



ART DE VIVRE

VINS



Ici comme ailleurs, si le lieu peut avoir du génie, pas de vin sans la main de l'homme, dans des conditions favorables.

DR

Article abonné**Le goût de la France**

M Vin de Faugères : près de Béziers, le schiste et la garrigue en bouteille

Par Thomas Bravo-Maza

Publié le 13/08/2022 à 18:30



C'est l'un des diamants noirs du Languedoc. Le terroir enfante ici des vins rouges aux fascinants accents sauvages. Adossé aux derniers contreforts du Massif central, le vignoble exhale les saveurs de cette terre pas comme les autres.

À la différence de céréales ou de légumineuses dont la culture demande des sols fertiles, la vigne aime les sols plutôt pauvres. Ses racines

plongent spontanément, se frayant un espace jusque dans la roche-mère pour s'y nourrir de sels minéraux et d'oligo-éléments.

Dans l'Hérault, à Faugères, aux portes du parc naturel du Haut-Languedoc, la vigne puise ses racines dans l'aube des temps. Il y a 300 millions d'années, à l'ère primaire, la mer occupait tout l'espace. De nombreux sédiments se sont déposés au fond de cette mer, créant des argiles. À l'ère carbonifère (au Viséen, précisément) ces argiles se sont transformées à leur tour en schistes.

À LIRE AUSSI: **Vins d'Andalousie : quand la albariza initie aux mystères de la Solera**

Le vin de Faugères célèbre cet amour fou entre la vigne et le schiste dans une danse sensuelle qui n'aurait pas déplu à la géniale Colette. Régalons-nous de ses mots lumineux dans *Prisons et paradis* (J. Ferenczi & fils, 1932) : « *La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol.* »

Sur les 2 000 hectares de l'appellation faugéroise, le schiste, mâtiné de grès par endroits, est partout sous nos pieds. Ces feuilletés jaunes, gris, rouges, verts ou noirs s'effritent facilement. On comprend mieux, en les prenant en mains, pourquoi les racines des plus vieilles vignes de l'AOC s'étendent jusqu'à 10 mètres de profondeur.

À LIRE AUSSI: **Le Gaillac rouge, un vin atypique et méconnu**

Le sol acide donne un vin qui l'est peu et s'oriente sur un fruité doux, très parfumé, en rouge comme en blanc. En bouche, il n'est pas rare de retrouver de franches touches de fumée. Ce côté fuligineux des sols schisteux a aussi ses aficionados à Saint-Chinian (l'autre grand terroir de schistes en Languedoc, à l'image du Mas au schiste du domaine Rimbert



terroir entièrement schisteux d'Alsace -, domaine Remy Gresser), en Anjou noir (cuvée La Fresnaye chez Patrick Baudouin).

VIN, JOIE ET PARTAGE

À Faugères, la vigne se déploie sur sept villages et hameaux, à Autignac, Cabrerolles, Caussiniojous, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels. À Lenthéric, non, loin de Cabrerolles, il faut rendre hommage à l'un des pionniers, Michel Louison. Son domaine, le Château des Estanilles (revendu en 2009) a marqué les mémoires, dans les années 1990 et 2000 en démontrant qu'on pouvait faire de très grands vins à Faugères.

Depuis, l'appellation s'est étoffée d'autres talents. Notre récente dégustation des derniers millésimes montre à quel point les meilleures cuvées peuvent rivaliser d'éclat. Durant la nuit, les schistes restituent à la vigne la chaleur emmagasinée le jour et créent des conditions de maturation optimales, notamment pour les cépages tardifs comme le carignan et plus encore, le mourvèdre. Ils complètent idéalement grenache et syrah.

À LIRE AUSSI: **En Autriche, les bons vins blancs du beau Danube bleu**

Les jus se chargent des fragrances de la végétation alentour (chênes pubescents ou verts, arbousiers, genêts, bruyère, cistes, genévriers), impossible de ne pas le remarquer dans ces vins aux accents sauvages. Ici comme ailleurs, si le lieu peut avoir du génie, pas de vin sans la main de l'homme, dans des conditions favorables.

L'historien Marcel Lachiver notait dans *Vins, Vignes et Vignerons* (Fayard, 1988) que le vignoble languedocien ne s'est véritablement développé que lors de la pacification qui mit fin aux guerres de Religion au XVI^e siècle. Il raconte : « *Avec la croissance de la population locale, les plantations de vignes progressent. De 1600 à 1650-1660, garrigues et rocailles sont défrichées, car à cette époque, les ceps ne descendent pas dans la plaine, trop indispensable à la production des blés ; ils se cantonnent aux sols secs, incapables de porter d'autres cultures. La vigne monte vers les terres en friches... elle est un moyen de valoriser des terres délaissées* ». Quatre cents ans plus tard, le Faugères est devenu un authentique vin de lieu, symbole de joie et de partage en Languedoc.

BOUTEILLES INDISPENSABLES

> Faugères cuvée Vallongue 2020

Château des Estanilles, hameau de Lentheric à Cabrerolles, Tél. 04 67 90 29 25. 12 euros.

Du rythme dans cette cuvée qui fait la part belle à la syrah et au grenache, dans un registre fin qui propose au nez comme en bouche beaucoup de variété. Prenez votre temps, sur deux heures, de voir le vin se transfigurer pour laisser parler ce grandissime terroir.

> Faugères cuvée Nos racines 2020

Château La Liquière, chemin de la Liquière à Cabrerolles, Tél. 04 67 90 29 20. 14,60 euros.

Ce domaine habitué aux louanges nous gratifie de ce rouge (issu de vignes centenaires) racé, très parfumé, dans un style assez sauvage. La finale, chargée de petites notes résineuses, est un régal.

> Faugères cuvée Les Bancèls 2019

Domaine de Cébène, route de Caussinjoûls à Faugères, Tél. 04 67 96 42 67. 20 euros.

Son prix est totalement justifié compte tenu de sa formidable intensité en bouche, sans jamais se départir de cette douceur typiquement faugéroise. C'est un vin de schistes par excellence qui déploie une palette aromatique chatoyante.

> Faugères Léonides 2019

Domaine du Météore, 9 route d'Aigues vives à Cabrerolles, Tél. 04 67 90 21 12. 12 euros.

Syrah, grenache et cinsault font bon ménage sur ces schistes bleus pour donner naissance à un rouge d'une exquise rondeur. Finale étonnante sur la garrigue et le poivre noir.

> Faugères cuvée Grande réserve 2018

Domaine Ollier-Taillefer, route de Gabian à Fos, Tél. 04 67 90 24 59. 14 euros.

Valeur archi-sûre de l'appellation ce domaine propose l'un des vins de

schistes les plus convaincants et délicieux dans ce millésime ensoleillé où la fraîcheur n'est pas forcément évidente à obtenir. Saveur joviale au programme, on ne s'ennuie pas un instant.
> Faugères cuvée Chemin de ronde 2018

Domaine des Prés lasses, 26 av. de la Liberté à Autignac, Tél.04 67 90 21 19. 14 euros.

Vieux carignans et mourvèdres complètent l'assemblage de grenache et syrah pour un résultat digne d'éloges, comme un arc-en-ciel d'arômes floraux qui se conclut sur de belles touches de lard fumé et de Zan. Une fois de plus un bravo à Denis et Boris Feigel.

> Faugères cuvée Vintage 2017

Mas des Capitelles, à Faugères, Tél. 04 67 23 10 20. 15,50 euros.

Quel festival de fruits noirs ! Le message des vieilles vignes (plus de 80 ans) de carignan nous parvient, comme une évidence, dans ce vin dense, gras, très complexe. Ne videz pas la bouteille trop vite pour voir le vin évoluer sur deux à trois jours, sans perdre l'intensité de sa noble origine.



Par Thomas Bravo-Maza

PLUS D'ART DE VIVRE

Série d'été - Réhabilitons l'amour à la papa (6/6)

M Optez pour la famille nombreuse (plutôt que le projet parental)

Louise Djerouni le 21/08/2022



Série d'été - Autotest (6/6)

Test : êtes-vous mort ou vivant ?

Stéphanie Milou le 21/08/2022

