

DOMAINE DE
CÉBÈNE

Un Domaine aux Terroirs étonnants

BELLE LURETTE
Faugères – Grand Terroir de Schiste
Très vieilles vignes de Carignan

Ces vénérables ceps nous racontent la longue histoire des hommes qui les ont sculptés. 2011 est le premier millésime de Belle Lurette, composé majoritairement de très vieilles vignes de Carignan, jouxtant les autres vignes de Cébène, et acquises en 2011.

Terroir	Hautes terrasses de schiste sur les balcons cévenols du plus haut de l'appellation Faugères. Orientation nord (Carignan, Grenache). A 40 km de la Méditerranée. Altitude du vignoble : 320 m
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 dans l'ancien chai traditionnel. Vendange en partie non égrappée. Vinification en partie en cuve ciment, puis élevage en cuve inox. Pressoir manuel à vis (des années 1900). Degré : Autour de 14%
Commentaires	La vinification et l'élevage sans soufre de <i>Belle Lurette</i> ont permis cet enrobage de tannins, avec une trame serrée et veloutée, qui en fait sa caractéristique et son identité. Les sulfites intervenus (l'un à la fin de la fermentation, l'autre, veille de mise) ont préservé toutes les caractéristiques de ce profil unique, moderne et gourmand. Cet assemblage d'un nouveau vin de ma gamme (acquisition de vignes voisines) a été construit avec un fort accent de Carignan. Le Mourvèdre apporte la persistance et le Grenache la complexité aromatique. Ce jus <i>pur fruit</i> , gourmand et solide, provient de la culture en conversion bio de Carignans septuagénaires (+ de 70 ans) qui n'ont guère été généreux en quantité (<2 200 bouteilles / hectare)
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	<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.
Au sujet de Belle Lurette	Ces vieilles vignes, usées, sculptées ont été plantées depuis ... <i>belle lurette</i> .
Témoignages	- Guide Bettane & Desseauve 2013. Belle Lurette 2011 : 15,5 "Très belle matière aux tannins raffinés, une longueur de bouche remarquable." - Jancis Robinson, MW : Domaine de Cébène, Great Value from Languedoc Roussillon, 2011 Belle Lurette 16.5 pts. "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting". - Rosemary George, MW. : "...Very ripe nose with red fruit and a certain stony minerality ...".