DOMAINE DE

CÉBÈNE

Haut-Terroir de Schiste

Vins bio, nés plein nord d'un terroir d'altitude et de schiste, dans le sud de la France.

Ce Domaine de 11 hectares s'attache à révéler, sans artifice, son terroir singulier. Le plaisir procuré par ses vins de gastronome, identitaires, intenses et racés, fait de Cébène une référence du sud de la France.

Terroir singulier
Un affleurement pur schiste spécifique à Cébène, sur les hauteurs du nord de l'AOP Faugères.
Terrasses judicieusement exposées au nord, à 300 m de haut, plein vent. Et une vue panoramique, rare.
Dans l'axe des vents dominants qui parcourent les grandes forêts du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc (1 100 m d'altitude).

Travail sans artifice
Vignes méditerranéennes, profondément enracinées, vignoble à taille humaine.
Enherbement et tisanes pour le soin des vignes et la biodiversité.
Arrivée par gravité grâce au chai creusé dans le roc, levures naturelles de nos vignes, pas d'ajout de sulfite pendant les vinifications, travail sur lies, etc.

"*Nés plein nord, les vins sont taillés pour la garde*". "*Brigitte Chevalier possède de l'ambition, une vista, un sens de l'élégance septentrionale. Le Domaine fait désormais partie de l'élite faugéroise*". *La RVF*

BELLE LURETTE, Carignan Vielles Vignes
Faugères rouge AOP biologique

Fort accent de très vieux Carignan sur schiste

Terroir	Géographie d'altitude des vignes, enracinées dans un affleurement de schiste spécifique à Cébène, sur les hauteurs du nord de l'AOP Faugères (300m). Orientation nord majoritairement.
Encépagement	Forte majorité de Carignan en gobelet (75+ ans), plantés en rangs très serrés rendant impossible le passage de machines agricoles depuis toujours, et Mourvèdre, Grenache. Grâce à leur implantation racinaire profonde, ces vignes ne marquent aucun signe de souffrance pendant les épisodes compliqués.
Vendange	Rendements très limités pour les Carignan. Sélection parcellaire. Vendanges manuelles en petites cagettes. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle.
Vinification Elevage	Arrivée immédiate des raisins dans le chai gravitaire implanté en plein milieu des vignes de Carignan. Vinification isolée, en cuve inox. Degré : 13% ou 13,5%, en fonction des millésimes
Dégustation	Issu d'un roc de schiste, ce Carignan perd sa tendance à la rusticité et nous livre ici un profil juteux et gourmand. Belle Lurette est un vin frais et salivant, distingué et savoureux. Une concentration apportée par les ceps âgés, une trame serrée et veloutée avec une structure gracieuse et subtile.
A table	Grillade de porc à la sauge, cassoulet. Effiloché de canard et son gratin de légumes oubliés.
Témoignages	« Lumineux, gracile et aromatique », **Les Meilleurs Vins de France, La RVF** 2021 2018 Belle Lurette : **Guide des Meilleurs Vins de France, La RVF** **La RVF** 16-16,5 Belle Lurette 2016 et 15,5-16 Belle Lurette 2015 Médaille **Challenge Millesime Bio** **Jeb Dunnuck** 94/100 ; **Jancis Robinson** MW 17 (TC) « Elegant as the Cebene wines always are »
A boire	Millésimes actuels : 2020-2028 (nous consulter)