

FAUGÈRES

FAUGÈRES UNE APPELLATION EN DEVENIR

On peut être accros aux vins de schiste, surtout quand il s'agit de goûter aux faugères. Climat et terroir contribuent à définir les caractères essentiels de ces vins gourmands.

[PAR YOHAN CASTAING]



Vins Faugères |



Vins Faugères





Domaine de Cébène Muret

Sur les premiers contreforts de la montagne noire, les terroirs sont peu fertiles, le climat légèrement plus frais que dans la plaine de l'Hérault et les hivers peuvent être rigoureux. C'est ici, au nord de Béziers, dans ce paysage de cistes odorants que naissent les « Monts de Faugères ». Grâce à son terroir de schistes, une roche, issue de dépôts d'argile successifs, ayant subi une forte pression due à la tectonique des plaques, les vins de Faugères portent en eux une vraie singularité à même de retrouver toutes ses lettres de noblesse.

L'encépagement suit un peu la mode. Le carignan (souvent mal utilisé car voué à la macération carbonique) connaît une désaffection et tend à être remplacé par le grenache, la syrah, le mourvèdre. Le cinsault, lui, sert aux vins rosés pendant que la roussanne, le grenache blanc, la marsanne et le vermentino trouvent une nouvelle vie dans les vins blancs.

Sur schistes, les vins rouges ne sont pas charpentés et puissants. Ils exhalent des aromatiques particulièrement gourmands, des nez frais, élégants, aériens qui en font des vins idéaux à boire rapidement ou à conserver quelques années. Mais ne nous y trompons pas. Faugères possède un terroir de premier ordre. Ici, l'altitude joue un registre important. Les pentes, parfois ardues, offrent une bonne exposition et un



ensoleillement optimisé tandis que la fraîcheur nocturne ou matutinal, surtout quand les vignes sont situées aux alentours des 300 mètres, permet un

Vins Faugères |

CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE CISTUS FAUGÈRES 2014 - BLANC

15,5/20 Du bois mais aussi des notes agréables et une belle acidité d'ensemble. Généreux et fin.

CHÂTEAU HAUT LIGNIÈRES VIGNOBLES JÉRÔME RATEAU EMPREINTE CARBONE - FAUGÈRES 2015 - BLANC

15/20 Premier millésime en blanc pour Jérôme Rateau. lodé, vif, plein de dynamique avec une bouche légèrement boisée et juteuse. Un bel essai.

MAS DES CAPITELLES LORIS FAUGÈRES - 2011 ROUGE

14,5/20 Des notes de fruits noirs, de la densité, de la générosité pour un vin qui s'impose par sa structure.

DOMAINE VALAMBELLE FLORENTIN ABBAL FAUGÈRES - 2011 ROUGE

14,5/20 Épices et fruits noirs pour une bouche juteuse à souhait, élégante, longue et fruitée.

DOMAINE DU CAUSSE NOIR CAÏUS - FAUGÈRES 2012 - ROUGE

16/20 Des notes de tapenade, d'olives noires pour une bouche juteuse, bien faite, particulièrement équilibrée. Fraîcheur et dynamisme pour ce beau vin.

DOMAINE DE CÉBÈNE FELGARIA FAUGÈRES - 2013 ROUGE

16,5/20 Du charme, de l'élégance, de la douceur aussi. Bouche soyeuse, légèrement poivrée, hyper précise. Un must have.

LES AMANTS DE LA VIGNERONNE DE CHAIR ET DE SANG FAUGÈRES 2014 - ROUGE

15,5/20 Ici c'est la gourmandise. Juteux à souhait, frais, buvabilité exacerbée, attention on peut être accro.

I Vins Faugères

mûrissement plus lent, plus abouti que dans la vallée où le soleil aurait tendance à accélérer le mouvement.

Fruitées donc, gourmandes aussi, sont les caractéristiques que les vignerons, souvent jeunes, souhaitent conserver. Car la dynamique de Faugères est là. Une envie de faire bon et bien, de réaliser des vins de plaisir grâce à une génération consciente de l'effort qualitatif à accomplir. Les jeunes reviennent, année après année, pour reprendre les propriétés familiales. Et grâce au foncier encore abordable, des néo-vignerons trouvent en Faugères une terre d'élection propice à leur volonté de retour à la vie paysanne et participent au renouveau de cette appellation pleine de ressources. Faugères n'a pas encore fini de nous étonner.

C'est une appellation en plein mouvement, en constant changement qui n'a qu'un seul objectif, produire des vins-plaisirs loin des clichés d'antan. Profitons-en !

LE TALENT DE DEMAIN DOMAINE BINET - JACQUET

Olivier Binet est un ancien caviste et Pierre Jacquet était employé dans différents domaines du Languedoc. Ces deux compères ont créé leur propriété éponyme avec la seule volonté de posséder quelques arpents de terre. Ils reprirent les premières parcelles en 1999 et ne purent réaliser une pleine récolte qu'en 2012. Entre temps, expérimentations, plantations, rachats de vieilles vignes, développement, ambition, joies et désespoirs... tout ou presque y est passé. Treize années de réflexion, d'espoir... et de travail les amènent aujourd'hui à produire quelque 30 000 bouteilles en biodynamie sur des terroirs magnifiques. Les vins sont étonnants. Étonnants de fraîcheur, de qualité de fruit, d'énergie aussi qui font de ce néo-domaine l'un des grands de demain. ■



Domaine
Binet-Jacquet

VIGNOBLE LES FUSIONNELS LE RÊVE FAUGÈRES 2014 - ROUGE

16/20 Vif, croquant, quelques notes de fruits noirs pour un ensemble aromatique bien en place. Beaux amers, du plaisir avec une touche d'effronterie. Un vin canaille.

MAS GABINÈLE FAUGÈRES - 2014 - ROUGE

15,5/20 Bien que fermé, le nez s'exprime sur des notes d'olives noires, d'épices. Ensemble bien en place, un réel effort consenti vers la qualité.

MAS ONÉSIME LE SILLON FAUGÈRES - 2014 - ROUGE

15,5/20 Frais et croquant, encore plein de fruits (cerise noire) pour une bouche juteuse, fruitée, dynamique à la réelle buvabilité.

MAS LOU AKSOU FAUGÈRES - 2015 - ROUGE

14/20 Le nez laisse penser à une macération carbonique mais l'ensemble est correct. Légèrement poivré et épicé avec une bouche élégante mais qui finit un peu court.

MAS NICOLAS - FAUGÈRES 2015 - ROUGE

15,5/20 Friande, gourmande, florale la bouche recèle un bel équilibre d'ensemble. Un vin plaisir, comme on les aime.

MAS D'ALEZON FAUGÈRES 2014 - ROUGE

16/20 Fruits noirs et épices, des fleurs aussi pour un nez complexe et aromatique. Charmante et ingénue, la bouche est juteuse et croquante avec des tanins parfaitement polis et veloutés. Un très beau vin. À 12 €, on ne se prive pas !

DOMAINE DU CAUSSE NOIR MATHIAS - FAUGÈRES 2014 - ROUGE

15,5/20 Subtil et aromatique, délicat aussi pour un nez élégant. Juteux, frais avec du moelleux et des tanins structurants. Beau vin plaisir.

DOMAINE DE CÈBÈNE BELLE LURETTE - FAUGÈRES 2014 - ROUGE

16,5/20 Nez pas encore totalement épanoui malgré un ressenti particulièrement impressionnant par sa pureté, son dynamisme. Grain très fin, de beaux amers, de la minéralité (tension) et de belles notes de fruits noirs et d'épices. Un très beau carignan qui pour 16 € (environ) vieillira parfaitement. ■

Gault & Millau

N°81 AUTOMNE 2017

L'expert gourmand

**BORDEAUX
PRIMEURS**
Retour sur
une année
complexe

SPÉCIAL VINS

Manger, au cœur des vignes, c'est possible !
Génération Y, les Bourguignons en action
Carte des vins, le casse-tête des chefs
Rosés, en toutes saisons

**Sortir
79**

ars à cocktails,
ars à vins...

L 12679 - 81 - F. 8,90 € - RD

