

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

LES BANCÈLS

Faugères rouge AOP biologique

L'épure des schistes en altitude

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.
Encépagement	Syrah et Grenache sur les terrasses (ou <i>bancèls</i>) face au Nord, Mourvèdre (Sud).
Vendange	Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Arrivée par gravité dans le chai creusé dans le roc, en haut de la colline, dans les vignes.
Vinification	Vinification isolée de chaque vendange et partie de parcelles, et de chacun des éléments qui constitueront le futur vin, en petites cuves inox. Levures indigènes, sans ajout de sulfite
Elevage	Pigeages doux, contrôle des températures. Elevage isolé de chaque composante, en cuve pendant 12 mois. Autour des 13.5%
Dégustation	Salinité, profondeur et pureté caractérisent cette cuvée. Arômes très purs, propres aux schistes, graphite, réglisse, cade, giroflées, garrigue. Puis en bouche une douce explosion de fruits. Douceur, sensualité et élégance des tannins, présents mais enrobés. Bouche puissante mais élégante. Un vin de gastronome, intense, profond et pur. Sa personnalité, sa vitalité et sa persistance le classeraient parmi les références des grands vins languedociens.
A table	Beau rôti d'Aubrac finement poivré, épaule d'agneau grillée à la fleur de thym, risotto aux truffes, champignons farcis...
Témoignages	Guide des Meilleurs Vins de France, la RVF (1 *étoile) Les Bancèls 2017 90/100 Guide Hachette 2** les Bancèls 2012 ; 1* Les Bancèls 2017, 2012, 2009 Terre de Vins Les Bancèls 2017 : 18/20 ; Jean-Marc Quarin Les Bancèls 2016 : 16,5 (91) Bettane & Desseauve "Les Bancèls sont régulièrement réussis" Jancis Robinson MW Les Bancèls 2019, 2017, 2016, 2015, 2014 : 17,5 / 20
A boire	Millésimes actuels : 2020 – 2030 (nous consulter)

