



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Domaine de CÉBÈNE, Faugères LES BANCELS 2019

75 cl   Rouge   Languedoc   AOC Faugères



## La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

**Domaine de CÉBÈNE** : superbe domaine du Languedoc, au rapport émotions/prix-plaisirs incomparable. Des notes de 93, 94, et 96/100 par Jeb Dunnuck ! Faugères LES BANCELS (syrah, grenache, mourvèdre) un faugères d'école avec des arômes de fumé propres aux schistes et des tanins sensuels, BELLE LURETTE (carignan) aux saveurs juteuses avec l'alliance de tanins élégants dessinant un vin en profondeur, FELGARIA montre l'expression des Mourvèdre à haute maturité.

Souvent musclés, virils, parfois sauvages, le mourvèdre et le carignan ont besoin d'être approchés avec beaucoup de douceur afin qu'ils livrent leur plus fine expression. Dans son petit vignoble de quatre hectares plantés sur les schistes de Faugères, Brigitte Chevalier parvient à faire jaillir une superbe fraîcheur dans ses rouges. Grâce à des vinifications et des élevages minutieux en barriques de 500 litres, la franchise du fruit est préservée donnant de l'éclat et des finales salivantes. Pourtant denses et généreux, les vins prennent des airs septentrionaux. À découvrir...

Le domaine Cébène (Brigitte Chevalier) est noté 1\*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Il est certifié Ecocert (viticulture biologique). [le-meilleur-du-vin.com](http://le-meilleur-du-vin.com) est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Cébène (Faugères)

Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, où la roche-mère affleure à tout instant, en totale symbiose avec leurs racines profondes. C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : vignes d'altitude, en majorité exposées au nord, sol de schistes, pour les vignes de Faugères, parcelles à taille humaine permettant un travail parcellaire minutieux, cépages méditerranéens, pour la plupart enracinés depuis très longtemps, rendements très limités.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de

leurs tanins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice. Dès le tout premier millésime, le style et la délicatesse de ses vins ont conquis les meilleures tables, preuve de son talent pour magnifier les expressions de ces terroirs étonnants. En l'espace de peu de millésimes, le domaine s'affirme comme un leader de son appellation et suscite les plus hautes récompenses parmi le cercle des vignerons du grand sud de la France.

## Le vin

La complexité conférée par l'ensemble des cépages du Domaine (syrah, grenache, mourvèdre, carignan), issus de parcelles identifiées, l'harmonie et la douceur du terroir de schiste, et une persistance qui classerait ce vin dans les grands vins languedociens et parmi les références de Faugères. Arômes de fumé propres aux schistes, graphite, réglisse, girofle, garrigue, cade, 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 d'un carré d'agneau grillé à la fleur de thym.

Assemblage de 45 % de syrah, 30 % de grenache, 15 % de mourvèdre et 10 % de carignan, le 2016 Faugères Les Bancèls porte le nom des terrasses de schistes qui entourent le domaine. C'est un beau rouge mûr, sexy, qui présente beaucoup de fruits rouges et noirs mûrs, de fleurs liquides, d'encens et de violettes. Très joli, fin, élégant et homogène en bouche, avec une pureté remarquable du fruit et des tanins fins, c'est un autre beau vin homogène de Brigitte. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 93/100)

A blend of 45% Syrah, 30% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Carignan, the 2016 Faugères Les Bancèls is named after the terrasses of schists around the estate. It's a ripe, sexy, beautiful red that has lots of ripe red and black fruits, liquid flowers, incense and violets. Very pretty, fine, elegant and seamless on the palate, with notable purity of fruit and fine, fine tannin, it's another seamless, beautiful wine from Brigitte. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 93/100)

## La presse spécialisée en parle

Après une riche expérience professionnelle dans le monde du vin bordelais, Brigitte Chevalier a posé ses valises à Faugères en 2007. Femme du vin mais néo-vigneronne, elle possède indéniablement de l'ambition, une vista, un sens de l'élégance "septentrionale" qu'elle veut donner à ses vins. En choisissant des vignes d'altitude, en majorité exposées au nord, puis en creusant un chai enterré sous les schistes, au milieu des vignes, elle s'est donnée les moyens d'atteindre ses objectifs. La gamme est bien articulée entre vins de cuve (Ex Arena, grenache hors appellation produit sur les caractéristiques sables rouges de Corneilhan ; Les Bancèls, à majorité syrah, et le remarquable Belle Lurette issu de vieux carignans, non dégusté dans cette édition) et élevage en barrique de 500 litres (cuvée Felgaria, dominée par le mourvèdre). Le domaine fait désormais partie de l'élite faugéroise et le plaisir procuré par les vins depuis quelques années lui donne accès à la première étoile.

Les vins : Ex Arena est une cuvée pleine et gourmande à base de grenache, aux tanins onctueux : un plaisir immédiat. Ce vin issu des sables rouges, et pour l'instant plus abordable que la partie schistes, dont Les Bancèls reste la cuvée identitaire, intense et racée. On trouve de l'onctuosité dans les tanins et une belle finale épicée. Felgaria est une sélection des plus belles parcelles de mourvèdre et ce 2016 va aller loin. Intense et charnu avec une belle puissance épicée. À garder au moins cinq ans. (RVF)

Brigitte Chevalier travaillait pour Jean-Luc Thunevin avant de monter son domaine à Faugères. Il compte aujourd'hui 4 hectares, complétés par une zone de sédiments marins en IGP Pays d'Oc. Le nom du domaine vient de Cébèna, fille des titans sensible à la beauté du monde. Elle aurait donné la forme de son corps à la montagne qui culmine au-dessus de Faugères. Les rendements au domaine sont limités, souvent moins de 20 hectolitres par hectare. Après des 2014 inégaux, nous avons le plaisir de retrouver le domaine à bon niveau en 2015, avec des vins dotés de la précision que nous leur connaissions. (Bettane & Desseauve)

Proprietor Brigitte Chevalier came to Faugères from Bordeaux, where she worked with Jean-Luc

Thunevin. She purchased her estate in 2006, naming it Domaine de Cébéne, after a local goddess mentioned in Roman times. Most of her vines face north or east, aspects that may have proved especially fortuitous in the last few hot vintages, but her Felgaria comes from vines facing due south. Those plants were originally Syrah, but Chevalier over-grafted them to Mourvèdre, and the results have been exciting. Overall, the combination of northern aspect, Bordeaux experience and schist soils gives the wines from this estate more focus and structure than might be expected here, and I think most of the wines should age well for a decade or more. (Guide Parker)

## Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck** : 93/100
- **Cépage** : 45% syrah, 30% grenache, 15% mourvèdre, 10% carignan
- **Appellation principale** : AOC Faugères
- **Terroir** : 100% terrasses de schiste sur les balcons cévenols au plus haut de l'appellation Faugères (300 m). A 40 km de la Méditerranée.
- **Vignoble** : Syrah, grenache et carignan sur de hautes terrasses ou « bancèls » suivent les courbes de niveau, à l'Est et au Nord, à l'écart du soleil ardent. Mourvèdre au plein midi.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Sélection parcellaire. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
- **Élevage** : En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox puis élevage en cuve inox. Pigeages doux, contrôle des températures.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2029
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C
- **Accord mets-vins** : Belle côte de boeuf grillée, finement poivrée, ou d'un carré d'agneau grillé à la fleur de thym
- **Coup de coeur** : Oui