desplats a décidé en 2017 de s'associer avec Florence Alquier et Denis Desgros pour remettre en état vignes et cave. Le domaine compte 20 ha de vignes qui sont toutes en conversion "bio". Néophytes dans le métier, Frédéric Desplats et Denis Desgros ont choisi d'être accompagnés par le Laboratoire Natoli & Associés pour bénéficier de leurs conseils œnologiques et agronomiques. On assiste donc à la renaissance d'un domaine qui dès son premier millésime (2017) obtient de bons résultats. À suivre avec attention...

Denis Desgros, Florence Alquier et Frédéric Desplats.

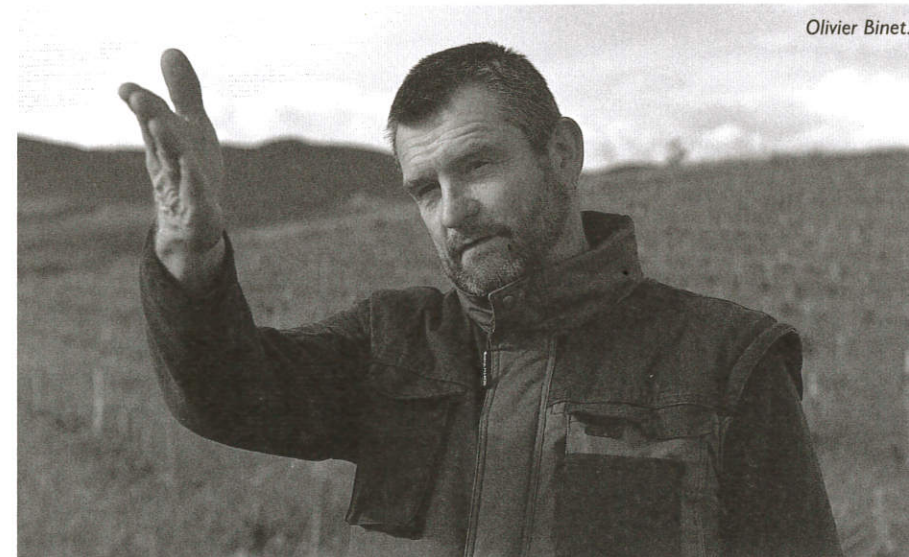


(3) En raison du décès de son mari, Frédéric Alquier, en 2015.

Domaine Binet-Jacquet

Le domaine est né d'une histoire d'amitié entre Olivier Binet, journaliste dans le vin et caviste et Pierre Jacquet, qui a travaillé plus de dix ans dans divers domaines viticoles de la région. Leur passion et vision communes pour le vin, les a conduits à créer, de toutes pièces, leur domaine en 1999. Ils ont commencé par préparer 2 ha de friches en vue de plantations qui ont débuté en 2002 et se sont étalées jusqu'en 2007 avec l'acquisition de nouvelles parcelles.

Partir d'une page blanche leur a permis de prendre le temps de la réflexion. Ainsi, toutes les vignes ont été plantées en fonction de l'exposition, de la déclivité et de l'altitude pour garantir une rotation logique lors des vendanges. Ensemble, ils ont fait le choix d'une densité de plantation à 6200 pieds/ha en gobelet, d'anciens porte-greffes peu productifs, et de la sélection massale. Ils n'ont pas hésité pour cela à aller chercher des bois sur de vieux plants de carignan, grenache et mourvèdre en Espagne, dans le Penedès.



Olivier Binet.

Olivier Binet a convaincu Pierre Jacquet d'employer les méthodes biodynamiques. Si au départ ce dernier s'est montré sceptique, il a été rapidement convaincu par les résultats obtenus, aussi bien dans les vignes que dans les vins. Leur première cuvée voit le jour en 2005 mais ce n'est qu'en 2012, année de l'obtention de leur certification en biodynamie, que l'intégralité des vignes du domaine est en production. Aujourd'hui, Pierre et Olivier sont

à la tête de neuf hectares répartis sur dix-sept parcelles parmi lesquelles se trouvent de vieilles vignes de grenache et de carignan (reprises en 2006). Olivier Binet s'occupe de la partie commerciale et des préparations biodynamiques qu'il fournit à Pierre Jacquet, chargé de la partie viticulture et vinification avec son épouse Peggy.

En cave, on retrouve la rigueur et l'exigence dont fait preuve le couple Jacquet dans les vignes. Le chai est équipé de vingt cuves en inox à chapeau flottant ou en ciment pour vinifier séparément chaque parcelle, voire pour en diviser certaines entre haut et bas de coteau. Un parc à barriques, des œufs en béton et en argile viennent s'ajouter pour l'élevage. Actuellement, Péguy et Pierre Jacquet mènent des expérimentations sur des élevages dans des œufs en grès qui permettent, selon eux, de resserrer et de caler les vins, après leur passage dans de l'argile, plus oxydatif. Les macérations durent entre trois et cinq semaines avec des pigeages (qui ont tendance à diminuer avec le temps), et un sulfitage léger

à la mise en bouteille. Les assemblages sont décidés, chaque année, après dégustation de l'ensemble des cuves.

Le domaine élabore trois cuvées :

- *Tradition* » (syrah, carignan, mourvèdre et cinsault), un vin avec un côté immédiat, facile et accessible ;

- *Réserve* (grenache, syrah, mourvèdre et carignan), vin avec davantage de puissance, construit pour la *garde*.

- *Grande Réserve* (carignan, mourvèdre, grenache et syrah), cuvée qui n'est pas élaborée systématiquement tous les ans, et qui allie amplitude et élégance.

Enfin, une dernière cuvée, pas encore commercialisée, mais que nous avons pu goûter, montre tout le talent de vinificateurs dont fait preuve le couple Jacquet. Ce vin, presque essentiellement élaboré à partir de mourvèdre, élevé en œuf de terre cuite, nous révèle ce cépage sous un autre visage, suave et rond, avec une masse tannique polie et une pureté presque cristalline. Il nous a rappelé, par certains aspects, la cuvée *En Sol* de la Tour du Bon, à Bandol.

Domaine de l'Ancienne Mercerie

Nathalie et François Caumette, ingénieurs agronomes et œnologues, se sont installés en 2000 à Autignac dans l'ancienne mercerie tenue pendant trente ans par une grand-mère couturière. Les 16 ha de vignes appartenant à l'un des grands-pères, ancien coopérateur, sont certifiés en "bio" depuis 2006 et n'ont jamais été désherbés chimiquement. La



Nathalie et François Caumette.

question environnementale est centrale pour ce couple de vignerons, et elle ne s'arrête pas à leur seul domaine. Nathalie Caumette, en tant que dynamique présidente du syndicat, construit avec patience et détermination un projet pour développer les pratiques agro-environnementales dans toute l'appellation, en cherchant l'adhésion de tous et en respectant le rythme de chacun.

Le couple de vignerons cultive sur leurs terroirs schisteux et argilo-calcaires (dont 2 ha en appellation Coteaux du Languedoc) carignan, grenache, syrah, mourvèdre et cinsault parmi lesquels s'invitent quelques arbres : amandiers, figuiers, frênes ou chênes verts. Les arbres participant activement au développement de la biodiversité, le couple projette d'en planter d'autres.

L'âge moyen des vignes est de vingt-cinq à trente ans ; près de

5 ha de carignan ont plus de cinquante ans. Les parcelles sont conduites pour moitié en gobelets au carré (1,70 m sur 1,70 m). L'autre moitié est palissée et taillée en cordon de Royat ou en gobelet bas. Les vendanges sont manuelles avec un tri sévère à la vigne. En cave, l'idée est d'accompagner le raisin par des interventions douces, en s'autorisant, si nécessaire sur certaines cuvées, des collages à l'albumine et un léger filtrage. Les doses de SO₂ ne dépassent pas 40 mg/l et le couple continue à réfléchir sur les moyens d'en diminuer encore les doses.

Le domaine vinifie actuellement quatre cuvées dont trois en appellation Faugères :

- *Les Petites Mains*, en hommage à la grand-mère couturière. Il s'agit d'un assemblage de grenache, syrah, carignan, mourvèdre et cinsault

avec un élevage en cuve de neuf mois. Cette cuvée se veut facile dès sa jeunesse, mais sans renier son identité faugéroise et supporte aisément quelques années de garde.

- *Couture*, assemblage de syrah, grenache, carignan et mourvèdre qui ont passé dix-huit mois d'élevage en demi-muids et en cuve de ciment brut. Ce n'est pas la cuvée la plus accessible en dégustation pure, car absolument pas "aguicheuse". Si elle peut paraître austère dans sa jeunesse, après quelques années de garde, elle montre tout son potentiel et son élégance sudistes.

- *Frou-Frou*, rosé en presse directe élaboré à partir de cinsault et de mourvèdre. Nous avons eu l'occasion sur place de goûter cette cuvée avec quelques années de cave et, tout comme les rouges, les rosés ont montré leur très belle capacité de garde.

Domaine Léon Barral

La polyculture est au centre de la démarche de Didier Barral. Oui, c'est un homme de convictions. Que dire des hostilités qu'il a générées ! Mais que dire aussi des vocations qu'il a suscitées ! Voici un homme qui tranche. Combien de considérations critiques, faussement "bienveillantes", n'a-t-on pas entendu de la part de bons vignerons (de la part de ceux qui ne font pas du vin "nature") pour signifier que « quand même, Barral ce n'est pas toujours œnologiquement correct, même si, au bout, ça peut être bon (...) Comment peut-on se passer de SO₂ à l'encuvage ? ». La référence aux préceptes de l'œnologie "traditionnelle" qui recommande l'usage du SO₂ est censée clore le débat. Manque de chance ! Les vins de Barral parlent ! Et même, ils sont très diserts. Et leurs qualités sont davantage louées que leurs défauts ...



Didier Barral.

Le domaine Léon Barral est né dans les années 1990. Sa superficie atteint aujourd'hui une trentaine d'hectares en production pour environ 60 hectares de surface totale (vignes¹ enracinées dans des coteaux schisteux près du hameau de Lenthéric, au pied d'une colline recouverte de chênes verts). Didier Barral a repris le domaine familial, avec son frère Jean-Luc², armé de la ferme intention d'entretenir la vie organique dans les vignes et il a commencé à faire du vin en 1993. « Pas de terre nue », a été son leitmotiv dès le début de son aventure viticole. Un couvert végétal naturel pour protéger la matière organique vivante et pour réduire le ravinement des eaux. Un sol en fertilisation, notamment grâce au troupeau de vaches installé dans les vignes (qui "désherbe" la vigne et "complexifie" le sol). Plus de labours depuis quinze ans. À noter que les premiers essais de non-labou ont commencé au domaine en 1998... Un soufrage par an, si possible, et conduite des vignes en gobelet, sans palissage.

En cave, interventions minimales. Vieux pressoir vertical. Raisins non égrappés (pour les vins rouges). Pas de SO₂ à l'encuvage. Levures indigènes. Évidemment, aucun intrant œnologique. Un mois de macération pour les vins rouges. Puis deux ans d'élevage en barriques (cuvées *Jadis* et *Valinière*) ou en cuves en béton (cuvée *Tradition*).

Quatre cuvées sont produites : un vin blanc en Vin de France (90 % de terret blanc et de terret gris, 10 % de roussanne et de viognier) ; trois vins rouges : le Faugères *Tradition* (1/3 de carignan, 1/3 de grenache, 1/3 de cinsault), le Faugères *Jadis* (1/3 de carignan, 1/3 de grenache, 1/3 de syrah) et le Faugères *Valinière* (80 % de mourvèdre et 20 % de syrah).

(1) Rendements moyens autour de 25 hl/ha.

(2) À noter que Jean-Luc, a racheté la marque de tracteurs Saint-Chamond et s'occupe de mécanisation.

COUP
DE
POUCE

Domaine Pèira Levada

Un vin du millésime 2018 a été glissé dans la dégustation à l'aveugle. Il s'agit du premier millésime réalisé par Alexandre

Durand, compagnon de Sybille Baldassare. Son Faugères *Velvet Underschiste* 2018 (60 % de grenache, 30 % de syrah, 5 % de carignan et 5 % de mourvèdre) a enthousiasmé le comité de dégustation : « Très beau jus. Vin très fruité, sapide, gourmand, avec beaucoup de caractère. Un vin qu'on prend plaisir à boire immédiatement ! » Ce natif de Bergerac a travaillé - entre 2009 et 2013 - en Bourgogne (chez Didier Montchovet), en Toscane, à Sancerre (chez Alphonse Mellot) et à Bergerac avant d'arriver à Faugères. Il a acquis 4,5 ha de vignes sur deux terroirs bien distincts. Le *Velvet Underschiste* provient du terroir de schistes (2 ha) qui se trouve à proximité de la commune de Laurens. La philosophie d'Alexandre Durand est simple : respect du terroir, pas d'intrant dans les vignes, ni dans le chai. Pas de remontage, de pigeage, d'extraction mécanique. De longues macérations (soixante jours !). Pas de SO₂. La vérité du terroir, quoi ! À noter, la cuvée *Velvet Underschiste* 2018 est déjà épuisée ! Nous sommes priés d'attendre le millésime 2019 à moins que nous ne nous reportions sur les deux autres cuvées (en Vin de France), l'une à base de cinsault et l'autre de syrah.

La Graine Sauvage

Retenez bien ce nom : Sybil Baldassarre. Un incontestable plébiscite pour *LeRouge&leBlanc*, ses deux vins blancs ayant obtenu 15/20 à la quasi unanimité ! Imaginez : une viticultrice italienne - originaire de Lombardie - arrivée récemment à Faugères et qui décide de ne produire que des blancs (alors que seulement 3% de vins blancs sont produits dans l'appellation). Il est vrai que Sybil Baldassarre, après de longues études (DNO, Master-2, et deux années de recherche consacrées aux arômes), a fini par se tourner vers la viticulture en 2013 dans le bergeracois. Pour autant, entre 2000 et 2012, elle a régulièrement travaillé dans divers vignobles durant la période des vendanges (en Toscane, en Ombrie, en Lombardie, dans les Pouilles, à Chinon et à Bergerac). Sa rencontre avec Luc de Conti (Château Tour des Gendres)¹ a compté dans sa décision de devenir vigneronne. Dans un premier temps, elle a géré un domaine à Bergerac avec son compagnon, Alexandre Durand.



Sybil Baldassarre.

En désaccord avec les orientations du domaine, ils ont décidé de mettre fin à cette expérience et sont partis dans le Languedoc, dans l'espoir de trouver des vignes. Le terroir singulier de Faugères les a conquis et ils ont commencé à travailler dans cette appellation. Malgré quelques déboires, ils ont fini chacun - en 2018 - par trouver des vignes, Alexandre Durand pour réaliser des vins rouges et Sybil Baldassarre pour produire des vins blancs.

Le domaine créé par Sybil Baldassarre s'intitule La Graine Sauvage. Elle a eu la chance d'acquérir une magnifique parcelle d'un seul tenant, à 450 m d'altitude (ce qui en fait une des plus hautes vignes de l'appellation), entourée de garrigues, de végétation diversifiée, dominant la plaine biterroise et la plupart des vignes de l'appellation Faugères, offrant un vaste panorama jusqu'à la mer Méditerranée. Claude Bourguignon avait, au préalable, analysé les sols et conclu au formidable potentiel de cette parcelle de blancs (les schistes fissurés verticalement garantissant notamment un très profond enracinement de la vigne). Les cépages plantés ici (en 1997) sont du grenache blanc (1 ha), du vermentino (0,5 ha), de la roussanne (0,5 ha) et de la marsanne (0,5 ha). Elle possède en outre un terrain (à défricher) de 0,5 ha à proximité immédiate de sa parcelle et a le projet, avec l'aide du Conservatoire de Vassal, de planter prochainement des cépages blancs

« anciens » et « résistants » (tels le terret, le picpoul, le carignan blanc, le servant, le petit manseng, ...). Ce n'est pas surprenant que Sybil Baldassarre nous déclare avoir la volonté d'être « *gardienne de la vigne* ». Et incontestablement, le terroir exerce ici une forte influence sur les cépages, un côté fumé, voire hydrocarbure marquant les vins produits (avec de très belles aromatiques florales). L'enherbement est total. Elle ne laboure pas. Les vignes sont plantées en cordon, mais Sybil souhaiterait planter en gobelet à l'avenir. Elle a commencé à travailler en biodynamie, mais « *sans dogmatisme* ». Elle a demandé l'accréditation AB pour ses vignes (afin d'obtenir le label officiel). Elle est particulièrement exigeante sur la parfaite maturité des raisins. Elle garde longtemps ses jus sur lies totales, puis un an minimum en cuve. Les malolactiques sont faites. Les vins ne sont ni sulfités, ni filtrés. Sa cuvée emblématique est *Rocalhàs*, mais trois micro-cuvées (en Vin de France) sont également produites, l'une à base de grenache blanc, l'autre à base de vermentino et la troisième à partir de marsanne-roussanne. Sybil Baldassarre aime expérimenter. Et ce qu'elle cherche avant tout, c'est à réaliser des vins sur la fraîcheur, la finesse, la minéralité, d'une grande sapidité. Pari réussi !

(1) Cf. numéro 123 du *LeRouge&leBlanc* sur l'appellation Bergerac.

Domaine Les Serrals

Lorsque la pétillante Chloé Barthet affirme : « *c'est magique de vivre son rêve, de faire son vin* », on ne peut que la croire tant elle, et son compagnon Frédéric Almazor, fourmillent de projets et transpirent le bonheur de s'être installés en « bio », à Faugères, il y a trois ans. Après une première vie dans le milieu du contrôle de gestion et de la finance et quelques années passées à Londres où Chloé Barthet travaillait auprès d'un importateur, le jeune couple a décidé de changer de voie pour devenir vigneron. Chloé Barthet a passé un BPREA (Brevet Professionnel de

associés qui vendaient cinq hectares en « bio », presque d'un seul tenant. Lors de la visite des vignes sur les collines - serrals en occitan -, c'est le coup de cœur tant attendu depuis un an de pérégrinations viticoles. Ils ont ainsi posé leurs valises dans le village de Faugères en janvier 2016, sans vraiment avoir idée de l'accueil qui leur serait réservé, eux qui ne sont ni du milieu agricole, ni de la région. À leur grande surprise, ils ont été accueillis à bras ouverts et aidés dans leur installation.

Aujourd'hui, aux hectares achetés initialement se sont ajoutés 2,5 ha en

couchée au rolofaca© entre les rangs et travaillée à l'interceps sous les pieds. La plupart des travaux viticoles sont accomplis à la main pour limiter le tassage des sols par le tracteur. Lors des vendanges, Chloé Barthet et Frédéric Almazor divisent les parcelles en fonction des cuvées afin de cueillir les raisins à la même maturité et de pouvoir pousser plus loin les macérations.

En cave, le domaine limite les interventions ; ni pigeage, ni délestage mais quelques remontages légers pour mouiller le chapeau. Les vins sont vinifiés et élevés en cuve en inox et en

barriques. Une filtration lâche est effectuée sur l'ensemble des cuvées et l'utilisation du soufre est limitée à la mise ou, en cas de doute sur une cuve, à de faibles doses. « *Nous souhaitons faire les vins les plus naturels possibles, mais précis et droits* », nous confie Chloé Barthet. Une série de garde-vin leur permet d'expérimenter des micro-cuvées et d'enrichir leur connaissance de leur terroir. Le jeune couple propose une gamme de six vins dont cinq en appellation Faugères : en rouge, Sur le Zinc (syrah, carignan), *Aquilae* (grenache, mourvèdre, syrah), *Côte à Côte* (syrah, carignan, grenache), une cuvée qui change tous les



Chloé Barthet et Frédéric Almazor

Responsable d'Exploitation Agricole), puis a effectué des stages dans plusieurs domaines, notamment chez Jérôme Bressy² pour apprendre le métier et confirmer son choix : « *Dès le premier coup de pioche, je savais que c'était ça que je voulais faire.* »

Il ne restait plus qu'à trouver les vignes. Après plusieurs recherches infructueuses, la dégustation des vins de Brigitte Chevalier (Domaine de Cébène) les a convaincus de s'intéresser à Faugères. Ils ont répondu alors à l'annonce de deux coopérateurs

fermage de vignes plantées en 1936. Ayant toujours souhaité élaborer des blancs mais ne possédant que des cépages rouges (carignan, grenache, syrah, mourvèdre et cinsault), ils ont acquis récemment une parcelle de 65 a sur laquelle ils vont complanter des cépages blancs destinés à produire un vin d'assemblage. Enfin, une autre parcelle est gardée pour créer une « *oasis de biodiversité* » où seront plantés fruitiers, arbres forestiers, arbustes et vignes. Toutes les vignes sont en enherbement spontané, l'herbe est

ans, *Serial Quilleur* (carignan, grenache, mourvèdre, syrah, cinsault) et un rosé *Pimprenelle* (grenache, mourvèdre). Les vins sont à leur image, accessibles, joyeux et plein de promesses pour un bel avenir. Un domaine à suivre, assurément.

(2) Cf. numéro 131 du *LeRouge&leBlanc*.

Mas d'Alezon

Catherine Roque, architecte de formation, passionnée par la vigne, avait acheté, à la fin des années 1980, le domaine de Clovallon, aujourd'hui dirigé par sa fille Alix. Cette première acquisition, à Bédarieux, lui a permis d'expérimenter l'introduction de cépages inattendus pour la région, comme le pinot noir. C'est en 1997 qu'elle a repris le Mas d'Alezon, 7 ha de vieilles vignes presque à l'abandon, sur les hauteurs de l'appellation Faugères. Elle est parvenue avec patience et au prix d'un travail méticuleux à réhabiliter le vignoble, relevant ainsi le double défi de reconstruire un domaine et d'appréhender un nouveau terroir et ses cépages. Il lui aura fallu presque dix ans pour "apprivoiser" et comprendre ces sols de schistes, plus exposés au soleil, elle qui venait d'un terroir de calcaire, exposé au nord et frais.

Aujourd'hui, elle cultive en biodynamie 12 ha de mourvèdre, de grenache noir, blanc et gris, de lledoner pelut, de carignan, de clairette et de roussanne. Sa sensibilité au paysage, à l'atmosphère des lieux et à l'énergie qui s'en dégage la pousse à diversifier ses cultures en réintroduisant des arbres comme l'olivier et l'amandier dans ses parcelles. « Je ne devrais pas dire ça, moi qui vis de la vigne, mais nous sommes arrivés au bout du système de monoculture. L'équilibre d'un paysage et d'une terre, ce n'est surtout pas que de la vigne. »

En cave, Catherine Roque renoue avec une ancienne tradition faugéroise de foudres en châtaigner pour certains de



Catherine Roque

ses cépages rouges, notamment le mourvèdre car tous les raisins n'acceptent pas la puissance de cette essence forestière. La vigneronne avoue un attrait pour les œufs en béton qui, selon elle, influencent le toucher de bouche de ses blancs comme une évidence cristalline. Elle attache d'ailleurs une importance particulière à la trame tactile de ses vins pour que ceux-ci puissent être en dialogue avec des plats, être bus en mangeant.

Catherine Roque n'hésite pas non plus à aller à l'encontre des modes, quitte à troubler le buveur : « Je ne sais pas le temps qu'il me reste, peu importe, je veux juste être libre dans mon travail. Je ne sais pas si les gens vont aimer ce que je fais mais j'ai envie de les amener sur des chemins différents, de les bousculer un peu. » Elle prend pour exemple la clairette dont on gomme l'amertume, aujourd'hui peu appréciée, à coup

de sucres résiduels et qu'elle décide au contraire d'affirmer par de longues macérations lui donnant une structure tannique. C'est cette même clairette qui marquera de ses notes d'oranges amères et d'amandes amères la cuvée *Cabretta*, qui a été bien appréciée lors de notre dégustation. Les cuvées rouges ne sont pas en reste, en particulier la cuvée *Monfallette*, issue majoritairement de mourvèdre dont la densité et la profondeur permettent de vieillir avec grâce. « Faugères est une terre protestante et les vins peuvent avoir une certaine forme d'austérité. Ce sont des vins qui ne se donnent pas, qu'il faut que nous allions chercher. Je trouve que nos vins déploient toute leur élégance avec les années. »

Assurément, la grande sérénité que dégage Catherine Roque et son attachement profond à cette terre de Faugères transparaissent dans ses vins.

bienfaiteur ! Le Picamandil est ouvert de 9h00 à minuit du mardi au samedi en été (mai à octobre) et du mercredi au samedi (novembre à avril). Autour de 20 €.

► **Auberge du Presbytère - Aponem à Vailhan**
Aponem, 1, rue de l'Eglise - Vailhan (04.67.24.76.49).

Sans contestation, un de nos tout meilleurs repas de l'année... Si vous voulez goûter une cuisine créative, d'un niveau exceptionnel dans un cadre incroyable (un ancien presbytère du XVII^e siècle dominant le lac des Olivettes),

n'hésitez pas à vous rendre chez Amélie Darvas (la cuisinière) et Gaby Benicio (la sommelière). Grande émotion garantie. À base de produits locaux et de légumes du potager. Proposition de vins (essentiellement "naturels" et en biodynamie) qui tranche par rapport à des restaurants de même catégorie. Pas de carte. Menus "découvertes" qui changent constamment. Fermés les mardis et mercredis. Une étoile Michelin. Réservation (longtemps à l'avance) indispensable. Menus à 38 € (midi), 55 € et 75 €.

DÉGUSTATION

Concernant la dégustation des vins de l'A.O.P. Faugères, *LeRouge&leBlanc* a procédé en deux étapes :

► une présélection à Faugères, réalisée par trois membres du comité de dégustation les 7, 8 et 9 mars 2019, sous l'égide du syndicat de l'appellation. Une soixantaine d'échantillons a été présélectionnée sur une centaine de vins dégustés (à l'aveugle).

► la dégustation proprement dite des vins sélectionnés dans les locaux de la revue à Paris entre les 31 mars et 1^{er} avril 2019. Les soixante vins ont été goûtés à l'aveugle en plusieurs séances (par millésime, vins blancs à part).

Nous tenons ici à remercier Nathalie Caumette, présidente du syndicat de l'A.O.P. Faugères, Marie Corbel, directrice du syndicat, et Flore Olivieri, responsable de la communication et des formations, pour l'organisation de la présélection et pour les informations (et documents) qu'elles ont bien voulu nous donner sur l'appellation. Merci également à la famille Feigel pour leur accueil et à tous les vigneron rencontrés lors de nos pérégrinations.

LES ENSEIGNEMENTS DE LA DÉGUSTATION

Au préalable, il est important de signaler que la présélection - à l'aveugle - a été un exercice difficile, car sur les cent quatre vins dégustés sur place, aucun n'est paru "indigne" de figurer dans l'A.O.P. La décision de ne sélectionner qu'une soixantaine d'échantillons a néanmoins été maintenue.

► Premier enseignement de la dégustation au *LeRouge&leBlanc*, le niveau des vins s'est avéré exceptionnellement élevé pour une dégustation d'appellation. La moyenne des notes pour l'ensemble des vins s'est établie à 13,75/20.

► Deuxième enseignement, les domaines en "bio" se sont détachés qualitativement par rapport aux domaines en conventionnel : sur les trente-sept cuvées ayant obtenu une note comprise entre 13,5 et 15,5/20, une seule provient d'un domaine en "conventionnel". Ici, un point important est à souligner : en raison de la nature des sols, qui sont pauvres et fragiles (les vignes sont quasiment sur la roche-mère), la question du mode cultural est centrale. Comment valoriser le terroir, tout en le respectant, le protégeant ?

► Troisième enseignement, si un leader "historique" s'est dégagé (domaine Léon Barral réalise un tir groupé avec un 15,5/20, deux 15/20 et deux 14,5/20), immédiatement derrière on trouve neuf domaines entre 15 et 14,5/20 : domaine Binet-Jacquet, domaine de Cébène, Clos Fantine, La Graine Sauvage, Mas d'Alezon, Château La Liqueur, domaine de L'Ancienne Mercerie, domaine Prés Lasses, domaine Les Serrals¹.

► Quatrième enseignement : le poten-

tiel des blancs dans l'appellation semble important pour les dégustateurs du *LeRouge&leBlanc*. Il nous semblerait opportun, à cet égard, de revoir le décret d'appellation qui n'autorise que le grenache blanc, la marsanne, la roussanne comme cépages principaux et la clairette et le viognier comme cépages accessoires ! Quid des cépages locaux et historiques comme le terret, le carignan blanc, le picpoul, ... ou d'autres cépages qui seraient particulièrement adaptés aux terroirs et à la climatologie de Faugères ?

► Cinquième enseignement, il n'y a pas "un" terroir Faugères, mais "des" terroirs de schistes à Faugères ; de même qu'il n'y a pas "un" style de vins de Faugères, mais plusieurs types d'approche stylistique qui montrent bien que chaque vigneron est un interprète particulier de son terroir.

► Sixième enseignement, les vins de Faugères semblent particulièrement aptes au vieillissement. Sauf exception (cuvées créées pour être bues rapidement), il apparaît dommage de se priver de consommer des Faugères après quelques années de vieillissement².

(1) Le premier article du *LeRouge&leBlanc* sur l'appellation Faugères a été publié en mars 1999 (numéro 58). Les cinq domaines qui étaient mis en exergue étaient : en premier lieu, le domaine Léon Barral (déjà !) et ensuite le domaine Jean-Michel Alquier, le Château de La Liqueur (pour la cuvée Cistus), le Château des Estanilles (de Michel Louison) et le Château de Grézan. La problématique soulevée par nos collègues était celle de la "résistible ascension de la syrah", déplorant que l'on ne mette pas davantage en exergue l'excellence des vieux carignans et des vieux grenaches...

(2) À noter, les meilleurs résultats de la dégustation du *LeRouge&leBlanc* ont été obtenus par les vins du millésime 2014 (moyenne de 14,5/20).

Seuls sont chroniqués les vins ayant obtenu au moins 13,5/20

BLANCS

La Graine Sauvage

Rocahàs 2016
(70 % grenache blanc, 15 % roussanne, 15 % marsanne)

15/20

Nez sur les dragées et la poudre de riz, l'écorce d'orange. Notes florales, fruitées (fruits exotiques, melon d'eau) et légumineuses. Pureté et maturité du fruit. Bouche expressive, mais qui semble encore un peu fermée. Finale saline. Magnifique vin qu'il serait préférable d'attendre un ou deux ans.

La Graine Sauvage

Rocahàs 2015
(60 % grenache blanc, 30 % roussanne, 10 % marsanne)

15/20 (Noté de 13, note isolée, à 17/20).

Nez complexe et riche, sur un beau floral, les fruits exotiques (mangue), la pêche rôtie, le miel, l'anis (à l'aération). Bouche mûre, puissante, pleine et expressive. Finale juteuse. Vin gourmand avec une indéniable personnalité.

Domaine Prés Lasses

Chemin de Ronde 2017
(40 % grenache blanc, 40 % vermentino, 15 % roussanne, 5 % clairette)

14/20

Nez mûr sur la pomme, la poire, le nougat, la bergamote. Notes d'agrumes (citron confit). Petite oxydation fraîche. Bouche fine, équilibrée, puissante, "libre". Finale saline sur de beaux amers. Vin de repas, incontestablement.

Mas d'Alezon

Cabretta 2017
(Roussanne, grenache blanc, clairette)

13,5/20 (Noté de 12 à 16/20, note isolée)

Nez sur les fruits blancs, le fenouil, l'angélique ; notes de brioche. Bouche gourmande, équilibrée, saline avec une belle expressivité. Finale fraîche et savoureuse.

Nous avons également dégusté :

Château des Estanilles
« Inverso » 2017 (13/20)

ROUGES MILLÉSIME 2017

Mas d'Alezon

Monfallette
(75 % mourvèdre, 20 % syrah, 5 % grenache noir)

15/20 (Noté de 12, note isolée, à 16/20)

Nez complexe (herbes sauvages, fruits macérés, notes florales et peaux d'agrumes). Très belle texture de bouche. Vin équilibré avec une finale très dynamique et saline. Une absolue réussite.

Domaine Florence Alquier

Renaissance
(45 % grenache noir, 24 % carignan, 16 % syrah, 15 % mourvèdre)

14/20

Nez profond, graphité, fumé, puis pruneaux et figues sèches. Bouche saline, sapide. Longueur et fraîcheur. Vin agréable et bien représentatif de son terroir.

Domaine Florence Alquier

Rieutord
(48 % syrah, 37 % carignan, 15 % grenache noir, 1 % mourvèdre)

14/20 (Noté de 10, note isolée, à 16/20, note isolée)

Nez réservé sur les fruits rouges (fraises écrasées). Bouche "texturée", droite, expressive, assez tannique. De beaux amers. De la tension et une forme d'élégance.

Domaine Près Lasses

Amour
(50 % grenache noir, 50 % cinsault)
14/20 (Noté de 11, note isolée, à 17/20, note isolée)
Nez floral et notes de fruits noirs. Bouche saline et sapide, presque soyeuse. Puissance et suavité. De l'envol et de la tension. Un vin "fondu", très bien construit.

Domaine Saint-Martin d'Agel

Le Pèlerin
(40 % grenache noir, 30 % syrah, 20 % carignan, 10 % mourvèdre)
14/20
Nez de petits fruits rouges et noirs, eucalyptus, laurier. Bouche puissante, large, avec des tanins assez présents en finale. « Un vin de terroir » pour deux dégustateurs.

Domaine Binet-Jacquet

Tradition
(Carignan, grenache noir, cinsault, syrah, mourvèdre)
13,5/20
Nez sauvage, dense et profond. Bouche souple, fruitée, équilibrée, avec des tanins assez vifs. Finale longue, sur des notes florales.

Domaine Les Serrals

Sur le Zinc
(55 % syrah, 40 % carignan, 5 % grenache noir)
13,5/20 (Noté de 11, note isolée, à 15/20)
Nez tout en finesse sur les fleurs, les épices douces, les fruits rouges et noirs. Bouche fraîche, souple, avec une légère acidité. Finale dynamique. Vin élégant, assez direct.

Mas des Capitelles

Vieilles Vignes
(50 % mourvèdre, 25 % carignan, 25 % syrah)
13,5/20
Nez sur les fruits mûrs avec des notes de cerises à l'eau-de-vie. Bouche large, sapide, puissante. De la fraîcheur en finale.

Nous avons également dégusté :

Château Grézan Grézan (13/20) ; **Domaine de L'Arbussèle** L'Envol (13/20) ; **Château Haut-Lignières** Les Petites Plumes (12,5/20) ; **Mas Nicolas Cydonia** (12,5/20) ; **Les Crus Faugères** Falgarias - cuvée bio - (12/20)

MILLÉSIME 2016

Château de La Liquière

Nos Racines
(Carignan, grenache noir, cinsault)
15/20
Nez net, droit, de fruits rouges macérés. Notes réglissées. Une bouche juteuse, aux tanins enrobés, nerveuse néanmoins. Finale tendue. « Grand vin de terroir » pour trois dégustateurs.

Domaine Près Lasses

Chemin de Ronde
(30 % grenache noir, 30 % syrah, 20 % carignan, 20 % mourvèdre)
15/20
Nez assez frais sur un beau floral et les fruits macérés. Bouche savoureuse, délicate, équilibrée. De la sève, de la profondeur. Longue finale saline. « Un très beau vin dans un style élégant », résume un dégustateur.

Clos Fantine

Tradition
(40 % carignan, 40 % syrah, 20 % grenache noir)
14,5/20 (Noté de 12, note isolée, à 16/20)
Nez sauvage, sanguin, fruité (fraises, framboises, cerises, cassis) et empyreumatique, avec une légère acidité

volatile. Du perlant. Bouche équilibrée, savoureuse, dynamique. Très agréable texture de bouche. Finale serrée et saline. Vin qui s'affine à l'aération. Mais un dégustateur estime que « ce vin est assez brouillon en dépit d'un fond intéressant ». Trois autres dégustateurs notent que cette cuvée devrait très bien évoluer d'ici quelques années.

Domaine Les Serrals

Aquillae
(80 % mourvèdre, 20 % syrah)
14,5/20 (Noté de 12, note isolée, à 16/20)
Nez d'herbes des garrigues, de ciste, d'arbusier et de petits fruits rouges et noirs. Notes de laurier. Touches florales. Bouche gourmande. Acidité salivante. Tanins resserrés en finale.

Domaine Binet-Jacquet

Grande Réserve
(Carignan, syrah, mourvèdre)
14/20 (Noté de 11, note isolée, à 15/20)
Nez réglissé, fumé, herbes de la garrigue. Bouche texturée, corsée, avec une belle attaque. Finale assez longue sur de beaux amers. Vin gourmand, bien équilibré.

Château de La Liquière

Cistus
(60 % syrah, 30 % mourvèdre, 10 % grenache noir)
14/20 (Noté de 12, note isolée, à 16/20, note isolée)
Nez mûr, cacao, laurier, réglisse. Notes empyreumatiques. Bouche serrée, tendue, épicée et dynamique en finale.

Domaine Saint Antonin

Cazalet
(grenache noir, carignan, syrah, mourvèdre)
14/20 (Noté de 11, note isolée, à 16/20, note isolée)
Nez de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) et confiture

de fruits rouges. Bouche juteuse et tannique. Belle longueur.

Domaine de l'Ancienne Mercerie

Les Petites Mains
(50 % carignan, 30 % syrah, 20 % grenache noir)
13,5/20 (Noté de 12, note isolée, à 15/20, note isolée)
Nez sur les fruits frais, le floral, la réglisse. Bouche souple et sapide, mais avec une certaine densité. Vin bien construit, assez facile d'accès.

Domaine Les Serrals

Figuière
(60 % grenache noir, 35 % syrah, 5 % carignan)
13,5/20
Nez floral, fruité, herbes des garrigues. Bouche assez stricte, qui ne joue pas sur la séduction mais exprime un terroir. Belle matière sapide. Finale juteuse. Vin de caractère qui reste élégant.

Château des Peyregrandes

Charlotte
(80 % syrah, 10 % grenache noir, 10 % mourvèdre)
13,5/20
Nez fumé, fruité, réglissé et floral (violette). Bouche ferme, sapide. Finale saline.

Abbaye Sylva Plana

Le Songe de l'Abbé
(40 % syrah, 20 % grenache noir, 20 % carignan, 20 % mourvèdre)
13,5/20
Nez concentré et juteux (fruité dense). Attaque souple. Bouche pleine et savoureuse. « Finale marquée par l'élevage » pour deux dégustateurs.

Nous avons également dégusté :

Domaine Cauvy Baie Violine (13/20) ; **Mas Gabinèle** Raïssime (13/20) ; **Domaine La Sarabande** Les Rabasses (13/20) ; **Domaine de L'Arbussèle** Révélation (13/20) ; **Domaine Mas**

Onésime Le Sillon (13/20) ;

Domaine Mas Onésime Le Pèlerin (13/20) ; **Domaine de Cébène** Les Bancèls (12,5/20) ; **Domaine du Météore** Les Léonides (12,5/20) ; **Abbaye Sylva Plana** La Part du Diable (12,5/20) ; **Domaine Saint Martin d'Agel** Le Pèlerin (12/20) ; **Domaine Valambelle** Grande Réserve (12/20)

MILLÉSIME 2015

Domaine Léon Barral

Jadis
(1/3 carignan, 1/3 grenache noir, 1/3 syrah)
15,5/20 (Noté de 12, note isolée, à 17/20)
Nez très dense, complexe, vivant, "vibrant". Cerises noires, prunes, laurier, réglisse. Notes florales à l'aération. Matière équilibrée, oscillant entre puissance et élégance. Toucher de bouche soyeux. Finale magnifique avec une belle intensité aromatique. Très grand vin.

Domaine Près Lasses

Nissau
(80 % carignan, 20 % grenache noir)
15/20
Nez puissant avec une petite réduction. Musc, cerise, café. Très beau floral. Bouche gourmande, riche, dense. Matière graphitée. Vin très marqué "terroir" et qu'il conviendrait d'attendre quelques années.

Domaine Léon Barral

Tradition
(1/3 carignan, 1/3 grenache noir, 1/3 cinsault)
14,5/20 (Noté de 12/20, note isolée, à 15/20)
Nez relativement fermé, avec un côté presque "métallique". Bouche nerveuse, dynamique, sapide, poivrée, presque "pierreuse". Rétro-olfaction sur les herbes sauvages, les plantes de montagne. « Un vin avec une véritable signature », souligne un dégustateur.

Domaine de Cébène

Felgaria
(70 % mourvèdre, 30 % syrah)
14/20
Nez crémeux et concentré qui s'ouvre sur le laurier, les épices douces, les fruits noirs. Bouche charnelle, veloutée, élégante. Finale resserrée. « Vin salivant ».

Clos Fantine

Courtial
(90 % mourvèdre, 10 % syrah)
14/20 (Noté de 9, note isolée, à 16/20, note isolée)
Nez de fruits rouges et noirs, puis notes florales (pivoine, iris, violette) à l'aération. Un peu de gaz en début de bouche et de la réduction. Bouche tonique, déliée, savoureuse, animale, tonique (la volatile "porte" le vin). Belle finale sur une noble amertume, sauf pour deux dégustateurs qui la trouvent « asséchante ». À noter qu'un membre du comité n'a pas du tout apprécié ce vin, jugé « déséquilibré ». Vin complexe qu'il serait avisé d'attendre.

Domaine de Cébène

Les Bancèls
(45 % syrah, 30 % grenache noir, 25 % mourvèdre, 5 % carignan)
13,5/20 (Noté de 10, note isolée, à 15, note isolée)
Nez assez fermé qui se développe ensuite sur les cerises noires, les mûres, la réglisse, les épices. Notes torréfiées. Bouche graphitée, puissante mais élégante, gourmande, avec une finale énergique.

Nous avons également dégusté :

Le Mas Lou Tio (13/20) ; **Domaine Ollier-Taillefer** Castel Fossibus (13/20) ; **Domaine du Causse Noir** Caius (12,5/20) ; **Château de Cifre** Terroirs d'Altitude (12,5/20) ; **Domaine Ollier-Taillefer** Le Rêve de Noé (12,5/20) ; **Château Grézan** Héritage (12/20)

MILLÉSIME 2014

Domaine Léon Barral

Valinière
(80 % mourvèdre, 20 % syrah)
15/20 (Noté de 12, note isolée, à 17/20)
Nez très profond, empyreumatique, plantes médicinales, humus, senteurs de sous-bois. Énorme jus en bouche. De l'équilibre, de la puissance. Rétro-olfaction sur la menthe, le floral. Finale longue, fraîche et harmonieuse. Vin très précis, séveux, bâti pour la garde. Archétypal.

Domaine Léon Barral

Jadis
(1/3 carignan, 1/3 grenache noir, 1/3 syrah)
15/20 (Noté de 13, note isolée, à 17/20, note isolée)
Nez vivant, "libre", fumé, animal, herbes des garrigues, avec des notes d'eau-de-vie de framboise. Bouche très savoureuse, texturée, tendue, avec un beau grain tannique. Vin profond et large. Magnifique expression du terroir, là encore.

Domaine Binet-Jacquet

Réserve
(grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan)
14,5/20
Nez concentré, dense, sur les fruits rouges et noirs. Bouche souple, élégante, fraîche, expressive. Finale graphitée et sapide. « Très beau vin, sans aucune ostentation. La vérité du fruit et du terroir », écrit un dégustateur.

Domaine de Cébène

Felgaria
(70 % mourvèdre, 30 % syrah)
14,5/20
Nez concentré et riche sur les petits fruits noirs, les herbes aromatiques, les baies sauvages. Notes empyreumatiques. Bouche élancée, gourmande. Très belle tonicité. Vin d'une grande digestibilité et bien équilibré.

Domaine Léon Barral

Tradition
(1/3 carignan, 1/3 grenache noir, 1/3 cinsault)
14,5/20 (Noté de 12, note isolée, à 16,5/20, note isolée)
Nez floral, épicé, poivré, fruits compotés. Bouche souple, sapide, juteuse, salivante. Tanins qui se resserrent en finale. « Vin qui semble le parfait reflet de son terroir », note un dégustateur.

Domaine de l'Ancienne Mercerie

Couture
(Grenache noir 50 %, syrah 25 %, carignan 25 %)
14,5/20 (Noté de 12, note isolée, à 16/20, note isolée)
Nez profond, graphité, floral. Bouche assez serrée, sur des petits fruits rouges acidulés. Belle amertume en fin de bouche. Vin à attendre.

Château des Estanilles

Inverso
(40 % syrah, 40 % mourvèdre, 20 % grenache noir)
14/20
Nez sur la réglisse, les anchois et les petits fruits noirs (mûres). Bouche fondue, équilibrée. Finale saline.

MILLESIMES PLUS ANCIENS

Ces vins ont été goûtés sur place à Faugères par Emmanuel Costa Sédille et Sonia Lopez Calleja lors de la visite des domaines.

Château de La Liquière

Nos Racines 2008
Nez intense de confiture de fruits noirs et rouges. Bouche fine, légèrement acidulée, fraîche, sapide et avec une certaine tension en finale.

Château de La Liquière

Nos Racines 2009
Nez animal, mais aussi notes de cuir, de prunes, de cerises

confites. Bouche soyeuse, fondue, gourmande. Finale minérale.

Clos Fantine

Tradition 2004
Nez d'herbes des garrigues, de fleurs séchées, de tabac. Notes de fruits également. Bouche fine, salivante avec une finale saline.

Clos Fantine

Tradition 2009
Nez dense de petits fruits noirs et rouges, d'herbes sauvages, de laurier. Bouche suave, savoureuse et énergique, avec une réelle tension.

Domaine Binet-Jacquet

2008
Nez animal (musc, cuir) à l'ouverture, puis bois précieux, épices douces (cannelle), encens, confiture de vieux garçon. Notes chocolatées. Très belle bouche harmonieuse, équilibrée, fondue, longue. Vin impressionnant de précision aromatique et de sapidité.

Domaine Binet-Jacquet

2010
Nez évolué et expressif de cuir, de tabac fin (havane), de cerises confites, de mûres, de pruneau. Bouche souple, déliée, savoureuse, légèrement épicée. Finale minérale. Vin à son apogée.

Domaine de Cébène

Les Bancèls 2008
Nez sur des arômes tertiaires, des notes de prunes, de mûres et de framboises, de réglisse et de laurier, d'épices douces. Toucher de bouche soyeux. De l'énergie et de l'amplitude. Acidité saline. Belle longueur.

Domaine de Cébène

Felgaria 2009
Nez évolué de petits fruits noirs, de prunes, de tabac blond, d'épices. Bouche veloutée, fraîche et équilibrée. Finale longue et énergique.

Domaine de Cébène

Felgaria 2011
Nez mentholé et frais qui se développe sur le floral. Un vin énergique, tendu, savoureux, avec une belle longueur en bouche et une finale légèrement grillée. Vin d'avenir (3-5 ans).

Domaine Près Lasses

Castel Vieil 2005
Nez d'arômes tertiaires, très "sudiste". Bouche solaire, chaleureuse, douce. Finale sur le cacao amer. Vin très abouti, à son apogée.

Domaine Près Lasses

Castel Viel 2008
Notes d'évolution (cuir, havane, épices). Bouche soyeuse, puissante, avec une finale nerveuse, épicée et florale. Beau grain de tanins.

Domaine Près Lasses

Chemin de Ronde 2009
Notes de fruits noirs et de réglisse. Bouche ample et harmonieuse, qui reste fraîche. Vin qui semble être à son apogée.

Mas d'Alezon

Coteaux du Languedoc 1999
Nez évolué de cuir, de laurier, de framboises compotées, de tomates séchées, d'épices douces. Bouche fraîche, dynamique, tendue.

Mas d'Alezon

Montfalette 2007
Notes animales, sauvages, herbes des garrigues, avec à l'aération des touches de menthol et de violette. Bouche sapide, équilibrée, avec une réelle tension et une certaine salinité. Finale longue. Vin qui n'est probablement pas encore à son apogée !

Nous avons été reçus durant cinq heures par Didier Barral au milieu de ses vignes, ses vaches et ses barriques. Cinq heures que nous n'avons pas vu passer tant ce vigneron hors du commun est passionnant.

Présenter un personnage comme Didier Barral relève de la gageure. Est-il vigneron, paysan, éleveur, ou bien encore visionnaire, avant-gardiste ou conservateur ? Un peu de tout cela et bien d'autres choses encore. On n'épuisera pas le "sujet" Barral en quelques lignes. Quand j'observe cet homme plongé dans ses réflexions, regardant en silence le ciel et la terre, me revient en mémoire cet aphorisme de Nietzsche : « *Et plutôt être seul sur sa hauteur comme une forteresse noire et à moitié en ruine, méditatif et suffisamment tranquille, que même les oiseaux s'effraient de ce silence.* » La reconnaissance du travail de Didier Barral s'est faite au

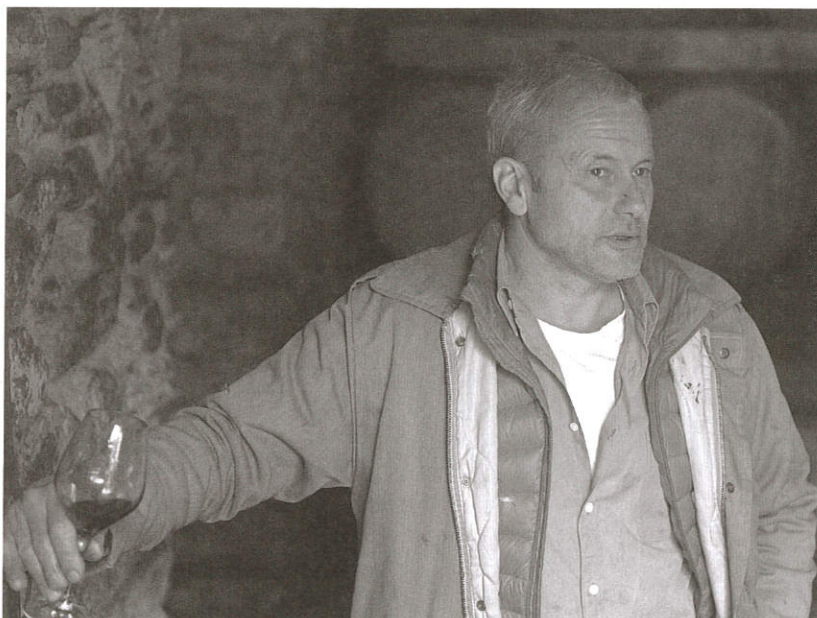
fil des années, mais quels fleuves tumultueux lui a-t-il fallu traverser ! On n'imagine pas la violence des propos, des attitudes, les inimitiés, les jalousies vis-à-vis de quelqu'un qui remettait en question, par ses pratiques vigneronnes, toute la viticulture dite "moderne", c'est-à-dire la viticulture axée sur le rendement et la croyance à la reproductibilité à l'identique du "produit vin", à partir des normes édictées par l'agrochimie et le marché. Dès lors, il a dû, durant des années, résister aux tentatives de marginalisation, d'exclusion,

voire d'idolâtrie (c'est plus insidieux). Il a tenu bon, contre vents et marées. Parce qu'il est toujours revenu à des choses simples : la terre et la croyance dans la capacité des terroirs de schistes de Faugères de livrer de grands vins. « *Nous, on veut nourrir la terre et non nourrir la vigne (...)* Quand on parle terroir, on parle uniquement géologie. Or le sol ne fait pas tout. Il faut penser l'environnement, développer une sensibilité aux végétaux, aux animaux ». Ça ne s'apprend pas dans les écoles. « *Mon premier objectif est d'atteindre l'équilibre. Et cela passe par la polyculture* », nous explique Didier Barral. D'où les vaches - 70 ! - (Aubrac, Aurochs, Salers, ...) dans les champs, les vignes et les bois du domaine (environ 60 ha). D'où les porcs noirs gascons. D'où la culture (sur Autignac) d'une variété de blé ancien. D'où la pré-

PAR EMMANUEL COSTA SEDILLE

sence de 7 000 arbres sur le domaine. D'où une attention accrue à la problématique des haies (qui ont été supprimées en raison de la mécanisation de l'agriculture). « *Ce qui est important, c'est la diversité végétale. La diversité, c'est l'équilibre.* » Aujourd'hui, l'enherbement est spontané dans les vignes (une trentaine d'hectares en production). Les labours ne sont plus pratiqués depuis une quinzaine d'années. « *Il y a un lien entre perméabilité des sols et acidité des raisins (...)* Les sols ont perdu leur pouvoir tampon. La fausse solution est l'irrigation. » Didier Barral a ainsi recours à la méthode dite du "bois raméal fermenté" (BRF). C'est une

manière de "pailler" la terre, tout en lui apportant de nombreux éléments nutritifs, de conserver en permanence une bonne fraîcheur, de réduire certains risques de maladies (comme l'oïdium) et de favoriser la mycorhize (association symbiotique entre une plante et un champignon). Et nous n'avons pas encore parlé de la cave ! Là aussi, Didier Barral est une référence incontestée pour les amoureux du "vin nature". Deux ou trois informations concernant ses pratiques : les raisins rouges ne sont



Didier Barral, paysan-vigneron

pas égrappés. Pas de SO₂ à la vinification, mais - éventuellement - à la mise en bouteille. Les vins sont stockés deux ans avant mise sur le marché. Ce sont les 2014 et les 2015 qui sont aujourd'hui commercialisés (pas de vente au domaine). Et le grand projet - longuement mûri - de Didier Barral est l'achèvement prochain de son nouveau chai à Lenthéric. Il a été construit à flanc de coteau, dans le schiste, sans structures polluantes ou en béton, et les pierres - qui ont été extraites du rocher lors de l'excavation - ont été réutilisées pour la construction des murs et des arcades du chai. Et comme il le dit : « *Tout est long à mettre en place, mais nous avons conscience d'avoir accompli des progrès qualitatifs. Nous avons trouvé notre cohérence.* » Désormais, laissons parler les vins du domaine Léon Barral. Et comme le suggère le poète Francis Ponge, si tu permets au vin de « *s'installer au plus profond de toi-même, il révélera sa propre vérité* ».