



## FAUGÈRES, L'APPELLATION ENGAGÉE

*Au nord de Béziers, l'appellation Faugères a initié dès 2018 une ambitieuse démarche autour du concept de « grands vins de nature ».*

Par James Huet

**C**réer de toutes pièces une nouvelle identité autour des « grands vins de nature »... Le pari était audacieux pour l'appellation héraultaise Faugères. Forte de la fabuleuse configuration de son territoire, 5 000 hectares dont 2 000 de vignes enserrées en une nature sauvage, l'AOP couvre les sept villages de l'aire et s'appuie sur le fameux terroir de schiste. Un trésor géologique propice à la naissance de crus d'une rare typicité. Mobilisées depuis 2018 autour des écopratiques, 80% des soixante caves de l'appellation font ainsi preuve d'engagement agro-environnemental. Des méthodes mises au service des rouges mais aussi des rosés. Issus des mêmes cépages, cinsault, mourvèdre, grenache, syrah et carignan, ces derniers représentent 20% des volumes et constituent des rosés de terroir conçus dans les règles de l'art : rendement faible, vendange manuelle, pressurage direct et fermentation à basse température...

### DES VINS DE GARDE

Si les savourer à l'apéritif n'est pas incongru, ils s'avèrent d'excellents vins de repas, souvent de bonne garde. « *En vieillissant, nos rosés gagnent en maturité et en fermeté. Les arômes floraux laissent alors place à des nuances plus fruitées, sans note oxydative. Et tout ceci avec peu ou pas de soufre !* », insiste Nathalie Caumette, la présidente de l'appellation. Un travail collectif mis à l'épreuve avec succès aux pires heures de la crise sanitaire. Durant six semaines, la cave coopérative Le Mas Olivier a proposé de vendre dans sa boutique de produits fermiers – restée ouverte – les vins d'une douzaine de caves indépendantes de l'appellation. Un soutien économique et surtout un bel élan de solidarité. « *Oubliée la compétition effrénée, nous ne pouvions les laisser se débattre seuls face à ce tsunami* », confie Philippe Maury, président du Mas Olivier. Et si c'était ça le monde d'après ? ■ (www.faugeres.com).

### Domaine Ollier-Taillefer

Quel joli flacon que ce rosé *Les Collines*, vin bio de haute lignée. Ici, la connivence entre quatre grands cépages sudistes offre matière, fruité, souplesse et minéralité. Belle affinité avec une charcuterie fine, des calamars farcis ou une parillada de poissons (9,50€). À Fos (34). (04.67.90.24.59; www.olliertaillefer.com).



### Domaine de l'Ancienne Mercerie

Pour ce *Frou-Frou* au nom évocateur, le vigneron a uni jeune grenache, mourvèdre adolescent et vieux cinsault. Un vin d'artisan et un vrai rosé de partage, dont la robe invite à faire bonne chère. À l'apéritif, lors d'un repas prolongé, fruits rouges et notes exotiques réjouiront les palais les plus aguerris. Idéal sur des rougets en tapenade ou un loup grillé au fenouil (12€). À Autignac (34). (04.67.90.27.02; www.anciennemercerie.fr).



### Domaine de Monthélys

La valeur n'attend pas le nombre des années. L'adage sied à merveille au vin d'Henri Monteux, un imprimeur devenu vigneron en... 2018. En son chai, l'homme a réussi un rosé tout en délicatesse, très onctueux, où se côtoient arômes de fleurs blanches, framboise et citron vert. Le rêve sur un plat thaï, des pieds paquets ou une volaille au miel (9€). À Laurens (34). (06.68.29.52.92; www.domeindemonthelys.fr).

