

## “ IL Y A CERTAINEMENT PLUS DE 60 ESPÈCES DE PLANTES, D'ARBRES ET D'ARBUSTES QUI SONT ARRIVÉES SPONTANÉMENT

BRIGITTE CHEVALIER – DOMAINE DE CÉBÈNE

Brigitte Chevalier arrive à Faugères en 2007 et se lance directement en bio. Avant de s'installer, elle a cherché un vignoble exposé face au nord, ce qui surprend à l'époque. Sa parcelle Les Bancèls en est l'exemple parfait : « *C'est un peu plus d'un hectare de vigne que personne ne convoitait. Une parcelle en terrasse plein nord, j'ai tout de suite craqué.* » Depuis, cette parcelle est devenue un lieu-dit, le symbole de Cébène, et ses vins ont fait le tour du monde. Elle y cultive aujourd'hui 11 hectares en biodynamie.

Autour du chai, 6,5 hectares de vieilles vignes en gobelet sont implantés d'un seul tenant, dont une partie est représentée par du carignan âgé d'au minimum 70-80 ans. La plupart sont exposés au nord, à 300 mètres d'altitude. « *Ce sont des sélections massales qui résistent mieux à la sécheresse. Beaucoup auraient à l'époque arraché ces vieilles dames, j'ai préféré les garder, ces vignes appartiennent au lieu.* » Autour et dans les parcelles, de nombreux arbres fruitiers indigènes sont présents. D'autres, comme l'arbousier ou le cyprès, ont été plantés.

« *Il y a certainement plus de 60 espèces de plantes, d'arbres et d'arbustes qui sont arrivées spontanément. Buplèvres, euphorbes, coronilles, bruyères arborescentes, chardons, orge des rats, vipérine et d'autres entourent le vignoble.* » Autant de refuges pour les insectes et les pollinisateurs. La vigneronne organise également la reconstruction des petits murets en pierre de schiste.

Les belles grappes vendangées à la main arrivent par gravité dans un chai creusé dans la roche. « *Mon chai est écologique et économe en énergie. Ici, la climatisation est naturelle, l'été il fait frais.* » Un lieu idéal pour Les Bancèls 2020 en AOC Faugères, proposé à 20 € au caveau. Syrah, grenache et mourvèdre offrent un vin sur la minéralité, au nez comme en bouche, la présence du schiste y est impressionnante. Une belle précision qui rappelle le lieu. Les tanins mûrs sont délicatement extraits. Chaque parcelle est vinifiée séparément puis élevée en cuve douze mois.

Domaine de Cébène – 34600 Faugères  
06 74 96 42 67 – [cebene.com](http://cebene.com)

