

DOMAINE DE
CÉBÈNE

Un Domaine 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, 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. 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. Étalement 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, feuilles de vigne farcies, volaille. 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	- Jancis Robinson, MW : Domaine de Cébène, Great Value from Languedoc Roussillon. 2011 Ex Arena, 16 pts "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting". - eRobertParker.com. (89-90)/100 : 2010 Ex Arena ; 89/100 : 2009 Ex Arena ; 90/100 : 2008 Ex Arena - Ex Arena 2012 : Médaille Bronze, Challenge Millésime Bio 2014 - Ex Arena 2010 : Médaille Or, Concours de Lyon 2012 ; Argent Amphore 2012 (Concours vins bio)

LES BANCÈLS

Faugères – Grand Terroir de Schiste

La complexité de 4 cépages et la douceur des schistes

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 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, 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	<p>-Jancis Robinson, MW : Great Value 2010 Les Bancèls 16,5 /20 - 2011 Les Bancèls, 16 /20 "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting".</p> <p>- eRobertParker.com. 91/100 : Les Bancèls 2011</p> <p>- Guides Bettane & Desseauve : Bancèls 2008, 2009 et 2010 : " Bravo pour ce premier millésime (2008), ... ravis de voir Faugères attirer de nouveaux talents ! "</p> <p>- 1* Guide Hachette 2012, Les Bancèls 2009</p> <p>- Médaille d'Or, Les Féminales 2011, 2009 Les Bancèls - Médaille Bronze, Challenge Millésime Bio 2014, Les Bancèls 2012</p>
-------------	--

DOMAINE DE
CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

BELLE LURETTE
Faugères – Grand Terroir de Schiste
Très vieilles vignes de Carignan

Ces vénérables ceps nous racontent la longue histoire des hommes qui les ont sculptés. 2011 est le premier millésime de Belle Lurette, composé majoritairement de très vieilles vignes de Carignan, jouxtant les autres vignes de Cébène, et acquises en 2011.

Terroir	Hautes terrasses de schiste sur les balcons cévenols du plus haut de l'appellation Faugères. Orientation nord (Carignan, Grenache). A 40 km de la Méditerranée. Altitude du vignoble : 320 m
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 dans l'ancien chai traditionnel. Vendange en partie non égrappée. Vinification en partie en cuve ciment, puis élevage en cuve inox. Pressoir manuel à vis (des années 1900). Degré : 13%
Degré d'alcool	
Commentaires	La vinification et l'élevage sans soufre de <i>Belle Lurette</i> ont permis cet enrobage de tannins, avec une trame serrée et veloutée, qui en fait sa caractéristique et son identité. Les sulfites intervenus, veille de mise, ont préservé toutes les caractéristiques de ce profil unique, moderne et gourmand. Cet assemblage d'un nouveau vin de ma gamme (acquisition de vignes voisines) a été construit avec un fort accent de Carignan. Le Mourvèdre apporte la persistance et le Grenache la complexité aromatique. Ce jus <i>pur fruit</i> , gourmand et solide, provient de la culture en conversion bio de Carignans septuagénaires (+ de 70 ans) qui ne sont guère généreux en quantité (<2 200 bouteilles / hectare)
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 <i>Cébène</i>	<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.
Au sujet de <i>Belle Lurette</i>	Ces vieilles vignes, usées, sculptées ont été plantées depuis ... <i>belle lurette</i> .
Témoignages	<ul style="list-style-type: none">- Guide Bettane & Desseauve 2013. Belle Lurette 2011 : 15,5 "Très belle matière aux tannins raffinés, une longueur de bouche remarquable."- Jancis Robinson, MW : Domaine de Cébène, Great Value from Languedoc Roussillon, 2011 Belle Lurette 16.5 pts. "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting".- eRobertParker.com. 92/100 : Belle Lurette 2012- Rosemary George, MW. : "...Very ripe nose with red fruit and a certain stony minerality ..."

DOMAINE DE
CÉBÈNE

Un Domaine 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, 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.
Degré d'alcool	Pigeages doux, contrôle des températures. Nous utilisons le pressoir manuel à vis (des années 1900). 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 exhubérance 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 <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	eRobertParker.com. 94/100 : Felgaria 2011 4**** Decanter : 2009 Felgaria (17,5) " <i>Highly recommended</i> " 2** Guide Hachette 2012, Felgaria 2009 - Guide Hachette 2014, Felgaria 2011 Jancis Robinson, MW : 2011 Felgaria, N°1, the Best Value from Languedoc Roussillon, 17.5 /20 " <i>Big but delicate. Bravo !</i> ". " <i>Just how well B. Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting</i> ". Guide Bettane & Desseauve 2010 et 2012. Felgaria 2010, 15,5 pts. " <i>Bravo pour ce 1er mill [2008]</i> " Médailles Challenge Millésime Bio : Or 2010 et 2008 Felgaria, Argent 2011 Felgaria Médailles Or Amphore (Bio), 2009 Felgaria