Domaine de CÉBÈNE, Faugères FELGARIA 2017

75 cl Rouge Languedoc AOC Faugères



La note by Christian Walter

95-96/100

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). Walter-Wine.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 mise en valeur des plus belles grappes de Mourvèdre, entouré d'une sélection à la parcelle d'autres cépages du Domaine, qui se mettent à son service pour le mettre en lumière. Cultivé avec des rendements très bas, sur des terrasses au plein midi, avec les meilleurs élevages, Le Mourvèdre, cépage sudiste, est merveilleusement approprié à notre terroir : les schistes participent à la personnalité incomparable de ce cépage emblématique des grands vins de garde. De délicats arômes de fumé laissent présager ce que le Mourvèdre peut donner de mieux, sur ce terroir de schiste avec un fruité sans exubérance 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.

Le Faugères Felgaria 2016 est un vin incroyable et le meilleur vin à ce jour de la vigneronne Brigitte Chevalier. De terribles notes de poivre noir, de groseilles, de mûres, des soupçons d'herbes résineuses et de roche liquide émergent tous de ce vin magnifiquement concentré, pur, poli, qui a des tanins de construction, pas de bords durs et une grande finale. Basé sur 75 % de Mourvèdre et 25 % de Syrah qui ont passé 10 mois dans des demi-muids de 500 litres, il va se boire joliment pendant au moins 6 à 8 ans. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 96/100)

The 2016 Faugères Felgaria is an incredible wine and the finest wine to date from winemaker Brigitte Chevalier. Terrific notes of black pepper, currants, blackberries, hints of resinous herbs and liquid rock all emerge from this gorgeously concentrated, pure, polished, wine that has building tannin, no hard edges and a great finish. Based on 75% Mourvèdre and 25% Syrah that spent 10 months in 500-liter demi-muids, it's going to drink nicely for at least 6-8 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 96/100)

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 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 :** 96/100
- **Cépage :** 60% mourvèdre, 20% syrah, 20% grenache
- **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 :** Très vieux pieds de Carignan (70+ ans), majoritairement. Mourvèdre et Grenache.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Rendements très bas. Vendanges manuelles en petites cagettes. Sélection parcellaire. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
- **Elevage :** En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vinification séparée de chaque vendange, en barriques de 500 l puis élevage en barriques de 500 l. Pigeages doux, contrôle des températures.
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2018 et 2028
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Gibier à plume, pigeonneaux, belle pièce de boeuf.