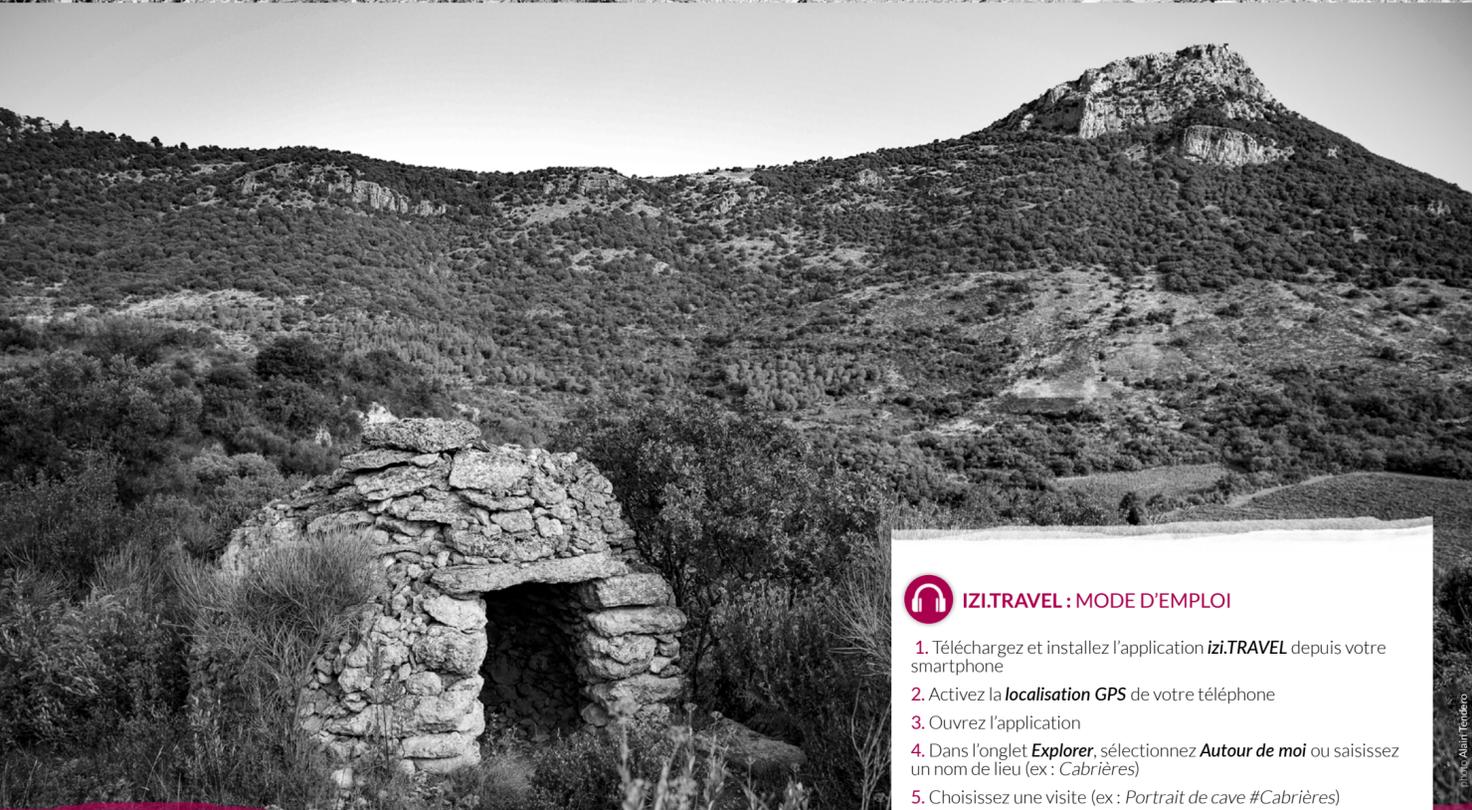




Portrait de cave #Cabrières

Fenêtres
REGARDS SUR LE CLERMONTAIS



IZI.TRAVEL : MODE D'EMPLOI

1. Téléchargez et installez l'application **izi.TRAVEL** depuis votre smartphone
2. Activez la **localisation GPS** de votre téléphone
3. Ouvrez l'application
4. Dans l'onglet **Explorer**, sélectionnez **Autour de moi** ou saisissez un nom de lieu (ex : *Cabrières*)
5. Choisissez une visite (ex : *Portrait de cave #Cabrières*)
6. Téléchargez la balade
7. Dans le menu déroulant à gauche, entrez dans **Téléchargements**
8. Cliquez sur la visite téléchargée (ex : *Cabrières*)
9. Appuyez sur **Jouer la piste audio**
10. À la fin de l'introduction, appuyez sur **Commencer** et rendez-vous au début de la balade indiqué dans l'introduction
11. Laissez-vous guider par les voix et profitez de la découverte !

Cabrières et son terroir d'exception

Nous y sommes. Ses portes sont toujours ouvertes. Les habitants, les touristes, les randonneurs y viennent régulièrement. Une « petite » cave coopérative, qui a tout d'une grande ! Depuis 1938, telle une mère, elle veille sur le village et fait partie intégrante de ce dernier, de son patrimoine.

Un lieu de vie, de rencontre, de fête, de partage. Une histoire d'hommes, de femmes, de vignes, de paysages, de terroirs qui font la renommée de « l'Estabel » depuis Louis XIV, dont le prieur de Cabrières, Fulcrand Cabanon, a fait goûter le vin Vermeil au roi de France. Créée en 1938, la cave coopérative fête ses 80 ans en 2018. Malgré son grand âge, elle reste jeune, se modernise, s'adapte, se réinvente tous les jours, pour ne pas subir les différentes crises économiques et climatiques qui touchent tout le vignoble français.

Une grande famille d'une cinquantaine de viticulteurs-vignerons soutenus par tout un village, tel celui des gaulois d'Astérix et Obélix ! La cave coopérative fait partie de l'ADN de Cabrières. Un terroir unique au pied du majestueux Pic de Vissou et de ses « shistes carbonatés », qui donnent sa singularité aux vins de la cave. Des vallées flanquées de vignes, dont certaines résistent depuis plus de 50 ans pour donner chaque année des raisins de qualité produisant des vins uniques. Une grande histoire écrite dans un livre qui n'est pas prêt de se refermer avec des nouvelles pages à écrire chaque jour...



Les acteurs de la cave coopérative de Cabrières nous livrent leurs récits et leurs expériences. Pour les découvrir, écoutez la bande sonore « **Portrait de cave #Cabrières** » avec l'application **izi.TRAVEL**



Carte d'identité

Date de création 1938 mais inauguration le 3 novembre 1946
Nom Cave coopérative *Les côteaux de Cabrières*, puis *Caves de l'Estabel* depuis 2002
Architecte Joseph Elisée Rouquier (1907-1978)
Superficie du bâtiment principal initial environ 400 m²
Hauteur initiale 14,40 m
Largeur initiale 26 m
Coût de la construction initiale 830 000 anciens francs
Agrandissements 1939, 1961, 1966, 1969, 1972, 1982, 1985, 1987, 1993, 1998 et 2000
Cuverie initiale 10 278 hl
Cuverie actuelle 35 000 hl pour 100 cuves
Chaîne de mise en bouteille 1970, production annuelle de 2 millions de cols
Superficie du vignoble jusqu'à 350 ha (superficie de la commune : 3 000 ha)
Inauguration du caveau et espace muséographique 1994
Nb de coopérateurs 53 en 2024 pour un village de 550 habitants
Nb d'hl récoltés
 1938 > 8 500 hl sur une capacité de 10 300 hl
 1939 > env. 16 900 hl sur une capacité de 17 400 hl
 1961 > ajout d'une cuverie de 5 000 hl supplémentaires
 1966 > ajout d'une cuverie de 7 800 hl supplémentaires
 2023 > environ 15 à 18 000 hl
Nb de coopérateurs
 1937 > 106
 2024 > 53



« Quand on s'approche sur les crêtes et qu'on voit ces vignes... La plus belle vue, c'est celle en haut du Pic du Vissou. Les rares fois où j'y suis allé, j'ai pu quasiment voir toutes les parcelles de nos adhérents d'en haut. C'est comme si j'étais un drone ou un oiseau qui peut voler et voir toutes les parcelles de nos adhérents en haut du Pic du Vissou. »

Pierre Trinquier

Richard Cullié

Stéphanie Daumas

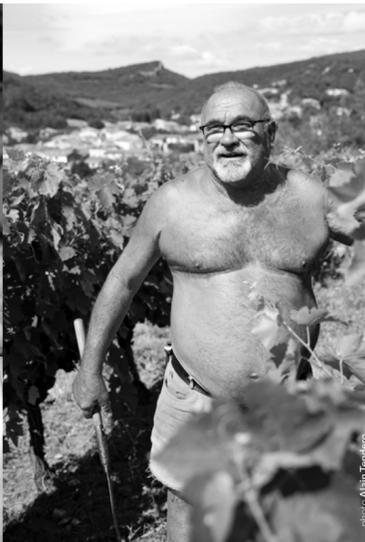
Myriam Gairaud

Pierre Michel

Luc Flache

Michel Soler

Sébastien Foulquier



Histoire de la cave de Cabrières

La cave coopérative de Cabrières, une démarche vers la qualité

En 1937, les viticulteurs cabriérois sont face à des difficultés économiques et se réunissent pour mutualiser leurs moyens. Ils décident de bâtir une cave coopérative un an plus tard, sous le nom de société coopérative de vinification *Les côteaux de Cabrières*, un pari osé pour une commune de 540 habitants à cette époque. La quasi-totalité des vigneronns du village adhère au projet dès le départ. Pierre Roux, premier président de la cave, sera le fer de lance de cette aventure. Mais la seconde guerre mondiale arrive et il faut attendre 1946 pour que la cave soit inaugurée en grande pompe.

Dès 1947, le rosé Vermeil, connu pour ses qualités par la cour des rois dès le XVII^e siècle, est embouteillé à la cave. Par cette initiative, *L'Estabel* devient une des premières structures de la région à conditionner le vin en bouteille, pour commercialiser sa production.

Rapidement, les coopérateurs s'engagent dans une démarche qualitative. Entre 1951 et 1960, les vignobles du Languedoc gagnent de premières reconnaissances en Vins Délémités de Qualité Supérieure (VDQS). Cabrières en fait partie, obtient cette qualification pour ses rosés en 1955 et ses rouges en 1963, et entre parmi les terroirs dits « historiques » du Languedoc, ceux qui formaliseront l'appellation *Coteaux du Languedoc* en 1960.

De nombreux agrandissements (cuveries, hangars, caveau...), entre 1939 et 2000, témoignent de l'augmentation des adhérents et des volumes. La commercialisation en bouteille dès les années 1950, et des vins de qualité, permettent de rémunérer les adhérents tout en investissant pour que leur outil de travail, la cave, soit constamment à la pointe et permette de valoriser les vins. Dans les années 1960 et 1970, le marché s'organise avec l'achat d'une chaîne d'embouteillage (1970) et une activité commerciale

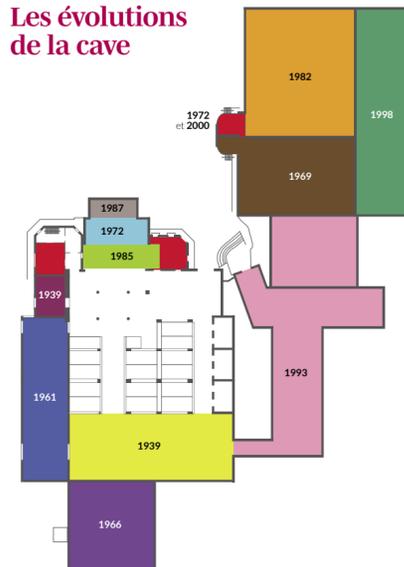
dynamique. Dans un même lieu sont réunis les quatre métiers du vin : la production du raisin, la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation. L'outil collectif est ainsi optimisé.

Toujours dans cette quête de qualité, les années 1980 sont quant à elles marquées par la conversion du vignoble : avoir un bon raisin est la garantie d'obtenir un bon vin. Les cépages languedociens tel l'Aramon a disparu, mais le Carignan et le Cinsault, principalement, restent la matrice des rosés de Cabrières complétés par les cépages améliorateurs (Syrah, Grenache et Mourvèdre). Les vins montent en gamme et Cabrières vise son rattachement à l'AOC Coteaux du Languedoc obtenu en 1985 : la reconnaissance de plusieurs années de travail. Dans les années 1980 et 1990, l'extension des cuveries et la modernisation des outils de production et de vinification font que la cave coopérative poursuit sa montée en qualité. Un caveau de vente, agrémenté d'un espace muséographique, est conçu en 1994 pour faciliter la vente directe auprès d'une clientèle locale et touristique. Plus tard, ce caveau s'adressera aussi aux randonneurs avec la création des sentiers « Oenorando » au départ de la cave, une première pour le département de l'Hérault.

La cave fête ses 80 ans en 2018. Et en 2023, *L'Estabel* devient la première cave coopérative du Languedoc à obtenir la distinction "Le Vigneron de l'année" par le Guide Hachette.

La majorité des vigneronns en activité aujourd'hui sont les descendants des fondateurs de la cave. Ce sont eux les initiateurs et les principaux acteurs de la reconnaissance en AOP Languedoc-Cabrières, obtenue en 2010. À ce jour, l'appellation est en attente d'un classement au rang supérieur de l'appellation communale Cabrières (cru), un dossier travaillé depuis plus de 10 ans auprès de l'Institut National des Appellations d'Origines (INAO) qui représenterait une reconnaissance supplémentaire pour les vins de Cabrières.

Les évolutions de la cave



- 1939 Premier et deuxième agrandissement
- 1939 Agrandissement de l'appartement de fonction
- 1961 Troisième agrandissement de cuverie 6 000 hl
- 1966 Quatrième et dernier agrandissement de cuverie
- 1969 Construction d'un atelier de conditionnement
- 1972 Agrandissement des bureaux
- 1972 Réfection du quai de réception
- 1982 Construction d'un premier hangar de stockage
- 1985 Deuxième agrandissement de l'appartement de fonction
- 1987 Deuxième réfection des quais de réception
- 1993 Construction du caveau de vente et du chai de stockage
- 1998 Construction d'un deuxième local de stockage
- 2000 Agrandissement des bureaux du conditionnement
- 2006 Agrandissement de la salle du conseil et du logement de fonction

Cirque, vallées et garrigue. Cabrières : un terroir, des paysages

C'est une étoile que dessinent les cinq vallées de Cabrières qui circulent au milieu des pics de Vissou, de Roque fenêtre et bien d'autres collines rocheuses où s'accrochent la garrigue, ses chênes verts et ses broussailles. C'est dans ce décor, le nom du village l'indique, fait pour les chèvres, que les habitants de Cabrières ont su fabriquer un paysage.

Dans les moindres recoins de ce mille-feuille géologique fait de roches et de terre pousse la vigne. Elle s'adapte aux courbes, aux creux, aux altitudes, à l'ensoleillement. Encore faut-il savoir la cultiver pour qu'elle donne le meilleur d'elle-même. Tout part du sol et, à Cabrières, le sol, c'est du schiste. Partout.

Vers les Crozes, les schistes sont un peu durs, mélangés avec du grès, difficiles à cultiver mais intéressants dit-on. Aux Pitrous, ils sont feuilletés comme des ardoises et forment des plaquettes au milieu desquelles une couche d'argile garde la fraîcheur des rares pluies d'été. Ailleurs, ils sont plus profonds mais accueillent quand même le système racinaire et donnent tout autant leur singularité aux fruits. Dans cette diversité de sols, chaque parcelle, cela a été étudié, offre ses propres caractéristiques. Y guider la vigne nécessite un ensemble de connaissances adaptées : l'orientation des ceps, bien sûr, mais aussi la taille, bien souvent révélatrice du talent du vigneron, et bien d'autres étapes où chaque geste nécessite un fin savoir. À Cabrières, le choix a été de garder cette vieille méthode languedocienne : la taille en gobelet.

Ainsi, tout se conjugue : la nature des sols, la végétation environnante, le climat, la qualité des cépages, le savoir et le savoir-faire de l'homme qui par la maîtrise de ces éléments saura donner les meilleurs raisins. Cette interaction, que l'on appelle aussi le « terroir », rend unique chaque cuvée dont les arômes rappellent de quoi le paysage de Cabrières est composé.

« C'est plus difficile de cultiver la vigne ici qu'ailleurs, parce qu'il y a déjà les pentes. Il y a ces sols de schistes qui sont quand même soit très faciles à travailler à certains moments de l'année, soit durs derrière. »



Merci à Richard Cullié, Luc Flache, Pierre Trinquier, Myriam Gairaud, Stéphanie Daumas, Michel Soler, Sébastien Foulquier, Pierre Michel, Sylvain Conesa, Arnaud Poirine, Roxane Libes et l'ensemble du personnel de la cave coopérative de L'Estabel.
 Photos et textes d'archives : Philippe Trinquier
 Photos actuelles : Alain Tendero
 Textes réalisés par le service Patrimoine du Salagou Cœur d'Hérault et Marie-Ange Lasmènes, ethnologue

La cave de Cabrières en quelques dates

- 27 septembre 1937 AG constitutive de la SCA de vinification *Les coteaux de Cabrières*
- 1938 Adhésion à la Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault / Création du bâtiment par Joseph Rouquier avec des sculptures de Maurice Caralp
- 1946 Inauguration de la cave coopérative
- 1947 Première mise en bouteille « artisanale » / Reconnaissance de l'AOC Clairette du Languedoc
- 1952 Dépôt de la marque *L'Estabel vin Vermeil*
- 1955 Le Président Pierre Gabriel, assisté du Maire de Cabrières, M. Gouzin, obtient le classement des Vins de Cabrières en Vins Délémités de Qualité Supérieure (VDQS) pour les rosés
- 1961 et 1966 Extensions de la cuverie
- 1970 Construction de l'atelier de conditionnement développement des ventes en bouteilles
- 20 mars 1975 Création de la SCA de conditionnement des vins de Cabrières
- 1982 Cabrières, cave pionnière en informatisation de ses apports et de sa comptabilité
- 1985 Classement des vins de Cabrières en AOC Coteaux du Languedoc
- 1988 Rénovation des quais / Acquisition de 1 000 Hl de cuverie inox petit volume
- 1989 Élaboration d'une nouvelle cuvée « haut de gamme » > Fulcrand Cabanon
- 1994 Réalisation du caveau de vente et du chai de vieillissement
- 1998 et 2016 Rénovation des ateliers de vinification et de conditionnement
- 2000 Rénovations des bureaux, salle du conseil, logement de fonction et peinture des façades
- 2009 Dossier de hiérarchisation de l'appellation Languedoc avec la reconnaissance des vins de Cabrières en rouge et en rosé, déposé par Pierre Trinquier, Président du syndicat de défense de l'AOC Languedoc Cabrières
- 2011 Partenariat pour la création de 2 sentiers de petite randonnée
- 2018 Anniversaire de la cave > 80 ans
- 2024 Dépôt du dossier de reconnaissance en appellation Cabrières à l'INAO
- 2024 Anniversaire du caveau > 30 ans

Les présidents Les directeurs

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Pierre Roux (1938-1945) | Pierre Terme (1939-1942) |
| Pierre Gabriel (1945-1956) | Raymond Mongin (1942-1954) |
| Raymond Saudadier (1956-1963) | Kléber Foulie (1954-1957) |
| René Roux (1963-1965) | Michel Boulouis (1957-1963) |
| Yves Courren (1964-1992) | Paul Lacombe (1963-1976) |
| Pierre Trinquier (1992-2004) | Jean-Paul Barral (1976-1981) |
| René Courren (2004-2012) | Bernard Roques (1981-1990) |
| Richard Cullié depuis 2012 | Bernard Dross (1990-2016) |
| | Luc Flache depuis 2016 |