

DOMAINE DE  
**CÉBÈNE**

*Un Domaine aux Terroirs étonnants*

## LES BANCÈLS

### Faugères – Grand Terroir de Schiste

*Syrah nordiste pour un « Faugères d'école »*

Dès leur premier millésime Les Bancèls sont qualifiées, par amateurs et professionnels, de *Faugères d'école*, une véritable reconnaissance et un beau compliment.

Les Bancèls se distinguent toutefois particulièrement par le choix judicieux mais inhabituel de l'orientation des Syrah et des Grenache (plein nord) et du terroir (schiste), par leurs rendements très limités (un seul pied de vigne ne suffit pas à produire une bouteille de vin) et par leur élevage en douceur.

Terroir	Hautes terrasses de schiste (100%) sur les balcons cévenols du plus haut de l'appellation Faugères. A 40 km de la Méditerranée. Altitude du vignoble : 320 m
Encépagement	Syrah (>60%) et Grenache sur de hautes terrasses ou « <i>bancèls</i> » suivent les courbes de niveau, à l'Est et au Nord, à l'écart du soleil ardent. Mourvèdre au plein midi.
Rendement et vendanges	Rendements très limités (20hl/ha). Vendanges manuelles en petites cagettes. Tri parcellaire. Etalement 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'ancienne cave traditionnelle. Vinification séparée de chaque vendange, en petites cuves inox puis élevage en cuve inox. Pigeages doux, contrôle des températures. Nous utilisons le pressoir manuel à vis (des années 1900).
Degré d'alcool	Degré : Autour de 14%
A table	Senteurs d'été juste chahutées par la brise... Arômes de fumé propres aux schistes, graphite, réglisse, girofle, garrigue, cadés, poivre blanc. Puis en bouche explosion de fruit, minéralité, finesse, vivacité, qualité, sensualité des tanins... qui donnent envie d'une belle côte de bœuf grillée, finement poivrée, ou un carré d'agneau grillé à la fleur de thym.
Au sujet du nom Cébène	Cébenna est la déesse languedocienne 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 des Bancèls	Les <i>bancèls</i> : terrasses de schiste aménagées par les anciens, cultivées pour leur petite vigne.
Témoignages	<ul style="list-style-type: none"><li>- Jancis Robinson, MW : Domaine de Cébène, Great Value from Languedoc Roussillon. 2010 et 2011 Les Bancèls : 16 pts "Just how well Brigitte Chevalier's Dom de Cébène Languedoc reds are tasting".</li><li>- Guides Bettane &amp; Desseauve : Bancèls 2008, 2009 et 2010 : " Bravo pour ce premier millésime (2008), ... ravis de voir Faugères attirer de nouveaux talents ! "</li><li>- 1<sup>er</sup> Guide Hachette 2012, Les Bancèls 2009</li><li>- Médaille d'Or, Les Féminales 2011, 2009 Les Bancèls</li></ul>