

Domaine de CÉBÈNE, Faugères "BELLE LURETTE" 2020

75cl Rouge Languedoc AOC Faugères



La note by Christian Walter

94/100

Domaine de CÉBÈNE : superbe domaine du Languedoc, au rapport émotions/prix-plaisirs incomparable. Des notes de 93, 94, et 96/100 par Jeb Dunnock ! 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

Cette cuvée est arrivée plus tardivement avec une merveilleuse acquisition de Carignans presque centenaires, aux rendements très limités. La vinification et l'élevage sans soufre ont permis cet enrobage de tanins, avec une trame serrée et veloutée, qui en fait sa caractéristique et son identité. Les légers sulfites intervenus, veille de mise, ont préservé la fraîcheur des Carignan, la concentration en fruit apportée par les vieux ceps, un aspect velouté avec une structure douce. Un vin profond, volubile et distingué, étonnant de fraîcheur, voluptueux. Saveurs fraîches et juteuses, finesse tannique et intensité aromatique.

Signifiant " il y a longtemps " en français, le Faugères Belle Lurette 2016 est composé de 90 % de carignan, 5 % de grenache et 5 % de mourvèdre et est un autre vin incroyablement élégant de ce grand domaine. Des mûres, des fleurs d'iris, des violettes, une belle minéralité et des épices émergent de ce rouge mi-corsé à corsé, sans couture, soyeux et raffiné. Il a beaucoup de polonais et d'élégance, mais ne perd jamais son charme et son caractère languedocien. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 94/100)

Meaning "a long time ago" in French, the 2016 Faugères Belle Lurette is 90% Carignan, 5% Grenache, 5% Mourvèdre and is another incredibly elegant wine from this great estate. Blackberries, iris flowers, violets, beautiful minerality and spice all emerge from this medium to full-bodied, seamless, silky and refined red. It has tons of polish and elegance, yet never loses its Languedoc charm and character. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 94/100)

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** : 94/100
- **Cépage** : 90% carignan, 5% grenache, 5% mourvèdre
- **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 limités pour les Carignan : environ 15 hl/ha, et le Mourvèdre. Sélection parcellaire. Vendanges manuelles en petites cagettes.
- **Élevage** : En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vendange en partie non égrappée. Vinification puis élevage en cuve inox.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Une invitation à la belle gastronomie, grillade de porc à la sauge, gibier. Idéal pour des accords en contrepoint : confit de canard, cassoulet...