

Domaine Jean Michel Alquier – Faugères



AOC Faugères, terre de schiste...

Le domaine :

Chose plutôt rare dans le Languedoc, le domaine Jean Michel Alquier s'inscrit dans une longue tradition familiale. Une histoire qui débute en 1870, lorsque l'arrière-arrière-grand-père de Jean Michel achète quelques parcelles de vignes dans le Faugerois. Depuis, et de génération en génération, le domaine sera toujours exploité en cave particulière, même dans l'entre deux guerres, lorsque son grand-père quitte la région pour s'installer en région Parisienne. Celui-ci devient alors négociant en vin, tout en conservant la propriété de l'exploitation qu'il confie en gestion à un régisseur. A la sortie de la seconde Guerre Mondiale, et après avoir été emprisonné en Allemagne, il revient sur ses terres et transmet l'exploitation à son fils, Gilbert Alquier, le père de Jean Michel.

C'est Gilbert Alquier qui, au cours des années 70, va redonner un élan qualitatif à la propriété alors plantée de vignes d'aramon, de carignan et de cinsault. Amoureux des vins de la vallée du Rhône nord, Gilbert restructure le vignoble avec des sélections massales de syrah provenant de cette région. Grenache et mourvèdre complètent également le nouvel encépagement. Avec une qualité de vin en progression, le domaine gagne ses lettres de noblesses pour devenir l'un des plus réputés lorsque Faugères devient AOC en 1982. S'ensuit la construction d'un chai de vinification et d'élevage moderne, ainsi que l'apprentissage de ses deux fils, Jean Michel et Frédéric qu'il prépare à sa succession.



Vue plongeante sur le coteau du domaine

C'est en 1989, à la mort de leur père, que Jean Michel et Frédéric reprennent les rênes du domaine. De nombreux points de divergences sur la gestion de l'exploitation opposent les deux hommes. Ainsi, d'un

commun accord, ils décident de se séparer au milieu des années 90, lorsque leur mère prend sa retraite. En 1995, Jean Michel récupèrera une dizaine d'hectare et créera un nouveau domaine sous son nom propre. Frédéric gardera le nom initial Gilbert Alquier & Fils.

Le vignoble de onze hectares (dix hectares de rouge et un hectare de blanc) est situé tout près du village de Faugères sur un terroir schisteux typique de l'appellation. Les différentes parcelles, d'un seul tenant, se trouvent sur un coteau situé entre 250 à 350 mètres d'altitude et orienté vers le sud-est. Le travail à la vigne se veut le plus « naturel » possible et les interventions ne se font qu'avec mesure et discernement. Jean Michel n'utilise pas de produits chimiques, sauf lors de quelques traitements ciblés sur les herbes vivaces. Les sols sont travaillés : labours, griffages et amendements par des granulats de compost organique. La densité de plantation est de l'ordre de 6200 pieds/hectares (0,8 sur 2 mètres), généralement plantés dans le sens de la pente. La grande majorité des vignes (syrah, grenache et mourvèdre pour les rouges ; marsanne, roussanne et grenache blanc pour le blanc) est issue de sélections massales. La taille se fait en double cordon de Royat avec palissage haut pour rechercher une grande surface foliaire. Les rendements varient de 25 à 35 hl/ha en fonction des cuvées.

Les vendanges se font – évidemment – à la main et en cagette. Les vinifications sont très traditionnelles puisque Jean Michel travaille en partie en vendange entière (généralement avec le grenache), dont la proportion est adaptée à chaque millésime, en fonction de la maturité de la rafle. D'ailleurs, pour les macérations, les grappes sont encuvées par couche, alternant grappes entières et baies égrappées. Jean Michel confesse préférer l'austérité parfois apportée par la rafle que la facilité et la rondeur des vins égrappés. On discerne certainement dans ses propos, la vision de l'école nord Rhodanienne traditionaliste chère à son père. L'élevage des vins se fait uniquement en barriques François Frères, après divers essais chez plusieurs tonneliers. La moitié du parc est renouvelée en fût neuf tous les ans. Trois permanents (normalement quatre) se partagent les tâches sur l'exploitation. Autant dire que le travail ne manque pas... mais la qualité des vins produits ici en est la juste récompense.



Jean Michel et Laurent Garlin sur le lieu dit « Bastides » en haut du coteau.

Vins et terroirs :

- **Vin de Pays de l'Hérault « Les Pierres Blanches »** : en 2002, une petite parcelle de 30 ares de vermentino a été arrachée et replantée par du sauvignon, cépage dont Jean-Michel et son épouse apprécient la typicité, étant également grands amateurs des sauvignons ligériens. Fermentation en levures indigènes, élevage court en cuve et mise en décembre de la même année.
- **Faugères blanc « Les vignes du Puits »** : Jean Michel a beaucoup fait évoluer son blanc depuis son premier millésime en 1996. D'abord d'un vin riche, très mûr, avec fermentation malolactique faite et élevage en fût, il recherche aujourd'hui un supplément de tension, de vivacité et de fruit. La vinification se fait en fût, puis le vin subit un élevage court en cuve avant une mise en bouteille en décembre de la même année. Ce n'est que depuis quelques millésimes que la fermentation malolactique est bloquée, le vin passant sous filtration stérile pour limiter l'apport de SO₂. Anciennement en **Vin de Pays de l'Hérault**, le vin est maintenant déclaré sous la nouvelle AOC de Faugères Blanc, et composé de 50% de marsanne, 30% roussanne et 20% grenache blanc.

- **Faugères Rosé** : Reprise depuis le millésime 2011 après avoir été arrêtée pendant dix ans (dernier millésime 2001, sous le nom « Rosé des Bastides »), l'unique cuvée de rosé du domaine est un 100% grenache issu d'une saignée (courte macération). Elevé en cuve, la mise se fait en décembre avec une fermentation malolactique bloquée.
- **Faugères « Les Premières »** : Cette cuvée est produite à partir des plus jeunes vignes de la propriété associées à celles situées au pied du coteau. Petite dominante de syrah (variable de 35% à 40%) associée à du grenache et du mourvèdre. Elevage de 14 mois avec un passage en barrique pour une cuvée qui se révèle plus ambitieuse qu'elle ne pourrait le laisser croire. En 2002 et 2008, il n'existe pas de cuvées « Maison Jaune » et « Bastides » car Jean-Michel estima insuffisantes la qualité de celles-ci. « Les Premières » est donc la cuvée unique de ces millésimes, issus d'un tri rigoureux de l'ensemble de la vendange.
- **Faugères « Maison Jaune »** : La deuxième cuvée du domaine doit tout simplement son nom à la couleur de la maison familiale C'est une sélection des vignes situées en milieu de coteau. Assemblage de grenache majoritaire (environ 70%), complété par de la syrah et un peu de mourvèdre. Le grenache est non égrappé. Elevage d'une durée de 16 à 18 mois avec seulement 10% de bois neuf. Destinée être bu relativement jeune, c'est une cuvée qui s'apprécie toutefois avec un peu de vieillissement. En raison du très faible volume de grenache produit en 2012, il n'y aura pas de « Maison Jaune ».
- **Faugères « Les Bastides »** : C'est la grande cuvée du domaine située sur le lieu dit éponyme, en haut du coteau à une altitude proche des 300/350 mètres. Sol de schistes durs et peu décomposés avec une roche mère présente à très faible profondeur, affleurante par endroit. Sur cette parcelle, une partie des vignes est plantée dans le sens contraire de la pente, avec buttage au pied pour contenir le ravinement des sols. L'assemblage fait la part belle à la syrah, complété par du grenache et du mourvèdre en faible proportion. Elevage de 16 à 18 mois, avec une proportion de 40% en fûts neufs. « Les Bastides » est une cuvée ambitieuse et construite pour la garde, avec un élevage (et parfois une réduction) qui peut paraître périssant en vin jeune. Il s'agit toutefois d'une des cuvées qui vieillit le mieux dans la région.
- **Faugères « Les Grandes Bastides »** : Il s'agit d'une cuvée unique (pour le moment ?) produite sur le millésime 2010. Au moment de la vendange, quelques raisins du lieu dit « Bastides » ont été laissés sur souche et poussés en maturité de quelques jours supplémentaires. La seconde vendange se fait de manière très stricte, avec un tri très sévère des meilleurs baies. Les macérations ont été prolongées jusqu'à 50 jours et l'élevage de 24 mois avec une plus grande proportion de fûts neufs (60%). Il en résulte cette cuvée qui ne sera commercialisée que lorsque Jean-Michel Alquier l'estimera prête.



Nos dernières dégustations :

- **Vin de Pays de l'Hérault « Les Pierres Blanches » :**

Mars 2013 : Pierres Blanches 2012 : comme il se doit, nez profondément aromatique, sur le litchi, le pamplemousse, la mangue. Bouche fraîche, juteuse, à la saveur intense, mais à la matière assez simple. Joli blanc dans l'ensemble, très accessible. **Bien**

- **Faugères « Les vignes du Puits » :**

Mars 2013 : Vignes du Puits 2012 : nez plus discret, qui se livre doucement à l'air sur des notes de fruits blancs et citron frais. Beau volume dès l'attaque, la bouche est pleine, relativement large, droite et se prolonge avec un bel équilibre d'ensemble, dans une finale fraîche et relevée par les agrumes. **Bien +**

Mars 2010 : VDP de l'Hérault 2008 : premier nez encore un peu fermentaire, légèrement réduit avec des notes de bière et de levure. A l'aération, il s'ouvre délicatement sur des fruits exotiques. La bouche est franche, tendue et bien droite. On souligne dans ce millésime, une belle maturité qui vient s'associer à une franche acidité. Celle-ci s'étire dans une finale droite sur des notes d'agrumes. Belle vivacité. **Bien +**

- **Faugères « Les Premières » :**

Mars 2013 : Premières 2011 : sur cuve, prêt pour la mise. Nez assez « noir », sur le graphite, le fumé, le tabac et les fruits noirs. Bouche ronde, soyeuse, avec des tanins fins et souples. Belle densité de texture pour l'entrée de gamme. Finale salivante et gourmande.

Mars 2010 : Premières 2007 : joli nez de syrah qui décline des arômes poivrés, de menthol et de cendre froide. Bouche droite et longiligne avec des tanins bien enrobés. En finale, le vin se resserre, faisant preuve d'une petite austérité et d'une longueur moyenne. A carafier si besoin. **Bien**

- **Faugères « Maison Jaune » :**

Mars 2013 : Maison Jaune 2011 : sur cuve, prêt pour la mise. Nez assez retenu dans l'intensité, mais profond dans la densité, avec des notes réglissées, une pointe chocolatée et de tabac. Beau volume en bouche, avec des tanins assez denses et une acidité présente, rehaussée par un peu d'amertume. Beau potentiel.

Mars 2010 : Maison Jaune 2007 : passé une légère réduction, le nez délivre des notes de végétal noble, d'herbes humides, de poivre et de cerise. La matière paraît encore relativement stricte à ce stade, comme la marque d'un vin qui se serait légèrement refermé. Bonne longueur toutefois, avec cette petite rusticité qui signe un grenache non égrappé. A attendre quelques années. **Bien +**

- **Faugères « Bastides » :**

Mars 2013 : Bastides 2012 : sur fût. Tout juste entonné et sulfité, Bastides 2012 se goûtait assez dur, sur des notes encore fermentaires de raisins frais et lie de vin. Avec un grain de tanin serré, mais également dense et concentré, on sent que ce millésime compliqué fut plutôt bien abordé. A suivre en bouteille, mais la matière première nous semble de bonne constitution. Nous avons également dégusté **Les Premières 2012**, mais cette dernière se goûtait encore plus difficilement avec des tanins qui nous ont paru végétaux ; à revoir. Rappelons qu'il n'y aura pas de **Maison Jaune** sur ce millésime en raison d'une baisse de 30% du volume, touchant essentiellement les grenaches constituant cette cuvée.

Mars 2013 : Bastides 2011 : sur cuve, prêt pour la mise. Nez profond, assez dense, marqué des notes d'élevage, toasté, mine de crayon et pointe de cassis. La bouche est un peu comprimée par des tanins présents et serrés qui ne demanderont qu'à se détendre avec un peu de bouteille. Dans l'ensemble, la matière est néanmoins très belle et prometteuse. On peut être confiant.

Avril 2013 : **Bastides 2010** : nez complexe mais retenu, jeune, s'ouvrant sur des notes d'élevage assez fines, graphite, poivre, léger toasté, puis évoluant sur le thym frais, la réglisse, le cassis. Attaque ample, douce, caressante, ouvrant la voie à une matière de grand équilibre, avec des tanins soyeux, enrobés et au grain finement pointu, qui rappelle sa jeunesse. Très belle allonge, fraîche, fruitée, épicée. C'est grand, c'est bon et ça ira loin...**Excellent**.

Mars 2010 : **Bastides 2007** : superbe nez, très complet, naviguant entre des arômes de menthol, de cacao, de cassis et de moka. Aujourd'hui la bouche est toute en gourmandise. Très ronde, soutenue par des tanins fins et légèrement pointus, elle se prolonge sur d'élégantes notes salines et épicées. Longue rémanence qui complète un vin équilibré, frais et racé. **Très bien +**

Mars 2010 : **Bastides 2005** : on ressent sur ce millésime une trame un peu plus confite, plus dense que sur 2007, mais sans perdre en élégance. Nez s'articulant autour de senteur de cannelle, de tabac blond, de cerise noir et d'orange sanguine. L'attaque est franche et relativement puissante. Un beau gras accompagne des tanins glycérisés et voluptueux. Belle allonge et finale fraîche. **Très bien** aujourd'hui, mais il demandera un peu de temps pour exprimer plus de fougue.

Avril 2013 : **Bastides 2004** : nez qui s'est bien ouvert et développé sur les épices, la confiture de cassis, une touche d'agrumes, la réglisse, puis à l'aération sur le coulis de framboise. La bouche est suave, salivante, assez droite et à l'acidité bien perceptible. Le volume est beau, les tanins sont de qualité et c'est persistant sur les épices et les fruits noirs. **Très bien**

Déc. 2011 : **Bastides 2001** : nez dégagé, d'une belle complexité, avec des notes de zan, d'épices, d'olive noire, de laurier et une pointe camphrée. La bouche, très franche dès l'attaque, est pleine et ronde, avec des tanins polissés et élégamment patinés. Jus gourmand et sapide, rehaussé par une belle fraîcheur qui donne envie de se resservir. Une belle bouteille assurément. **Très Bien +**

Sept. 2010 : **Bastides 1999** : le lendemain de l'ouverture, le nez propose beaucoup de finesse et complexité sur les épices douces, le fruit à noyau, la figue, le bois exotique. La bouche est suave, glycérisée, très sudiste dans l'esprit avec un alcool présent mais mieux intégré que la veille. C'est ample en bouche et plutôt fondu. La finale est de belle persistance. Un vin vraiment à maturité qui se boit avec gourmandise. **Très Bien**

Mars 2010 : **Bastides 1991** : ce dernier vin présente un nez bien évolué sur une trame d'arômes tertiaires : cuir, musc, tabac et sous bois. Attaque souple qui laisse place à une matière fine, en demi-corps, dans laquelle l'acidité semble prendre le pas. Le temps à fait son œuvre, les tanins sont parfaitement patinés et s'intègrent dans une structure tendue et élancée. Longue et douce finale, l'ensemble fait preuve d'une très belle tenue.

Voilà une rencontre qui ne laisse pas insensible pour plusieurs raisons. D'abord pour l'amabilité et l'intérêt d'un moment avec Jean-Michel Alquier. Ce cinquantenaire affable est un homme passionnant, sensible, généreux et toujours à l'écoute. Ensuite parce que c'est un travailleur infatigable (même s'il avoue que l'âge commence à lui peser) qui ne compte pas ses heures passées à l'ouvrage, de la taille à la mise en bouteille. Mais aussi parce que ses vins sont terriblement bons, faisant preuve d'un sérieux, d'une tenue et d'un potentiel de vieillissement remarquable. Avec, de plus, des prix qui ont su rester sages au regard de la qualité. Mais ce qui surprend le plus c'est probablement sa grande discrétion et son humilité. Car si beaucoup connaissent ses vins, dont la réputation n'est plus à faire, bien peu connaissent cet homme qui ne fréquente pas les salons, ne courtise pas les journalistes et communique peu. Et c'est certainement aussi ça sa philosophie : savoir mettre en avant tout son travail non pas par le biais d'une quelconque aisance à la communication mais uniquement au travers de l'excellence de sa production. Jean Michel est de ces hommes là, et nous ne pouvons que lui en rendre hommage...

Domaine Jean Michel Alquier
4, rue de Pézènes les Mines
34600 Faugères
Téléphone. +33 (0)4 67 23 07 89