



## Faugères blanc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Vignoble mêlé de nature sauvage dont les sols sont constitués de schistes exclusivement, l'AOP Faugères s'étend sur un petit territoire et 7 communes du Piémont du Haut-Languedoc dans l'Hérault. Elle offre des vins rouges, rosés et blancs aux caractéristiques uniques. Les rouges sont notamment réputés pour leur finesse et leur équilibre auxquels contribue la complémentarité des cépages.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont une robe sombre et présentent des arômes complexes de fruits mûrs, d'épices et une finale réglissée. Les tanins sont soyeux et laissent une pointe d'amertume. Ils offrent un bon potentiel de garde. Les vins rosés ont une robe pâle et sont friands au goût. Les vins blancs ont une robe allant du jaune clair au jaune intense avec des arômes d'abricot mûr et d'amande sèche.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Climat méditerranéen, forte proportion d'espaces boisés et sols de schistes qui contraignent à un enracinement profond : les spécificités naturelles de ce territoire adossé aux derniers reliefs du

Massif central - et donc à l'abri du vent du nord - permettent une maturation optimale des différents cépages. Elles confèrent à ces "Grands Vins de Nature" un profil singulier.

## UN PRODUIT RECONNU

C'est au XIIème siècle que des communautés religieuses introduisent la vigne dans le Faugérois. Ce terroir exigeant nécessite de la part des vignerons des efforts considérables et la qualité des vins prime très tôt sur la quantité. Ils sont récompensés en 1955 par la reconnaissance du "Faugères" en vin délimité de qualité supérieure, puis le 5 mai 1982 par l'obtention de l'appellation d'origine.

### Le saviez-vous

Afin de préserver les spécificités de ce terroir aux rendements naturellement faibles, les vignerons ont très tôt optimisé la gestion de l'écosystème, notamment via leur cahier des charges. En 2018, 40 % du vignoble de l'AOP Faugères est conduit en agriculture biologique ou en biodynamie, tandis qu'un foisonnement d'écopratiques témoigne d'une dynamique agroenvironnementale hors du commun.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'AOC s'étend sur sept communes, situées au nord-ouest du département de l'Hérault et au sud-est du Massif de l'Espinouse.

Le vignoble est exposé sud-sud-est sur des pentes moyennes, dont l'altitude ne dépasse pas 280 m.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat AOP Faugères

143 Route de Pézénas

34600 FAUGERES

**N°SIRET :** 388 917 684 000

**Président(e) :** CAUMETTE Nathalie

**Tél. :** 04 67 00 80 80

**Mél. :** [contact.odg@faugeres.com](mailto:contact.odg@faugeres.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Montpellier

---

CA Croix-d'Argent

697 avenue Etienne Mehul

34070 Montpellier

**N°SIRET :** 13000270200426

**Tél. :** 04 67 27 11 85

**Fax :** 04 67 47 33 93

**Mél. :** [INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) LRO Sud de France

---

Siège

Les Miroirs

6 Avenue Maréchal JUIN

11103 NARBONNE CEDEX

BP 40340

**N°SIRET :** 50373001200021

**Président(e) :** LAUTIER Guy

**Tél. :** (33) (0)4 68 65 42 60

**Fax :** (33) (0)4 68 65 84 79

**Mél. :** [contact@lr-origine.com](mailto:contact@lr-origine.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/faugeres-blanc-7763>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Faugeres\\_G\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Faugeres_G_200804.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Faugeres\\_A\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Faugeres_A_200804.pdf)
3. <mailto:contact.odg@faugeres.com>
4. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@lr-origine.com>