

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

EX ARENA

IGP Pays d'Oc, vin rouge biologique

Equilibre gourmand

Terroir	Une parcelle sur terroir Villafranchien et une parcelle sur terroir sédimentaire très profond (40 m), les sables de Corneilhan, sables rouges anciens, graviers, galets des Cévennes. A quelques kilomètres de l'AOP Faugères. Le nom de la cuvée Ex Arena, "issu des sables", illustre la spécificité de son terroir de sable (arènes).
Encépagement	Grenache (85%), Mourvèdre
Vendange	Cueillette précoce, au point d'équilibre, à la juste maturité des raisins, pour capturer à temps toute la fraîcheur et le fruit. Vendanges manuelles en petites cagettes. Sélection parcellaire, au moment stratégique. Rendements limités.
Vinification	Arrivée des raisins dans le chai gravitaire implanté au milieu des vignes, à Faugères. Levures indigènes. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox, sans ajout de sulfite. Pigeages doux, contrôle des températures.
Elevage	Elevage en cuve quelques mois. Autour de 13,5%
Dégustation	Couleur rouge framboise, relativement pâle. Arômes gourmands et francs de fruits rouges, d'épices douces, apportés par le Grenache, complétés par les notes complexes et aromatiques du Mourvèdre, sur une finale longue et élégante. Ce vin de bistronomie, extrêmement séduisant et digeste est un vin d'équilibriste, au toucher de bouche ultrafin, enrobé et séducteur.
A table	Idéal pour les apéritifs, il sait aussi accompagner tout un repas. Tapas, feuilles de vigne farcies, charcuterie de qualité, volaille, ou un appétissant fromage de chèvre frais. Une gourmandise qui se bonifiera encore avec les années. Déguster assez frais (à 15°/16°C).
Témoignages	Ex Arena 2019 : La RVF 89 ; Jancis Robinson MW 17 "Very Very Good Value » (TC) ; James Suckling 91/100 Ex Arena 2020 : 17+ Jancis Robinson's "Wine of the Week" (24.09.2021). Le Vin de la semaine de Jancis Robinson
A boire	Millésimes actuels : 2021 - 2028

