

CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

FELGARIA

Faugères

Grand vin de garde

Conquise par la promesse des schistes, Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, où la roche-mère affleure à tout instant, en totale symbiose avec les racines profondes.

C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : orientation nord, géologie unique, encépagement authentique, rendements très limités, respect de la noblesse du raisin, culture bio...

Le nouveau chai, en immersion dans les schistes, au cœur du vignoble, a été bâti en 2014 sur un site exceptionnel, où le regard court à perte de vue. Sa conception affiche la volonté de poursuivre, dans les meilleures conditions, le travail entrepris auparavant, avec le même respect du terroir, et procure une plus grande liberté d'action pour apporter encore des améliorations à la qualité des vins proposés.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de leurs tannins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice.

Felgaria est le fruit de la sélection de parties de parcelles les mieux adaptées du vignoble et le fruit de l'assemblage des barriques les plus prometteuses de Cébène.

Cette cuvée de grande classe est majoritairement composée de Mourvèdre, ce qui en fait toute son originalité et sa personnalité. Cultivé avec des rendements très bas, sur des terrasses au plein midi, avec les meilleurs élevages, ce cépage sudiste est merveilleusement approprié à notre terroir : en effet, les schistes, un des sols viticoles les plus rares et les plus anciens, reconnus parmi les meilleurs au monde, participent à la personnalité incomparable de ce cépage emblématique des grands vins de garde.

Terroir	Un terroir étonnant, où la roche-mère affleure partout. 100% terrasses de schiste sur les balcons cévenols au plus haut de l'appellation Faugères (300 m). A 40 km de la Méditerranée.
Encépagement	Mourvèdre à pleine maturité (>50%), sur les hauteurs, plein Sud. Syrah et Grenache au Nord !
Rendement et vendanges	Rendements très bas. Vendanges manuelles en petites cagettes. Tri parcellaire. Etalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
Vinification et élevage	En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vinification séparée de chaque vendange, en barriques de 500 l puis élevage en barriques de 500 l. Pigeages doux, contrôle des températures.
Degré d'alcool	Degré : Autour de 14%
A table	De délicats arômes de fumé laissent présager ce que le Mourvèdre peut donner de mieux, sur ce terroir de schiste avec un fruité sans exubérance tapageuse. Des arômes de fruits (framboise, cassis), d'épices douces, envoûtantes, de fines effluves de garrigue se prolongent dans une bouche onctueuse et soyeuse. L'ensemble est un prodige d'équilibre. Felgaria sera dégusté avec gourmandise dans sa jeunesse mais c'est aussi un vin de grande garde (+ de 10 ans). L'élégance de ce vin de race se prête à des accords d'un grand raffinement, gibiers à plume (faisans), pigeons, belle pièce de boeuf.
Au sujet du nom Cébène	<i>Cébenna</i> est la déesse languedocienne qui a donné son nom aux Cévennes et la forme de son corps aux monts du Caroux (1020 m) tout proches du vignoble.
Au sujet du nom Felgaria	<i>Felgaria</i> est le nom que portait Faugères autrefois.
Témoignages	-Bettane & Desseauve : 2012 Felgaria 16/20 " l'expression des Mourvèdres à haute maturité " ; Felgaria 2010, 15,5. "Bravo pour ce 1er mill [2008] " -Guide Hubert 2017 : 18/20 Felgaria 2013 -Jancis Robinson, MW : Felgaria 2011, Meilleure note du Languedoc Roussillon, 17,5 /20. " Big but delicate. Bravo ! " Felgaria 2014 : 16,5+ (TC) ; Felgaria 2011 : 17 ; Felgaria 2013 : 17,5 -2** Guide Hachette, Felgaria 2009 ; Guide Hachette 2014, Felgaria 2011 -Vinum : Felgaria 2013 : 17,50 -Decanter : Felgaria 211 & 2014 Médaille d'Or ; Decanter 4****: 2009 Felgaria (17,5) "Highly recommended" -RobertParker.com : (94-97) Felgaria 2015 "Wow, what a wine!" (Jeb Dunnuck); 94/100 Felgaria 2014 & 2011 ; 93/100 Felgaria 2009 ; 92 Felgaria 2012 & 2013 ; 90 Felgaria 2010

CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

BELLE LURETTE

Faugères

La longue histoire des hommes

Conquise par la promesse des schistes, Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, où la roche-mère affleure à tout instant, en totale symbiose avec les racines profondes.

C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : orientation nord, géologie unique, encépagement authentique, rendements très limités, respect de la noblesse du raisin, culture bio...

Le nouveau chai, en immersion dans les schistes, au cœur du vignoble, a été bâti en 2014 sur un site exceptionnel, où le regard court à perte de vue. Sa conception affiche la volonté de poursuivre, dans les meilleures conditions, le travail entrepris auparavant, avec le même respect du terroir, et procure une plus grande liberté d'action pour apporter encore des améliorations à la qualité des vins proposés.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de leurs tannins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice.

Ces vénérables ceps de Carignan nous racontent la longue histoire des hommes qui les ont sculptés. Belle Lurette est composée majoritairement de très vieilles vignes de Carignan.

Terroir	Un terroir étonnant, où la roche-mère affleure partout. 100% terrasses de schiste sur les balcons cévenols au plus haut de l'appellation Faugères (300 m). A 40 km de la Méditerranée
Encépagement	Très vieux pieds de Carignan (+ de 70 ans), majoritairement. Mourvèdre et Grenache.
Rendement et vendanges	Rendements très limités pour les Carignan : environ 15 hl/ha, et le Mourvèdre. Tri parcellaire. Vendanges manuelles en petites cagettes. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
Vinification et élevage	En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vendange en partie non égrappée. Vinification puis élevage en cuve inox.
Degré d'alcool	Degré : 13%
Dégustation	Belle Lurette est arrivée plus tardivement dans la gamme de Cébène, avec une merveilleuse acquisition de Carignans, pour certains centenaires. Belle Lurette est construite avec un fort accent de Carignan. La vinification et l'élevage sans soufre ont permis cet enrobage de tannins, avec une trame serrée et veloutée, qui en fait sa caractéristique et son identité. Les légers sulfites intervenus, veille de mise, ont préservé la fraîcheur des Carignan, la concentration en fruit apportée par les vieux ceps, un aspect velouté avec une structure douce.
A table	Un grand vin, volubile et distingué, étonnant de fraîcheur, voluptueux. Une invitation à la belle gastronomie (grillade de porc à la sauge, gibier, cassoulet au confit de canard).
Au sujet du nom Cébène et de Belle Lurette	<i>Cébenna</i> est la déesse du Languedoc qui a donné son nom aux Cévennes et la forme de son corps aux monts du Caroux (1020 m) tout proches du vignoble. Ces vieilles vignes, usées, sculptées ont été plantées depuis ... <i>belle lurette</i> .

Témoignages	<ul style="list-style-type: none"> - Bettane & Desseauve 2013. Belle Lurette 2011 : 15,5 "Très belle matière aux tannins raffinés" - La RVF, 2013 Belle Lurette 15,5 pts : parmi l'élite des rouges du Languedoc ; 2015 Belle Lurette 15,5-16 « structure gracieuse, subtile » - Terre de Vins « Belle Lurette déroule ses saveurs juteuses avec l'alliance de tanins élégants, dessinant un vin en profondeur. » Sylvie Tonnaire - RobertParker.com. (92-94) Lurette 2015 ; 93+/100 Lurette 2013 ; 92/100 Lurette 2012 - Jancis Robinson : 2011,2012 & 2013 Belle Lurette 16.5 / 20 ; 2015 Belle Lurette : 17 / 20
-------------	--

CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

LES BANCÈLS

Faugères
Balcon de schiste

Conquise par la promesse des schistes, Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, où la roche-mère affleure à tout instant, en totale symbiose avec les racines profondes.

C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : orientation nord, géologie unique, encépagement authentique, rendements très limités, respect de la noblesse du raisin, culture bio...

Le nouveau chai, en immersion dans les schistes, au cœur du vignoble, a été bâti en 2014 sur un site exceptionnel, où le regard court à perte de vue. Sa conception affiche la volonté de poursuivre, dans les meilleures conditions, le travail entrepris auparavant, avec le même respect du terroir, et procure une plus grande liberté d'action pour apporter encore des améliorations à la qualité des vins proposés.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de leurs tannins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice.

Les Bancèls illustrent pleinement l'expression distinctive des schistes ; l'ensemble des cépages du Domaine, convoqués pour apporter leur complexité conjuguée à cette cuvée cœur de gamme, s'effacent derrière le terroir, en le laissant parler.

Terroir	Un terroir étonnant, où la roche-mère affleure partout. 100% terrasses de schiste sur les balcons cévenols au plus haut de l'appellation Faugères (300 m). A 40 km de la Méditerranée.
Encépagement	Syrah, Grenache et Carignan sur de hautes terrasses ou « <i>bancèls</i> » suivent les courbes de niveau, à l'Est et au Nord, à l'écart du soleil ardent. Mourvèdre au plein midi.
Rendement et vendanges	Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Tri parcellaire. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
Vinification et élevage	En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox puis élevage en cuve inox. Pigeages doux, contrôle des températures.
Degré d'alcool	Degré : Autour de 14%
A table	Senteurs d'été juste chahutées par la brise... Arômes de fumé propres aux schistes, graphite, réglisse, girofle, garrigue, cade, poivre blanc. Puis en bouche explosion de fruit, minéralité, finesse, vivacité, qualité, sensualité des tanins... qui donnent envie d'une belle côte de bœuf grillée, finement poivrée, ou un carré d'agneau grillé à la fleur de thym.
Au sujet du nom Cébène	Cébenna est la déesse languedocienne qui a donné son nom aux Cévennes et la forme de son corps aux monts du Caroux (+1000 m) tout proches du vignoble.
Au sujet des Bancèls	Les <i>bancèls</i> : terrasses de schiste aménagées par les anciens pour leur petite vigne.
Témoignages	<ul style="list-style-type: none"> - La RVF 2017 : » Il révélera son profil pêchu dans cinq ans (Les Bancèls 2014) 15/20 - Bettane & Desseauve 2015 (Bancèls 2012 : 15/20 " Les Bancèls sont régulièrement réussis avec une minéralité particulière sur ces terroirs de schistes ") - 2** Guide Hachette 2015, les Bancèls 2012 ; 1* Guide Hachette 2012, Les Bancèls 2009 - Méd Argent, Challenge Millésime Bio Bancèls 2013 / Ténor (5 verres) Guide Hubert 2015, Bancèls 2013 - Jancis Robinson "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting". 16,5 / 20 ; 2015, 2012 & 2010 Les Bancèls 16,5 / 20 (TC) ; 2008, 20011 & 2013 Les Bancèls 17 - RobertParker.com. 92/100 Bancèls 2015 ; 91 Bancèls 2010 & 2011 ; 90 Bancèls 2012, 2013 & 2014

CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

EX ARENA

IGP Pays d'Oc rouge

Un Grenache au profil inédit

Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, sur les hauteurs de Faugères où la roche-mère affleure à tout instant, ainsi que sur un terroir unique en Languedoc : des sédiments marins de 30 mètres de profondeur entre la Méditerranée et Faugères. C'est de ce terroir unique que sont issus les vins Ex Arena.

C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : géologie unique, encépagement authentique, rendements très limités, respect de la noblesse du raisin, culture bio...

Le nouveau chai, en immersion dans les schistes, au cœur du vignoble, à Faugères, a été bâti en 2014 sur un site exceptionnel, où le regard court à perte de vue. Sa conception affiche la volonté de poursuivre, dans les meilleures conditions, le travail entrepris jusqu'à présent, avec le même respect du terroir. Il procure une plus grande liberté d'action pour apporter des améliorations à la qualité des vins proposés.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de leurs tannins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice.

Ex Arena, la découverte d'un profil inédit dans l'univers des Grenache. Son terroir, est particulièrement propice à la régulation de la vigueur de la vigne et à la maturité de ses raisins, apanage des grands terroirs. Dans ces conditions exceptionnelles, les Grenache d'Ex Arena offrent, certes, leur traditionnel caractère chaleureux, proche d'un Châteauneuf du Pape mais surtout, nous surprennent par la vivacité de leurs arômes et la finesse de leur tannins. Pure gourmandise !

Terroir	Villafranchien (Grenache) et terroir sédimentaire très profond (Mourvèdre) sur quelques kilomètres carrés, appelés les « sables de Corneilhan », déposés par la mer autrefois (profondeur 40 m). Sables rouges anciens, graviers, galets des Cévennes. Aux Portes du Parc Régional Naturel du Haut-Languedoc. Entre Faugères et la Méditerranée.
Encépagement	Grenache (> 85%), Mourvèdre
Rendements	Rendements limités naturellement.
Densité	9 000 pieds hectare pour la parcelle de Mourvèdre en coteaux !
Vendanges	Vendanges manuelles en petites cagettes. Étalement des jours de vendanges.
Vinification et élevage	En douceur. Arrivée de la vendange par gravité. Raisins non égrappés, vinifiés puis élevés en cuves inox. Degré : Autour de 14%
A table	Finesse, épices, caresse... Une gourmandise qui se bonifiera encore avec les années. Une évolution remarquable 24 heures après l'ouverture. Du bonheur sur de nombreux accords, plats méditerranéens, feuilles de vigne farcies, volaille. Osez le déguster avec une verrine de fraises ou un fondant au chocolat.
Au sujet du nom Cébène Au sujet de Ex Arena	Cébenna est la déesse languedocienne qui a donné son nom aux Cévennes et la forme de son corps aux monts du Caroux (1020 m) tout proches du vignoble. Ex Arena, en latin "issu des sables", illustre la typicité de son terroir sédimentaire exceptionnel.
Témoignages	<ul style="list-style-type: none"> - Guides Bettane & Desseauve : 14.5/20 Ex Arena 2013 ; 13,5/20 Ex Arena 2012 - Guide Hubert 2017 : 17/ 20 Ex Arena 2015 - Ex Arena 2010 : Médaille Or, Concours de Lyon 2012 ; Argent Amphore 2012 (Concours vins bio) - Jancis Robinson, MW : "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting". 2013 Ex Arena, 16.5 / 20, 2015 Ex Arena 16 - RobertParker.com. 92/100 Ex Arena 2015 ;90/100: 2008 & 2010; 89/100: Ex Arena 2009 & 2013