

La voie de Faugères

Alain Chameyrat | photos D.R.



François Bannier
et Gregory Hecht

Hecht et Bannier

Deux jeunes passionnés de vin ont monté un négoce de qualité, ambitieux et original, en Languedoc et en Roussillon. Le saint-chinian, le côtes-du-roussillon-villages et le faugères sont des réussites régulières ici.

Meilleure cuvée : Faugères 2006. 25 €

En Languedoc, peu d'appellations peuvent prétendre à un terroir homogène. Faugères est de celles-là. Gris, jaune, ocre, orangé du plus bel effet ou bleu, les schistes sont omniprésents et couvrent 80 % des sols de Faugères. Saint-Chinian, appellation voisine et bien plus étendue, n'a pas la même cohérence. Les schistes du nord, proches de Faugères, se prolongent au sud par des argilo-calcaires. Les vins y ont deux visages quand les rouges de Faugères s'expriment autour de fruités démonstratifs, à leur meilleur, d'une exceptionnelle

gourmandise. Ces schistes qui donnent des blancs tendus apportent une minéralité intense aux vins rouges. L'influence du sol prend alors le pas sur l'expression aromatique des cépages.

Implantés depuis la dernière récolte ou héritiers de familles présentes dans la vigne depuis des siècles mais dont la renommée peine à dépasser le microcosme local, les vigneronns que nous vous présentons font partie de l'avant-garde qualitative de Faugères. Ils méritent un coup de projecteur.