

Adissan Retour aux sources et aux raisins pour un enfant d'ici

Frédéric Fages a retrouvé ses racines et créé l'Anqueven, un domaine prometteur.

Frédéric Fages, « *l'un des derniers enfants né à Pézenas* », comme il se plaît à le dire, a grandi à Adissan, parmi les vignes, au fil des ruisseaux et au sommet des arbres qui accueillent les cabanes et les rires. Son arrière-grand-père était l'un des fondateurs de la cave coopérative d'Adissan. Son grand-père et son père, Henri Fages, étaient eux aussi naturellement viticulteurs et coopérateurs. Frédéric était donc baigné par l'esprit de la vigne et du vin.

Ses études et sa vie professionnelle l'ont ensuite mené à Montpellier, puis à Alès, où il a créé une entreprise liée aux nouvelles technologies : 123Preta. Pendant 14 années, il a développé sa société avec succès et plaisir, ayant jusqu'à dix salariés.

Malgré tout, à 40 ans, il a ressenti le besoin de retourner à ses racines et à la nature. Travailler en plein air était devenu un besoin vital. Passionné de vin, il voulait créer un produit tangible, plein d'émotions, loin du cloud si virtuel. Il a donc cédé une partie de sa société afin de se consacrer à sa passion et s'est formé à la biodynamie et à la vinification.

Henri a accompagné le pro-



■ Dans la cave du domaine, où Frédéric travaille avec Clément, un jeune œnologue.

jet de son fils, lui transmettant son expérience acquise par plus de 40 années d'exploitation, et lui laissant une partie de ses vignes en fermage.

Créant une cave particulière au sein de la propriété familiale, Frédéric a su s'entourer d'un jeune œnologue, Clément Fraigneau, qui partage ses convictions et ses exigences. Frédéric souhaite produire des vins de qualité, en adéquation avec la nature, et avec respect pour l'environ-

nement. C'est ainsi qu'est né le domaine de l'Anqueven, hommage au grand-père de Frédéric qui se plaisait à dire "À l'an que ven" espérant ainsi que le futur soit de bon augure. L'Anqueven, c'est aussi le temps qui se respecte indépendamment de tout et bien loin de notre société de l'immédiateté.

2016 a donc permis à la première et unique cuvée de vin rouge de voir le jour : Le Souffle des anges. Il s'agit d'un assemblage de trois cépages

vinifiés séparément. Frédéric, attaché à ses racines languedociennes, a également choisi de produire de la carthagène, vin de liqueur typique du Languedoc : La Part des anges. Voici donc une belle reconversion pour cet enfant d'Adissan, attaché à son village et à ses origines et qui aura su revenir à l'essentiel, en faisant lui-même sa vinification, dans le respect de la nature puisqu'il travaille en reconversion biologique.