RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Fine Faugères ou Eau-de-vie de Faugères

Eaux-de-vie de vin

LE PRODUIT

Produite dans l'Hérault en Occitanie, l'eau de vie de Faugères ou Fine Faugères, vieillie en fûts de chêne pendant au moins 5 ans, est issue de raisins récoltés dans les vignes de l'AOP Faugères. Les années de vieillissement permettent de dévoiler l'identité spécifique du terroir de schistes de Faugères qui donne à la Fine Faugères subtilité et douceur.

ARÔMES ET SAVEURS

La Fine Faugères présente une robe , variant du jaune doré à l'ambré. Le nez développe des notes complexes de miel, de pruneaux, figues et raisins secs. Elle est caractérisée par un bel équilibre en bouche entre fruité et un boisé vanillé. Les notes de garrigue, fenouil, raisins secs évoluent avec le temps vers noisette et torréfaction. La finale est ample, suave et harmonieuse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Adossé aux derniers reliefs du Massif central, entre 100 et 350 mètres d'altitude, le vignoble est à l'abri des vents du nord et son orientation est favorable au cumul des températures pendant l'été. La typicité de la Fine Faugères est liée aux sols schisteux pauvres, aux vins jeunes et fruités ainsi qu'au savoir faire de distillation qui s'est transmis jusqu'à nos jours,

UN PRODUIT RECONNU

Le nom de Faugères est connu depuis le XIIIème siècle et associé aux eaux-de-vie du Languedoc. Au XIXème siècle, il y avait des distilleries coopératives dans la plupart des villages ainsi que des bouilleurs ambulants. La tradition de distillation d'eaux-de-vie de qualité a perduré avec en héritage un matériel de distillation traditionnel nécessitant une double distillation.

Le saviez-vous

La distillation de la Fine Faugères est réalisée au moyen d'alambics principalement en cuivre. Elle comprend deux étapes appelées « chauffes ». La première consiste en la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis. La deuxième dite « repasse » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation.

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 7 communes, situées au Nord-Ouest du département de l'Hérault en bordure du Caroux, le vignoble est exposé Sud-Sud Est sur des pentes moyennes dont l'altitude ne dépasse pas 280 m.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense de l'eau de vie de Faugères

143 Route de Pézenas
34600 FAUGERES

Tél. : 04.67.00.80.80 / 06.02.00.99.27 / 06.12.10.31.02
Mél. : **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**

Organismes de contrôle (OC)

LRO Sud de France

Siège
Les Miroirs

6 Avenue Maréchal JUIN
11103 NARBONNE CEDEX
BP 40340

N°SIRET : 50373001200021
Tél. : (33) (0)4 68 65 42 60
Fax : (33) (0)4 68 65 84 79
Mél. : contact@lr-origine.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/fine-faugeres-ou-eau-de-vie-de-faugeres-13124*

List of links present in page

1. mailto:contact.odg@faugeres.com
2. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@lr-origine.com