

# Domaine de Cébène

Un vignoble aux terroirs étonnants !

## EX ARENA

*Géologie unique en Languedoc, un Grenache au profil inédit*

Vin de pays d'Oc rouge



Ex Arena, la découverte d'un profil inédit dans l'univers des Grenache.

Son terroir, pour partie Villafranchien et pour partie, constitué de sables anciens très profonds (40 mètres !) 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, 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. A 15 km de la Méditerranée. Altitude : 40 m        |
| Encépagement            | Grenache (> 90%), Mourvèdre  |
| Rendements              | Rendements limités naturellement. Grenache : 20 hl/ha. Mourvèdre : < 10 hl/ha  |
| Densité                 | 9 000 pieds hectare pour la parcelle de Mourvèdre en coteaux !   |
| Vendanges               | Vendanges manuelles en petites cagettes. Etalement des jours de vendanges.   |
| Vinification et élevage | En douceur. Arrivée de la vendange par gravité dans l'ancienne cave traditionnelle. Raisins non égrappés, vinifiés en petites cuves ciment puis élevés en cuves inox. Nous utilisons le pressoir manuel à vis, d'origine (des années 1900). Degré : Autour de 14%  |
| Degré d'alcool          |  |
| 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, volaille (canard). Osez le déguster avec une verrine de fraises ou pour les plus gourmands un fondant au chocolat. Ou tout seul !                          |
| 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 (1020 m) tout proches du vignoble.  |
| Au sujet de Ex Arena    | Ex Arena, en latin " <i>issu des sables</i> ", illustre la typicité de son terroir sédimentaire exceptionnel.  |
| Témoignages             | The Wine Advocate, eRobertParker.com :<br>(89-90)/100 - 2010 Ex Arena, 89/100 - 2009 Ex Arena, 90/100 - 2008 Ex Arena<br>Jancis Robinson Twitter 08/2010 : "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting". 16,5 for 2007 Arena<br>Médaille d'Or, Concours des Féminales, un jury de femmes professionnelles du vin, 2007 Ex Arena |

# Domaine de Cébène

Un vignoble aux terroirs étonnants !

## LES BANCÈLS

### Faugères – Grand Terroir de Schiste

*Syrah nordiste pour un « Faugères d'école »*



Dès leur premier millésime Les Bancèls sont qualifiées, par amateurs et professionnels, de *Faugères d'école*, une véritable reconnaissance et un beau compliment.

Les Bancèls se distinguent toutefois particulièrement par le choix judicieux mais inhabituel de l'orientation des Syrah et des Grenache (plein nord) et du terroir (schiste), par leurs rendements très limités (un seul pied de vigne ne suffit pas à produire une bouteille de vin) et par leur élevage en douceur.

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Terroir                 | Hautes terrasses de schiste (100%) sur les balcons cévenols du plus haut de l'appellation Faugères. A 40 km de la Méditerranée. Altitude du vignoble : 320 m   |
| Encépagement            | Syrah (>60%) et Grenache 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 très limités (20hl/ha). 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 dans l'ancienne cave traditionnelle. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox puis élevage en cuve inox. Pigeages doux, contrôle des températures. Nous utilisons le pressoir manuel à vis (des années 1900). Degré : Autour de 14%  |
| Degré d'alcool          |  |
| A table                 | Senteurs d'été juste chahutées par la brise... Arômes de fumé propres aux schistes, graphite, réglisse, girofle, garrigue, cades, 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 (1020 m) tout proches du vignoble.  |
| Au sujet des Bancèls    | Les <i>bancèls</i> : terrasses de schiste aménagées par les anciens, cultivées pour leur petite vigne.   |
| Témoignages             | <i>Bettane &amp; Desseauve Grand Guide des Vins de France</i> : Bancèls 2008, 2009 et 2010 :<br>" Bravo pour ce premier millésime (2008), ... ravis de voir Faugères attirer de nouveaux talents ! "<br><i>1* Guide Hachette</i> 2012 – Les Bancèls 2009<br><i>Médaille d'Or, Les Féminales</i> , Beaune 2011 – 2009 Les Bancèls<br><i>Jancis Robinson</i> : "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting".<br><i>3*** Decanter</i> 2011, Les Bancèls 2009 |

# Domaine de Cébène

Un vignoble aux terroirs étonnants !

## FELGARIA

Faugères – Grand Terroir de Schiste  
*Très forte proportion de Mourvèdre - Grand vin de garde*



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, domptent la fougue du Mourvèdre dans sa jeunesse et participent à la personnalité incomparable de ce cépage *emblématique des grands vins de garde*.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Terroir                  | 100% Terrasses de schiste au plus haut de l'appellation Faugères (320 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 (<20hl/ha). 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 dans l'ancienne cave traditionnelle. Vinification séparée de chaque vendange, en barriques de 500 l puis élevage en barriques de 500 l. Pigeages doux, contrôle des températures. Nous utilisons le pressoir manuel à vis (des années 1900). Degré : Autour de 14%  |
| Degré d'alcool           |   |
| 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 exhubérance tapageuse. Des arômes de fruits (framboise, cassis), d'épices douces, envoûtantes, et 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).<br>L'élégance de ce vin de race se prête à des <i>accords d'un grand raffinement</i> , 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 et qui signifie <i>fougères</i> .   |
| Témoignages              | Bettane & Desseauve Grand Guide des Vins de France : Felgaria 2008, 2010.<br>"Bravo pour ce premier millésime (2008), ... ravis de voir Faugères attirer de nouveaux talents !"<br>Médaille Or, Amphore (Concours Bio) 2011 – Felgaria 2009<br>Médaille Or, Concours Challenge Millésime Bio 2010 – Felgaria 2008<br>Jancis Robinson : "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting".<br>16.5/20 Felgaria 2008<br>2** Guide Hachette 2012 : Felgaria 2009, 3*** Decanter 2011 : Felgaria 2009   |