

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

À LA VENVOLE, Faugères rouge AOP biologique

Un vin de bistronomie, facile à aborder

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	Parcelles de Grenache, Syrah, jeunes et vieux Carignan qui entourent le chai et le mazer.
Vendange	Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Arrivée immédiate des raisins par gravité dans le chai.
Vinification	Levures indigènes. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox, sans ajout de sulfite. Pigeages doux, contrôle des températures.
Elevage	Elevage en cuve pendant 6 à 8 mois. Degré 13%
Dégustation	Par la justesse de son équilibre, ce vin fruité et racé, nous dévoile l'univers élégant de de Cébène. Il pourra être apprécié plus tôt que nos cuvées "historiques". Couleur rubis à l'éclat vif et franc. Au premier nez, arômes de fruits rouges, puis notes florales, mirabelle, airelle, coing. Juteux et vineux. Des sensations savoureuses et fraîches se révèlent. Epices, garrigue, grenade, vieille rose, schiste. La bouche est agréablement fraîche et longue, avec de jolis fruits croquants. Les tanins amples, fins et enveloppants se déroulent en souplesse et composent une matière légère, présente mais aérienne, où rien ne domine.
A table	Brochette d'agneau et poivrons rouges marinés, escalopes de veau aux morilles, aubergines et tapenade, tian aux légumes du soleil.
Témoignages	"Bouche suave et élancée" La Revue du Vin de France 2021 A la Venvole 2019 : La RVF 90/100 ; Jancis Robinson 16.5 (TC) Very Good Value 17 (TC) A la Venvole 2020 : 17 (JR)
A boire	Millésimes actuels : 2021– 2025 (nous consulter)

