

■ ■ ■ chacun considère ses vignes selon le caractère de ses parcelles. « Depuis trois ans, nous commençons la vendange par la parcelle de grenache, celle que nous jugeons la meilleure du domaine, relève Olivier Andrieu. Nous nous occupons ensuite de nos deux parcelles de syrah, dont la première est, en général, prête vers le 25 août et l'autre vers le 10 septembre. La plus précoce est située près d'un ruisseau, ce qui permet de limiter les blocages de maturation dus au stress hydrique. Quant à la plus tardive, elle est plantée dans la garrigue. » De même, Michel Louison suit l'état de chacune de ses parcelles à la loupe. Même s'il tient cependant à garder une vision d'ensemble de son domaine au travers de ses vins. « La vieille syrah de Fontanilles a toujours dominé par sa qualité, estime-t-il, mais je n'isole pas les vins d'une seule parcelle car, aussi merveilleux soient-ils, ils gagnent toujours à être mariés. Le grenache et le carignan sont assemblés à la vendange tandis que la syrah et le mourvèdre sont gardés à part le plus longtemps possible... »

→ Les vins et les vinifications

« Les vins de Faugères se montrent très typés, avec une minéralité forte liée aux terres de

L'analyse de l'expert



CAROLINE QUERAL

■ Conseillère viticole
à la Chambre d'agriculture de l'Hérault

Tout change sur le terroir de Faugères. La syrah remplace carignan et cinsault ; le palissage de la vigne s'élève, la taille en gobelet recule. Un bien ou un mal ?

Comment définir le terroir de Faugères ?

C'est un terroir homogène. Ses principaux traits de caractère : son sol de schistes, acide ; son altitude culminant à 700 mètres et qui joue un rôle important sur le climat et donc sur la qualité de maturation ; un encépagement particulier (la seule AOC du Languedoc où le mourvèdre est un cépage obligatoire). Autant de facteurs qui accentuent la typicité du vin.

La syrah prend de plus en plus de place au détriment du carignan et du cinsault, pour deux cépages historiques de l'AOC...

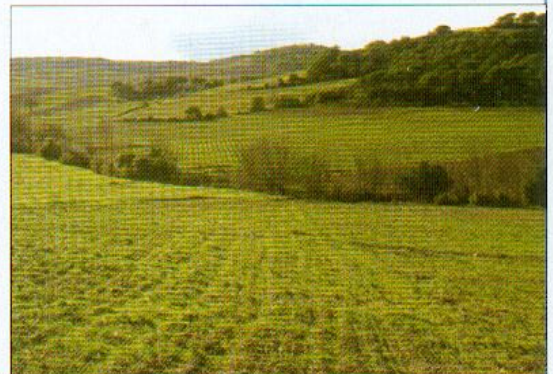
La "disparition" progressive du carignan peut être problématique quand elle concerne de vieux carignans qualitatifs. Car le carignan apporte un élément identitaire essentiel. Mais la syrah est un cépage intéressant et très aromatique qui a su trouver sa place dans l'AOC. En outre, selon la nature du sol, ses réserves en eau, ses éléments nutritifs, l'orientation et l'exposition des parcelles, la syrah est parfois

mieux adaptée au terroir que le carignan. Cependant, certains vigneron projettent de planter de jeunes ceps de carignan afin de compenser l'arrachage de vieilles vignes. Et ce malgré le peu de clones disponibles. Une situation qui incite à réaliser un long travail de sélection massale*.

Les vignes sont de plus en plus palissées et de moins en moins en gobelet traditionnel...

L'intérêt du palissage est d'augmenter la surface des feuilles qui, via la photosynthèse, fabriquent les sucres qui enrichiront et favoriseront la maturation des raisins. Il y a donc un gain qualitatif. Mais attention, cela ne signifie pas qu'une vigne en gobelet ne peut pas produire de bons raisins !

Il y a deux siècles, ces parcelles de vignes étaient recouvertes d'oliviers et de chataigniers.



Mot-clé

SCHISTE

Le schiste est une roche métamorphique, siliceuse, riche en aluminium et qui emmagasine deux fois mieux la chaleur que le calcaire. Elle est structurée en feuillets qui se délitent plus ou moins bien. La vigne profite, en général, de cette structure en millefeuille pour se frayer un passage et descendre dans le sous-sol.

schistes. Ce sont des vins concentrés, très floraux, avec des notes de bulbes, d'iris, de

tulipe, décrit François Bannier, négociant éleveur dans le Languedoc (H & B). Un bon vin de Faugères a su garder à la fois sa minéralité, son fruit et sa concentration, tout en évitant les notes de surmaturité. »

« Une minéralité plus nette dans les vins blancs que dans les vins rouges, qui apporte de la fraîcheur aux vins », estime Michel Louison. Pour ce vigneron, la typicité des

vins de Faugères est synonyme de tanins soyeux, de notes d'épices et de poivre, d'arômes de réglisse, d'encens et de résine associés aux senteurs de cyste de la garrigue. « Si les vins rouges de Faugères se révèlent particulièrement fins et élégants, ils sont austères au premier abord. Comme les protestants des Cévennes ? », lance ce dernier. ■

* Voir glossaire p. 118