

La Médocaine et la déesse du Languedoc



Brigitte Chevalier présente jusqu'à ce soir ses vins à Saint-Émilion, chez Jean-Luc Thunevin. (Photo J.-P. T.)

Brigitte Chevalier est née à Soulac et ne renie pas ses origines médocaines. Mais sa terre d'élection aujourd'hui est à Faugères dans l'Hérault, où elle s'est installée après avoir travaillé durant vingt ans dans le négoce du vin bordelais, dont dix ans à Saint-Émilion, chez Jean-Luc Thunevin, pour s'occuper des ventes à l'exportation du prestigieux château Valandraud.

C'est d'ailleurs chez lui qu'elle est venue cette semaine pour participer pour la première fois aux primeurs avec son propre vin.

Rien ne la prédestinait au départ à devenir viticultrice. Son affaire à elle, c'était le commerce. Mais une fois partie à Faugères, pour rejoindre l'homme de sa vie, elle a été séduite par les terroirs environnants.

« J'ai alors réalisé que j'étais une vigneronne dans l'âme, mais sans vigne. Je ne suis pas une héritière de château médocain. J'avais pour seule formation vitivinicole, un Duad (1). »

Ce qui ne suffit pas pour travailler dans la vigne et au chai. En 2004, Brigitte Chevalier a donc repris des études. Puis, exploré les hauteurs de Faugères en quêtes des terroirs de ses désirs. « J'ai choisi des parcelles exclusivement orientées au nord/nord-est. Pour préserver la finesse, la fraîcheur et le fruit des syrah, grenache et mourvèdre. Pour faire le vin que je veux. »

Conversion bio

Ainsi est né de toutes pièces le domaine de Cébène (2) (de Cébéna, déesse qui a donné son nom aux Cévennes), actuellement en conversion bio. Il se décline en trois crus : Les Bancèls, Felgaria (nom latin de Faugères) issu des meilleures parcelles, et Ex Arena, vin de pays d'Oc produit à partir de vignes plantées sur un sol de sédiments marins. « Un vin fait pour vieillir et conçu comme une gourmandise. »

(1) Diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation. (2) Domaine de Cébène : www.cebene.fr ou 06 74 96 42 67.

Auteur : Jean-Pierre Tamisier