

Domaine de CÉBÈNE, Faugères "LES BANCELS" 2017

75cl Rouge Languedoc AOC Faugères



La note by Christian Walter

92-93/100

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

"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)

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.

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 février 2018, noté 93/100)

Pour l'instant, ce vin issu des sols de sables rouges est plus abordable que ceux provenant des sols schisteux. Les Bancèls s'impose comme étant la cuvée identitaire du domaine. Intense et racé, les tanins sont onctueux, relayés par une séduisante finale épicée. (RVF, millésime 2017, noté 15/20)

Quelques belles notes et commentaires par la presse spécialisée :

*Bettane & Desseauve : 2012 Felgaria 16/20" l'expression des Mourvèdres à haute maturité

*Guide Hubert 2017 : 18/20 Felgaria 2013

*Guide des Meilleurs Vins de France 2018 RVF : Felgaria 2014 : 13/20

*Jancis Robinson, MW : Felgaria 2011, Meilleure note du Languedoc Roussillon, 17.5 /20.

*Big but delicate. Bravo !" Felgaria 2014: 16.5+ (TC) ; Felgaria 2015: 17,5 (TC) ; Felgaria 2013: 17,5 /20 ; Felgaria 2009: 17+

*2 étoiles au Guide Hachette, Felgaria 2009 ; Guide Hachette 2014, Felgaria 2011

*Vinum : Felgaria 2013 : 17,50 -Decanter: Felgaria 2011 & 2014 Médaille d'Or ;

*Decanter 4****: 2009 Felgaria (17,5) "Highly recommended"

*RobertParker.com : (94-97) Felgaria 2015 "Wow, what a wine!"

*Jeb Dunnuck; 94/100 Felgaria 2014 & 2011 ; 93/100 Felgaria 2009 ; 92 Felgaria 2012 & 2013 ; 90/100 Felgaria 2010

*Jeb Dunnuck.com 96/100 Felgaria 2016

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 Cébène, 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
- **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** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2027
- **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