

# Faugères – Domaine Mas d’Alezon

Catherine Roque, la vigneronne, « s’éclate » au Clovallon, sa situation au milieu des garrigues, sa position loin d’autres cultures intensives lui permet de pratiquer une culture entièrement biodynamique et la vigne l’accepte à merveille... Belle réussite.



Une dizaine d’années plus tard, en 1997, elle acheta un vignoble un peu oublié, plus au Nord de l’appellation Faugères : le Mas d’Alezon. Une montagne sépare les 2 domaines : d’un côté, les schistes bleus pour Faugères ; de l’autre, les calcaires dolomitiques de Bédarieux. Les vignes du Mas d’Alezon sont situées à 400 m d’altitude, le plus haut de l’appellation, dans des clairières entre garrigues et châtaigniers.



Catherine cultive ainsi ses vignes en biodynamie, n’utilise que les levures indigènes et vendange à la main. Grâce à ce travail, elle vinifie aujourd’hui des vins qui figurent au plus haut dans la liste des vins reflétant le plus le terroir magnifique de Faugères. Les vins du Mas d’Alezon sont d’une grande finesse et d’une rare noblesse.

Une pionnière en Languedoc !



*Extrait de la Revue des Vins de France :*

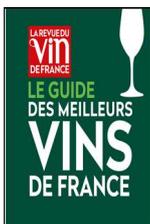


Guide des meilleurs vins de France 2019, **domaine 1 étoile**

Mas d’Alezon

*"Nous avons un coup de cœur pour les vins de Catherine Roque : ses Faugères sont de grandes réussites encore une fois".*

*Extrait de la Revue du Vin de France Guide Vert*



**Revue du Vin de France Guide Vert \*\***

*Catherine Roque a créé deux domaines majeurs du panorama languedocien, Clovallon, à Bédarieux, dans la Haute Vallée de l’Orb, et le Mas d’Alezon, à Faugères. ... elle a démarré en 1989 en plantant des cépages inattendus, notamment le pinot noir dont elle fut précurseuse dans la région.*

*... elle vinifie aujourd’hui l’une des plus belles interprétations du cru, la confidentielle cuvée Montfalette. L’ensemble des vins place ce domaine au sommet de l’appellation depuis quelques années, ce travail se doit d’être récompensé par une deuxième étoile !*

*Cabretta est une très belle réussite de Faugères en blanc. Un vin rare qu’on ne manquera pas pour ses parfums d’herbes séchées et sa grande précision en bouche. Ce 2017 est encore plus net que le 2016.*

*En rouge, le Presbytère est irrésistible de fruits rouges et d’épices. Un vin alliant avec charme gourmandise et structure.*

*Montfalette est une pure expression de schiste, à la fois intense, épicé, complexe mais avec une fraîcheur incroyable en finale. Un grand vin à garder en cave !*

## Faugères Blanc - Cabretta 2020

**Cépages :** Roussane, grenache gris, grenache blanc, clairette

**Terroir :** Vigne (400m d'altitude) sur schistes bleus, plantée il y a 25 ans et située au-dessus de « Montfalette » sur un coteau autrefois réservé aux chèvres – d'où le nom « Cabretta ». Exposition Sud.

**Vinification :** Elevage en foudre et œuf béton. Levures indigènes et macération. Absence de traitement chimique. Fermentation malolactique.

**Dégustation :** Nez charmeur, d'une grande finesse, palette florale très complexe, chair assez ferme mais silhouette svelte et élégante en bouche, finale longue et minérale avec une présence saline bien marquée et un très beau sillage floral. Fleurs blanches, Anis, Citrus – Fenouil - Ampleur et vivacité en bouche. Finale réglisse - pierre à fusil. Vin blanc d'une fraîcheur et d'une profondeur très rares en Languedoc.

**Accords Mets / Vins :** Cabretta accompagne les fromages de chèvre mais également crustacés ou bien un risotto aux petits légumes de printemps

**Extrait Revue des Vins de France RVF - Hors-Série - Novembre 2019 :**



**MAS d'ALEZON Cabretta 2017** 16,5/20

Cabretta est une très belle réussite pour un faugères blanc. Ne loupez pas ses parfums d'herbes séchées et sa grande précision en bouche. Il est encore plus net que le millésime précédent.

**Extrait Revue des Vins de France RVF – N°642 - Avril 2021 :**

**« Les Dégustations – Vins d'altitude en Languedoc »**



### Languedocs d'altitude : Le Sud et la fraîcheur réunis

*Oui, l'altitude influence favorablement le bouquet des vins dans les régions méditerranéennes. Pour le vérifier, nous avons dégusté à l'aveugle 266 languedocs nés sous le soleil, mais entre 250 et 500 mètres d'altitude. Passionnant ! Par Caroline Furstoss et Idelette Fritsch ...*

*Déguster à l'aveugle les vins d'altitude en Languedoc ? ... La question devient brûlante dans le contexte du réchauffement climatique, alors que les vins se chargent en degrés*

*sous l'effet des températures estivales. ...*

*C'est connu : les vins de montagnes sont plus frais, digestes avec des tanins plus souples. ...*

*Et l'amplitude quotidienne de températures, avec des nuits fraîches, favorise une maturation lente des raisins et des acidités préservées. ...*

### Vins nés à une altitude supérieure à 350m

*Sur les hauteurs de Faugères, du Minervois ou du Pic Saint-Loup, ces parcelles associent personnalités marquées et finesse. ...*

### 91/100 MAS D'ALEZON Faugères Cabretta 2019

*L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah, et grenache.*

## 92/100 MAS D'ALEZON Faugères Montfalette 2019

*L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah, et grenache.*

## AOC Faugères Rouge - Montfalette 2019

**Cépages :** Mourvèdre 80%, syrah, grenache

**Vinification :** Elevage en œuf béton et barriques en châtaignier.

**Dégustation :** Minéralité du terroir de schistes. Nez ouvert et intense, notes florales complexes sur un fond d'herbes de garrigue (romarin, thym), matière dense mais équilibre bien frais, finale tendue et minérale, sillage long sur la pierre chaude et la violette. Notes de réglisse, poivre, pierre à fusil.

**Accords Mets / Vins :** Montfalette se déguste avec tout plat de viande grillée ou en sauce ou bien un œuf mollet à la truffe.

**Température de service :** 15-17° **Garde :** 10 ans

**Extrait du blog 'Le Vin chante son Terroir' :**

*Catherine Roque, un sacré bout de femme portant fièrement ce domaine cultivé et soigné comme un jardin. Je me souviens de cette rencontre avec Catherine, chez elle, dans l'ancien presbytère de Faugères. La balade dans ces vignes de Montfalette ou Soumartre, à nous conter les caprices de son mourvèdre qu'elle aime par-dessus tout. Alors que sur d'autres faugères dominent la syrah, le grenache et le carignan, Catherine mise tout sur son mourvèdre qui entre majoritairement dans ses cuvées.*

*... un vin qui allie à merveille force et élégance, complexité et sociabilité tout en laissant s'exprimer son terroir de schiste avec une belle lisibilité. Magnifique !*

**Extrait de la Revue des Vins de France :**



*Montfalette du Mas D'Alezon est une grande réussite.*

*Le nez est net, complexe et élégant sur des notes de fruits noirs et de griotte cuite, de zan et de poivre. En bouche, l'attaque est charnue et douce. Elle se décline sur des arômes de cerise à l'eau de vie, d'orange confite, de poivre et de réglisse. L'équilibre est magnifique et la longueur excellente. Magnifique flacon.*

*Guide des meilleurs vins de France 2019 : 17.5/20*



**Extrait de Terre de Vins N° 69 de janvier 2021**



Le **Montfalette** du Mas d'Alezon bénéficie d'un paysage naturel de vignes, de garrigue et de châtaigniers. Une présence extraordinaire par sa complexité aromatique. Au premier nez se dégagent des arômes de violette, de mûre, de myrtille que viennent compléter le chocolat, la noix de muscade, le champignon et le cuir. Un nez élégant mais à l'aromatique prenante. La bouche est volumineuse, fraîche et chocolatée. La finale est longue malgré cette pointe d'acidité qui nous rappelle que ce vin est encore à oublier en cave pendant deux années. Vin d'épicuriens. Avec une épaule d'agneau à la cocotte.

## AOC Faugères Rouge - Le Presbytère 2020

**Cépages :** Lledoner Pelut, cinsault, carignan franc de pied

**Terroir :** Terroir de schistes noirs les plus hautes de l'appellation. Exposition Sud.

**Vinification :** Cuvaision des grappes entières. Macération de 3 semaines en cuves ciment. Vinification et élevage sans soufre, ajusté à la mise en bouteille. Elevage de 12 mois en pièces.

**Dégustation :** Robe rubis. Notes mentholées. Epices, poivres. Réglisse.

**Accord Mets/Vin :** Viandes Rouges, voire tout un repas

**Température de service :** 16° **Garde :** 8 ans



### Guide des meilleurs vins de France 2019 : 16.5/20

#### Un domaine Coup de Cœur

La cuvée **Le Presbytère du Mas d'Alezon** est un Faugères de haute volée vinifié avec le minimum de soufre possible. Le nez est complexe, sur le pruneau, la cerise et les épices. En bouche, on retrouve la fraîcheur des vins de C. Roque, ainsi que leur élégance. Belle longueur. Le millésime 2018 se caractérise par une belle concentration et une grande longueur. Un joli flacon à attendre 6 mois avant de déguster !

### RVF Février 2021

#### DOSSIER SPECIAL Biodynamie - Le meilleur de la biodynamie



Le Languedoc-Roussillon est le vignoble biodynamique le plus vaste. Les vins retenus ici brillent par leur fraîcheur et leur digestibilité.

#### Les cuvées audacieuses Les frissons de l'exploration

... en goûtant chaque vin, le connaisseur frissonne en mesurant la prise de risque du vigneron. Ces vins explorent des goûts nouveaux, sans complexe par rapport à la tradition.

#### 90/100 Domaine Mas d'Alezon - Faugères - Le Presbytère 2019 (Demeter)

Un nez de laurier et de curry pour ce vin des mille et une nuits, à l'exotisme avéré sur une matière séveuse, pointu sur des notes de myrtilles et de cassis. La bouche est dotée d'une concentration particulière avec une touche de cuir.