

# Décret du 5 mai 1982 définissant l'appellation d'origine contrôlée "Faugères"

" J . O . " n° 111 du 13 mai 1982

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et du ministre de la consommation,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu les articles 20 et suivants du décret du 30 juillet 1935 relatif au marché du vin et au régime économique de l'alcool ;

Vu la loi du 13 janvier 1938 complétant les dispositions du décret du 30 juillet 1935 sur les appellations contrôlées, modifiée par la loi du 3 avril 1942 ;

Vu le décret du 3 avril 1942 portant application de la loi du 3 avril 1942 sur les appellations contrôlées, complété par le décret du 21 avril 1948 sur les appellations d'origine contrôlées ;

Vu le décret n° 72-309 du 21 avril 1972 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur ;

Vu le décret n° 74-871 du 19 octobre 1974 modifié relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu le décret n° 74-958 du 20 novembre 1974 modifié relatif à la fixation du plafond limite de classement des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu les délibérations du comité national de l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie en date du 18 février 1982,

## Décrète :

**Art. 1er.-** Seuls ont droit à l'appellation contrôlée "Faugères" les vins rouges et rosés répondant aux conditions fixées ci-après.

**Art.2.-** L'aire de production des vins ayant droit à l'appellation contrôlée "Faugères" est délimitée à l'intérieur du territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels.

**Art.3.-** Pour avoir droit à l'appellation contrôlée "Faugères", les vins doivent être issus de vendanges récoltées dans l'aire de production délimitée par parcelles ou parties de parcelles, telle qu'elle a été approuvée par le comité national de l'institut national des appellations d'origine lors de sa réunion du 18 février 1982 sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

Les plans de délimitation sont déposés à la mairie des communes intéressées.

**Art.4.-** Pour avoir droit à l'appellation contrôlée "Faugères", les vins doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tous autres : carignan noir, cinsault noir, grenache noir, mourvèdre et syrah.

Toutefois, dans l'encépagement de l'exploitation, le pourcentage de carignan noir devra être inférieur à 80 p. 100 en 1982, à 70 p. 100 en 1983, à 60 p. 100 en 1984, et à 50 p. 100 à partir de la récolte 1985.

**Art.5.-** Pour avoir droit à l'appellation contrôlée "Faugères", les vins doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 p. 100.

En tout état de cause, tout lot de vendanges destiné à entrer dans la constitution d'un vin pour lequel l'appellation contrôlée "Faugères" est revendiquée doit présenter une richesse saccharimétrique minimum de 198 grammes de sucre par litre de moût (correspondant à 11 p. 100 d'alcool en puissance).

(AJOUT : 1996 : 185 g remplacent 198 g car nouvelle règle de conversion : 16.83)

**Art.6.-** Ne peuvent prétendre à l'appellation contrôlée "Faugères" que les vins répondant aux conditions de décret n° 74-872 du 19 octobre 1974.

Le rendement de base visé à l'article 1er de ce décret est fixé à 50 hl à l'hectare.

Le pourcentage prévu à son article 3 est fixé à 20p. 100.

Le pourcentage prévu à son article 6 est fixé à 100 p. 100.

Le bénéfice de l'appellation contrôlée "Faugères" ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de la troisième année civile suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 août.

**Art.7.-** Les vignes produisant le vin à Appellation d'origine contrôlée "Faugères" doivent présenter une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare pour toute nouvelle plantation ou replantation.  
"La taille de ces vignes doit être effectuée en taille courte, avec un maximum de six à huit coursons à un ou deux yeux par souche. Toutefois, la Syrah peut être conduite en taille longue (Guyot)."

**Art.8.-** Pour avoir droit à l'appellation contrôlée "Faugères", les vins doivent être élaborés selon les usages locaux. Les raisins doivent être apportés rapidement jusqu'aux lieux de vinification sans avoir été écrasés ni tassés. Les vins doivent être vinifiés sur le territoire des communes visées à l'article 2.

Les vins rouges doivent être obtenus soit par vinification classique comportant le foulage préalable accompagné ou non d'égrappage, soit par mise en oeuvre de vendanges composées de raisins entiers.  
Les vins rosés doivent être élaborés par saignée, égouttage ou pressurage direct avec une proportion minimale de 50 p. 100 de vin issu de saignée.  
Les vins peuvent bénéficier de toutes les pratiques œnologiques autorisées par la réglementation en vigueur. Toutefois, sont interdits pour l'élaboration de ces vins la thermo-vinification, plusieurs foulages ou pompages successifs, les vinifications continues, les cuves à remontages automatiques, les cuves à recyclage des marcs et, à partir de 1990, les éraflours centrifuges, les égouttoirs à vis et les pressoirs continus.

**Art.9.-** Les vins ne peuvent être mis en circulation avec l'appellation d'origine contrôlée "Faugères" sans un certificat délivré par l'institut national des appellations d'origine dans les conditions prévues par le décret n° 74-871 du 19 octobre 1974 relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée.

**Art.10.-** Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation contrôlée "Faugères" et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention "Appellation contrôlée", le tout en caractères très apparents.

**Art.11.-** L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée "Faugères" alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions de production fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordres fiscal, s'il y a lieu.

**Art.12.-** L'arrêté du 27 juin 1980 fixant les conditions d'attribution du label des vins délimités de qualité supérieure aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine "Faugères" ou "Coteaux du Languedoc-Faugères" est abrogé. Les vins bénéficiant de cette appellation auxquels a été délivré, antérieurement à la date de parution du présent décret, le label des vins délimités de qualité supérieure peuvent être commercialisés sous ladite appellation jusqu'au 31 août 1983.  
Les dispositions de l'article 2, paragraphe 3, du décret du 30 novembre 1960 relatives à la validité d'utilisation par le producteur du label des vins délimités de qualité supérieure ne sont pas applicables aux vins visés à l'alinéa précédent.

Les vins répondant aux conditions du présent décret et ayant reçu le label des vins délimités de qualité supérieure sous l'appellation d'origine "Faugères" ou "Coteaux du Languedoc-Faugères" peuvent être admis au bénéfice de l'appellation contrôlée "Faugères" s'ils obtiennent, dans un délai de trois mois à partir de la date de publication du présent décret, le certificat d'agrément prévu à l'article 9 ci-dessus, délivré dans les mêmes conditions, après examens analytique et organoleptique. Les vins détenus par les marchands en gros sont soumis à la même procédure ; toutefois, dans ce cas, les prélèvements d'échantillons sont effectués par les agents de la direction de la consommation et de la répression des fraudes.

**Art.13.-** Le ministre de l'agriculture et le ministre de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 5 mai 1982.

Par le Premier ministre : PIERRE MAUROY

Le ministre de la consommation,  
CATHERINE LALUMIERE

Le ministre de l'agriculture,  
EDITH CRESSON

**Décret du 21 Juillet 2000  
modifiant le décret du 5 mai 82 relatif à  
l'Appellation d'Origine  
Contrôlée « FAUGERES »**

**Art.4.**

-Les vins rouges ou rosés proviennent des seuls cépages : Carignan N, Cinsault N, Grenache N, Mourvèdre N, Syrah N, Lledoner Pelut N et répondent aux règles d'encépagement suivantes :

- Les cépages Carignan N et Cinsault N représentent respectivement au maximum 40 % et 20 % de l'encépagement,
- Les cépages Grenache N ou Lledoner Pelut N ou ensemble représentent au minimum 20 % de l'encépagement,
- Les cépages Mourvèdre N ou Syrah N représentent ensemble au minimum 15 % de l'encépagement, le cépage Mourvèdre représentant au minimum 5 % de l'encépagement. A compter de la récolte 2003, la Syrah N représentera au minimum 15 % de l'encépagement,
- L'ensemble des cépages Mourvèdre N, Syrah N, Grenache N et Lledoner Pelut N représentent au minimum 40 % de l'encépagement. A partir de la récolte 2005, il représentera au moins 50 % de l'encépagement. Dans cet article, par le terme « encépagement », il faut comprendre l'encépagement de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation pour la couleur considérée.

*Fait à Paris, le 21 Juillet 2000.*

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche :*  
**JEAN GLAVANY**

*Le ministre de l'économie des finances  
et de l'industrie,*  
**LAURENT FABIUS**

*La secrétaire d'Etat au budget :*  
**FLORENCE PARLY**

*La secrétaire d'Etat aux petites et  
moyennes entreprises,*  
**MARYLISE LEDRANCHU**

**REGLES D'ENCEPAGEMENT**

## AOC FAUGERES

- CARIGNAN 40% maximum
- CINSAULT 20% maximum
- GRENACHE ET LLEDONER PELUT 20% minimum
- SYRAH OU MOURVEDRE 15% avec au minimum 5% de MOURVEDRE
  
- Les 4 cépages : GRENACHE, LLEDONER PELUT, SYRAH, MOURVEDRE, devront représenter ensemble au moins 40% de l'encépagement en production en 1998.

### A PARTIR DE LA RECOLTE 2003

- SYRAH : 15% minimum

### A PARTIR DE LA RECOLTE 2005

- Les 4 cépages (grenache, syrah, mourvèdre, lledoner pelut), devront représenter ensemble au moins 50% de l'encépagement en production.

## DIVERS :

- Mise en production des jeunes vignes : 4ème feuille.
- Densité Hectare : 4 000 pieds/hactare minimum pour toutes nouvelles plantations.
- Interdiction de plantation à plus de 2.50 m de largeur (Dérogation possible dans le cas d'un prolongement d'une ancienne parcelle, mais dans la limite d'une extension de 50 ares maximum (au-delà, création d'une nouvelle parcelle).
- Titre alcoométrique : 12%vol minimum
- Mise en bouteille dans la région Languedoc-Roussillon obligatoire à partir du millésime 2002.
- Libération des vins rosés AOC Faugères : 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte
- Libération des vins rouges AOC FAUGERES :
  - Millésime 2001 : 1<sup>er</sup> février qui suit la récolte
  - A partir du Millésime 2002 : 1<sup>er</sup> mars qui suit la récolte