

CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

BELLE LURETTE

Faugères

La longue histoire des hommes

Conquise par la promesse des schistes, Brigitte Chevalier fait l'acquisition dès 2007 de parcelles de vignes singulières, où la roche-mère affleure à tout instant, en totale symbiose avec les racines profondes.

C'est à ce jour un vignoble de 11 hectares, aux terroirs étonnants : orientation nord, géologie unique, encépagement authentique, rendements très limités, respect de la noblesse du raisin, culture bio...

Le nouveau chai, en immersion dans les schistes, au cœur du vignoble, a été bâti en 2014 sur un site exceptionnel, où le regard court à perte de vue. Sa conception affiche la volonté de poursuivre, dans les meilleures conditions, le travail entrepris auparavant, avec le même respect du terroir, et procure une plus grande liberté d'action pour apporter encore des améliorations à la qualité des vins proposés.

Le Domaine de Cébène s'attache à révéler la pureté et la complexité des arômes de ses vins, la finesse de leurs tannins, en révélant le terroir de schiste, sans artifice.

Ces vénérables ceps de Carignan nous racontent la longue histoire des hommes qui les ont sculptés. Belle Lurette est composée majoritairement de très vieilles vignes de Carignan.

Terroir	Un terroir étonnant, où la roche-mère affleure partout. 100% terrasses de schiste sur les balcons cévenols au plus haut de l'appellation Faugères (300 m). A 40 km de la Méditerranée
Encépagement	Très vieux pieds de Carignan (+ de 70 ans), majoritairement. Mourvèdre et Grenache.
Rendement et vendanges	Rendements très limités pour les Carignan : environ 15 hl/ha, et le Mourvèdre. Tri parcellaire. Vendanges manuelles en petites cagettes. Étalement des jours de vendanges dans chaque partie de parcelle pour la juste maturité des raisins.
Vinification et élevage	En douceur. Arrivée des raisins par gravité. Vendange en partie non égrappée. Vinification puis élevage en cuve inox.
Degré d'alcool	Degré : 13%
Dégustation	Belle Lurette est arrivée plus tardivement dans la gamme de Cébène, avec une merveilleuse acquisition de Carignans, pour certains centenaires. Belle Lurette est construite avec un fort accent de Carignan. La vinification et l'élevage sans soufre ont permis cet enrobage de tannins, 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.
A table	Un grand vin, volubile et distingué, étonnant de fraîcheur, voluptueux. Une invitation à la belle gastronomie (grillade de porc à la sauge, gibier, cassoulet au confit de canard).
Au sujet du nom Cébène et de Belle Lurette	<i>Cébenna</i> est la déesse du Languedoc qui a donné son nom aux Cévennes et la forme de son corps aux monts du Caroux (1020 m) tout proches du vignoble. Ces vieilles vignes, usées, sculptées ont été plantées depuis ... <i>belle lurette</i> .

Témoignages	<ul style="list-style-type: none"> - Bettane & Desseauve 2013. Belle Lurette 2011 : 15,5 "Très belle matière aux tannins raffinés" - La RVF, 2013 Belle Lurette 15,5 pts : parmi l'élite des rouges du Languedoc ; 2015 Belle Lurette 15,5-16 « structure gracieuse, subtile » - Terre de Vins « Belle Lurette déroule ses saveurs juteuses avec l'alliance de tanins élégants, dessinant un vin en profondeur. » Sylvie Tonnaire - RobertParker.com. (92-94) Lurette 2015 ; 93+/100 Lurette 2013 ; 92/100 Lurette 2012 - Jancis Robinson : 2011,2012 & 2013 Belle Lurette 16.5 / 20 ; 2015 Belle Lurette : 17 / 20
-------------	--