

## Visite au 1er Salon «Déguster en V.O.»

LE 16/05/2022 / PAR LESSDUVIN / DANS COUP DE COEUR, LANGUEDOC, SUD-OUEST

A Montpellier, ces 2 et 3 mai, le Corum a accueilli des vigneron·nes venant de toute l'Occitanie. Une première qui a la volonté de pallier la disparition de Vinisud: «*Les vigneron·nes d'Occitanie ne disposaient plus d'aucune vitrine pour présenter leurs vins aux professionnels du secteur*» disent les organisateurs.

En plus des dégustations proposées par les exposants, il y avait des ateliers et des conférences. J'étais très intéressée par celle consacrée aux cépages ancestraux que je vous raconterai dans une autre chronique.

J'étais venue assez tôt pour pouvoir profiter de la présence des vigneron·nes avant le symposium. Dans la plus grande tranquillité, j'ai fait le tour des appellations pour sélectionner quelques domaines à conseiller. En plus des valeurs sûres, je suis toujours à la recherche de vins naturellement à faible degré, j'ai donc cherché dans ces deux directions.



### Faugères, Domaine de Cébène

Brigitte Chevalier vient toujours aux salons avec son livre de photos qui montre l'histoire de son domaine, son implantation en 2007 et comment, avec Pierre son compagnon, ils ont investi le lieu, d'abord avec la construction de la cave puis l'habitation au-dessus. Le domaine est en biodynamie avec l'essentiel du vignoble autour des bâtiments et d'un seul tenant. Un écosystème précieux dont Brigitte a conscience d'en être la gardienne avec tous les devoirs et les soins qui vont avec. Les vins de Cébène ont la particularité d'être d'une grande précision, avec une verticalité donnée par la minéralité. On pense à la puissance et la profondeur de la terre réunies dans une expression fine et sensuelle.

### Les Bancelles, AOC Faugères 2020

Un nez de cerise et de framboise fraîches, en bouche le fruit est croquant toujours frais avec une minéralité fondante. Les tanins sont fins, très fins, tout en longueur. On apprécie la jeunesse de ce vin qui donne de la nervosité à la texture. C'est plutôt gourmand.

*Syrah, grenache et mourvèdre, élevage en cuve*

### Felgaria, AOC Faugères 2017

La robe rouge sombre est encore violette, signe de la jeunesse. Au nez, il y a de la violette avec de la prune et puis des notes épicées, du poivre noir et de la tapenade. La bouche surprend par sa tenue à la fois souple et serrée. On pense à la minéralité, le feuilleté de schiste serré, la fraîcheur de la pierre et sa profondeur. Voilà une expression exemplaire du *Mourvèdre sur schistes, sans concession mais avec douceur*.

*80% mourvèdre, 20% syrah, élevage 24 mois minimum.*