

L'appellation (1)



7 villages
3 hameaux



L'appellation (2)

AOC depuis 1982 pour les rouges et 2005 pour les blancs
85% en rouge, 5% en blanc et 10% en rosé

Principaux cépages

Pour les rouges

Grenache

Syrah

Mouvèdre

Carignan

Cinsault

Lledoner pelut

Pour les blancs

Grenache blanc

Roussanne

Marsanne

Rolle (vermentino)

Le terroir

Schistes jaunes, gris, ocres, orangés et en sous-sol bleus qui retiennent l'eau et la chaleur

Altitude : de 150 m à plus de 500 m pour les vignes au nord de l'appellation

Exposition sud

Climat méditerranéen

Certaines vignes plantées suivant les courbes de niveau



Le vignoble

61 producteurs

1 cave coopérative

**45% des domaines en
agriculture biologique
pour 30% des surfaces**

**Environ 2000 ha en
AOC**

64 000 hl

32,5 hl/ha en moyenne

**La cave coopérative
représente 52% du
volume produit**

Château Chenaie

Famille CHABERT

vignerons depuis plus de 5 générations
sur Faugères

Commune de Cassinijouls

Vignobles sur les premiers contreforts
des Cévennes

Age moyen des vignes de 35 ans avec
des carignan de plus 85 ans

Conviction 2016

50% roussanne

50% rolle

Vendanges manuelles

Pressurage après 8 h de
macération pelliculaire

Fermentation et élevage en cuve
sur lies fines 4 mois

Rendement moyen de 38hl/ha

Représentatif du terroir

Les Amants de
la Vigneronne

Christian et Régine
GODEFROY

Commune de Faugères

8 ha de vignes

Age moyen des vignes de
25 ans avec des faibles
rendements

Le Rouge aux Lèvres 2015

60% grenache

40% syrah (vignes de 30 ans)

Vendanges manuelles avec tris
sévères à la vigne

Egrappage sans trituration

Longue macération traditionnelle
avec pigeages réguliers. Elevage
de 18 mois en foudres de 1600 l et
en ½ muids de 600 l. Filtration
légère

Rendement de 30hl/ha

L'Ancienne
Mercerie

Nathalie et François
CAUMETTE

Commune d'Autignac

16 ha de vignes en
agriculture bio

Age moyen des vignes de
25 ans , 5 ha de vieux
carignan de plus de 50 ans

Les Petites Mains 2015

30% grenache

30% syrah

35% carignan

5% mourvèdre

Vendanges manuelles

Vinification traditionnelle : levures
indigènes, emploi limité des
sulfites, filtration

Elevage de 9 mois

Rendement de 20hl/ha

Mas Lou

Adèle ARNAUD et Olivier
GIL

Commune de Fos

8 ha de vignes entre 200 et
400 m d'altitude

Age moyen des vignes 33
ans

Tio 2015

80% syrah (la plus belle parcelle)

20% grenache

Vendanges manuelles

Vinification parcelle par parcelle

Elevage de 12 mois en barriques

Domaine OLLIER-
TAILLEFER

Commune de Fos

36 ha de vignes agriculture
biologique entre 200 et
350 m d'altitude

Castel Fossibus 2014

grenache

syrah

mourvèdre

Vendanges manuelles et tris avant
entrée en cave

Elevage en fûts de chêne avec
15% de bois neuf

Domaine Jean-
Michel ALQUIER

Jean-Michel ALQUIER

Commune de Faugères

Vignes à 340 m d'altitude
en agriculture raisonnée

Age moyen des vignes 35
ans avec un cépage
dominant, la syrah

Maison jaune 2015

70% grenache

25% syrah

5% mourvèdre

Age des vignes 60 ans

Vendanges manuelles

Elevage long en barriques

Pas de filtration