

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

FELGARIA

Faugères rouge AOP biologique

L'union singulière d'un Mourvèdre, d'un vignoble de montagne et des schistes

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	Mourvèdre (+ 80%), plein sud, issus de 3 parcelles « des Crozes ». Syrah, plein nord.
Vendange	Avant les vendanges, une sélection anticipée des raisins les plus prometteurs est effectuée. Vendanges manuelles en petites caquettes. Rendements très limités. Arrivée des raisins par gravité
Vinification	Vinification isolée de chacun des éléments qui constitueront le futur vin. Levures indigènes. Sans ajout de sulfite. Pigeages doux, contrôle des températures.
Elevage	Elevage 12 mois en barriques de 500 L non neuves (ou en amphores et œuf). Autour de 14%
Dégustation	Délicats arômes de fumé et complexes arômes de fruits sans exubérance, épices douces, notes de tabac blond, fines effluves de garrigue. Bouche onctueuse et soyeuse. Nos Mourvèdre vont se livrer dès leur jeunesse, avec toute la puissance de leur fruit, leur complexité aromatique, leur richesse, et un équilibre inhabituel pour ce cépage à ce stade. Et pourtant cette précocité n'enlèvera rien à la merveilleuse évolution de Felgaria pendant sa longue garde, au-delà de 10 ans, années pendant lesquelles se révélera la qualité de ses tannins et se dévoilera toute la richesse aromatique de ce Mourvèdre de montagne.
A table	Gibier à plume, pigeonneaux, belle pièce de bœuf, pâtes fraîches aux truffes, langouste grillée avec un millésime plus évolué...
Témoignages	Médaille d'Or Challenge Millésime Bio Felgaria 2016 Guide des Meilleurs Vins de France, La RVF Coup de cœur Felgaria 2016, et 2017. 2018 : 1* et noté 93/100 Jancis Robinson MW 2016 17,5 (TC); 2017 17,5 (TC) ; 2018 17 JR; 2019 17 JR James Suckling Felgaria 2016 : 91/100 ; Jeb Dunnuck Felgaria 2016 : 96/100
A boire	Millésimes actuels : 2020 – 2035 (nous consulter)

