

Cabrières



DOSSIER DE PRESSE CABRIÈRES AOC LANGUEDOC

ÉDITION
2016/2017

Syndicat AOC Languedoc
Syndicat de défense de l'AOC Languedoc-Cabrières
Mas de Saporta, CS 30 030 - 34973 Lattes Cedex
Tél. + 33 (0)4 67 06 04 44- Fax + 33 (0)4 67 58 05 15
www.cabrieres-en-languedoc.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6, place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. + 33 (0)4 68 90 38 30 - Fax + 33 (0)4 68 32 38 00
www.languedoc-wines.com

Contacts Presse :
Clair de Lune - Amélie Bluma et Marion Delemontex
12 rue Saint-Polycarpe - 69001 Lyon
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91
amelie.bluma@clairdelune.fr - marion.delemontex@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr




**CABRIÈRES
LANGUEDOC**
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Sud de France

Cabrières

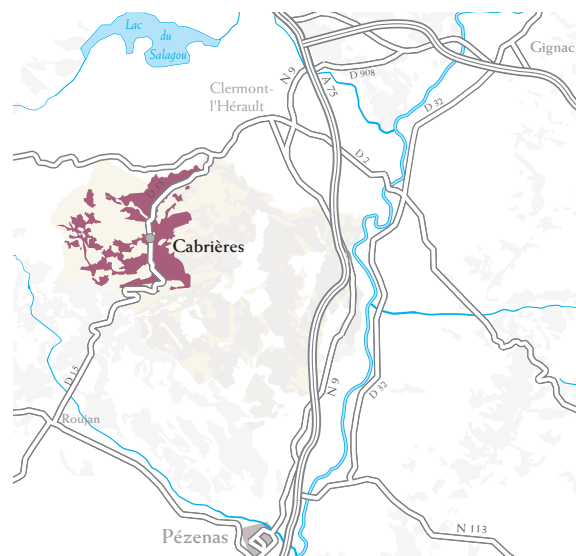
Environnement et cartographie

Rosé par nature, rouge par culture

« Rosé par nature, rouge par culture », s'il est une formule qui convient au vignoble de Cabrières, c'est bien celle-ci ! Depuis plus d'un demi-siècle, les rosés font la renommée de ces terres de schistes, dont les nuances colorent les coteaux escarpés de bruns, d'ocre et d'or. Le cinsault, cépage phare dans leur élaboration, a trouvé sa terre d'élection. Il tutoie la syrah, le grenache, le mourvèdre et le carignan, la gamme des cépages requis pour élaborer, ici, de grands vins rouges, amples et puissants. Amarré à ces deux couleurs, Cabrières offre une personnalité bien à part en Languedoc. Situé au centre du département de l'Hérault, à huit kilomètres environ de Clermont-l'Hérault, il y a un côté insulaire dans ce vignoble. Niché sur les versants accidentés du Pic de Vissou, dont la silhouette, très reconnaissable, culmine à 480 mètres d'altitude, il forme un cirque fermé adossé à ce dernier. Il partage ce territoire préservé avec une flore aux senteurs de garrigue, de thym, de genévrier et de chêne vert et une faune riche d'espèces rares comme l'hirondelle des rochers, la fauvette Pichou et le merle bleu. Chut... Ce terroir aime le silence et invite dans les vins toute sa magie.

En chiffres

- Superficie en production : **231 ha**
- 1 commune : Cabrières.
- Nombre de producteurs :
**4 caves particulières et
1 cave coopérative**
- Production annuelle moyenne :
8 930 hectolitres (50 % rouge, 50 % rosé).
- Rendement annuel moyen :
43 hectolitres par hectare.
- Couleurs : rouge et rosé.



Les paysages de Cabrières à l'honneur

Quoi de plus naturel qu'une lecture des paysages pour appréhender l'identité d'un territoire ! Fort de ce constat, le syndicat de défense de l'AOC Languedoc-Cabrières a conçu deux sentiers d'interprétation :

. **Les Crêtes de Vissou** : il se déroule sur 12 km au départ du village de Vissou, il grimpe jusqu'au sommet du pic où un panorama exceptionnel attend le visiteur. Deux tables de lecture lui permettent de découvrir des paysages qui se présentent à lui.

. **Les Drailles** : cette balade de 7,5 km sillonne les anciens chemins de transhumance (drailles) et vous entraîne au cœur des vignes de Cabrières, avec des points de vue exceptionnels sur le vignoble.

Cabrières

De l'époque romaine à nos jours



La vigne prospère à Cabrières depuis les invasions romaines. Sa renommée a été bâtie sur son rosé, premier VDQS classé, puis sur ses rouges remarquables. Aujourd'hui, les deux couleurs s'unissent pour former une Appellation d'origine protégée à part entière.*

** Vin délimité de Qualité supérieure.*

Fondé par les Romains, ressuscité par les moines

Le vignoble de Cabrières est né avec le castrum romain (camp fortifié) au I^{er} ou au II^e siècle de notre ère. C'est l'époque de la *pax romana*, période florissante pour la viticulture languedocienne. Les vins produits dans la région s'exportent en Italie, en Grèce, en Germanie. D'ailleurs, une fabrication d'amphores vinaires s'implante à proximité de Cabrières.

Plus tard, sous l'impulsion carolingienne, le château de Cabrières devient le centre d'un district. Les paysans défrichent et remettent les terres en culture, avec l'aide des moines bénédictins venus d'Aniane, où saint Benoît fonde sa première abbaye vers l'an 780. L'un de ses compagnons, Nemphins, restaure le vignoble de Cabrières.

Vignoble seigneurial au Moyen Âge

Au début du XII^e siècle, la viticulture continue de prospérer grâce aux seigneurs de Cabrières. Quatre paroisses entourent le château. Elles sont dirigées par un prieur chargé de former des clercs pour la prêtrise. Le terroir de Cabrières leur fournit le vin de messe, comme en atteste le testament du Cabriérois Guilhem Stephani. Avant son départ en pèlerinage à Saint-Jacques-de-Compostelle, il fait don de vin de messe à l'église. Plusieurs autres documents seigneuriaux décrivent la présence de la vigne à Cabrières aux XIII^e et XIV^e siècles.

La marque des templiers

Les premières mentions de Tiberet datent de 1167 et 1174, mais c'est dans une charte de 1184 que l'on apprend que Sainte Marie de Tiberet appartient aux Templiers de la Commanderie de Sainte Eulalie du Larzac (de Cernon) dans l'Aveyron, et qu'elle a pour Prieur un certain B... Cet acte est passé dans la maison du Temple de Lodève.

En 1224, un acte passé au château de Cabrières en faveur des Templiers de Pézenas, représentés par leur Commandeur, Bernard De La Case, fait état d'une donation d'Adalaïs de Cazouls et de Cabrières, veuve d'Imbert de Cabrières, sur un terrain à bâtir au pied du rocher du château, ce qui deviendra le « Domaine du Temple ».

Le « vin vermeil »

En 1357, les registres municipaux mentionnent le "vin vermeil" de Cabrières, servi à chaque banquet officiel. C'est l'une des premières traces de la renommée des vins de ce terroir d'exception.

Cabrières



Une présence ininterrompue

De l'époque romaine à nos jours, la vigne imprime sa présence sur le territoire de Cabrières, sans interruption. Le vignoble forge d'abord sa réputation sur ses vins rosés. Reconnus VDQS dès 1955, ils sont les premiers rosés classés des Coteaux du Languedoc. En 1963, les rouges sont, à leur tour, classés VDQS. En 1985, l'intégralité de la superficie du vignoble devient AOC Coteaux du Languedoc-Cabrières. Depuis 2010, la dénomination Cabrières a son cahier des charges spécifique au sein de l'AOC Languedoc, avec des particularités pour l'élaboration des rosés notamment.

Dates clés

1947 : Premières mises en bouteilles et début de la vente directe

1955 : Les vins rosés de Cabrières sont reconnus en VDQS (vins délimités de qualité supérieure)

1963 : les rouges sont, à leur tour, classés en VDQS

1985 : Le vignoble, dans son intégralité, est inclus dans l'aire de l'AOC Coteaux du Languedoc, avec sa dénomination « Cabrières »

2009 : La dénomination Cabrières est hiérarchisée, l'appellation d'origine protégée Languedoc Cabrières est reconnue aussi bien pour les vins rosés que pour les vins rouges produits sur la commune de Cabrières

2012 : Les premiers vins de Cabrières issus de l'agriculture biologique sont commercialisés.

2015 : début janvier, Jérôme Salves devient président de la dénomination AOC Languedoc - Cabrières succédant ainsi à Pierre Trinquier.

Cabrières

« À moyen terme, nous visons la reconnaissance de nos rouges et de nos rosés en AOC communale »

Les vignerons de l'AOC Languedoc-Cabrières, terroir historique des Coteaux du Languedoc, ne ménagent pas leurs efforts pour viser le plus haut des graals : la reconnaissance de leurs vins rouges et rosés en AOC communale. « Une affaire de 3 à 5 ans » selon le président de l'appellation, Jérôme Salles. Interview.

3 questions à Jérôme Salles,

président du syndicat de défense de l'AOC Languedoc-Cabrières, depuis janvier 2015

Quelles sont les caractéristiques du terroir de Cabrières ?

Jérôme Salle – C'est un des rares terroirs de l'AOC Languedoc à être délimité par une seule commune dont il porte le nom : Cabrières. Autre atout : sa situation. Il est niché dans une arène fermée par les crêtes du Pic de Vissou et un environnement protégé, classé Natura 2000. Sa particularité est liée à la formation bigarrée de ses sols, composée essentiellement de schistes mixtes (voir page 6). Ce phénomène d'amphithéâtre associé à cette géologie confère à notre terroir, son identité.

Cabrières est réputée pour ses rosés. Pourquoi ? Et qu'en est-il des rouges ?

Jérôme Salle – Notre savoir-faire en rosés est historique et date du Moyen-Âge, époque à laquelle nos vins trônaient à la table du Roi de France. Nos rosés seront ensuite, les premiers de la famille des Coteaux du Languedoc, à être classés suivis de nos vins rouges en 1963. Aujourd'hui, la part des rosés est aussi importante que celle des rouges. Si Cabrières confirme sa vocation dans l'élaboration de grands vins rosés, les rouges restent incontournables sur ce terroir.

Quelles sont vos ambitions à moyen terme ?

Jérôme Salle – Nous avons de nombreux atouts : un environnement naturel exceptionnel qui donne à nos paysages toute leur splendeur, un terroir à la typicité reconnue qui permet de produire des vins identifiables et de grande expression, des vignerons, jeunes pour la plupart, efficaces et performants dans la qualité, qui ont su adapter la culture de la vigne à la complexité des sols. Fort de ces constats, nous travaillons sur la restructuration de nos prix et nous étudions la faisabilité d'évolution de notre cahier des charges. Objectifs : le rendre plus restrictif et encore plus qualitatif. Tout est donc en place pour pouvoir engager auprès de L'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité), une demande de reconnaissance en communale de nos vins rouges et rosés.



**CABRIÈRES
LANGUEDOC**
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Sud de France

Cabrières

Un terroir homogène



Le vignoble de Cabrières s'adosse au pic de Vissou, dont la silhouette, haute de 480 mètres d'altitude, domine le village. Il s'épanouit au sein de ses vallons ensoleillés aux formations géologiques bigarrées. Les schistes, aux nombreux coloris, sont ici omniprésents. Autre particularité de ce joli terroir viticole : 100 % de son vignoble est délimité en AOC.

Un amphithéâtre de vigne

Le vignoble de Cabrières se niche au cœur de cinq vallons qui forment une étoile au pied du Pic de Vissou. Il dessine un cirque de coteaux presque fermé dont la seule ouverture est celle, étroite, de la cluse que traverse la rivière de la Boyne pour entrer dans la commune voisine. À l'intérieur du massif, le relief est escarpé et côtoie des vallons aux pentes plus douces.

Le royaume des schistes

L'omniprésence des schistes est la caractéristique principale des sols de Cabrières. À fleur de roche ou enfouis en profondeur, ils offrent une grande diversité : schistes feuilletés entre 120 et 170 mètres d'altitude, schistes massifs entre 180 et 220 mètres, plus acides, et schistes profonds en bas de pente. Brun foncé, gris, rouges ou clairs quand ils sont argileux, ils se délitent et se fragmentent en feuillets centimétriques de plusieurs épaisseurs. La vigne est contrainte de s'y enraciner pour se nourrir. Ces lames, étagées en profondeur retiennent, en outre, l'eau et la chaleur, de sorte que les raisins mûrissent de nuit, lorsque les sols restituent la chaleur emmagasinée le jour. Les schistes ont une autre particularité : ils confèrent aux vins un bon équilibre naturel, à l'origine de leur fraîcheur et de leur longévité. En marge de ces formations, les vallons hébergent des sols profonds, calcaires et caillouteux et, en bas de versants, des marnes calcaires. Sous ces unités, il est fréquent de retrouver un substrat schisteux en place.

Un climat chaud et sec

Méditerranéen, le vignoble de Cabrières bénéficie toutefois de conditions climatiques particulières. Il se trouve dans une variante thermique plus chaude que ses voisins de Pézenas et des Terrasses du Larzac. Si l'aire est faiblement pluvieuse, la tramontane souffle en toute saison et pendant plusieurs jours consécutifs, maintenant le vignoble dans un parfait état sanitaire, en particulier à l'approche des vendanges.

Une faune et une flore remarquables

Au sein de ce relief aride, la vigne côtoie le maquis et sa flore caractéristique : thym, genêt scorpion, chêne vert... ainsi que les essences de bruyère, de ciste, etc. qui se complaisent sur les sols de schistes les plus acides. Elle est aussi survolée par de nombreuses espèces d'oiseaux rares : le merle bleu, le merle de roche, ou aussi l'hirondelle des rochers.

Cabrières

De la vigne au verre



Depuis plus d'un demi-siècle, les rosés font la renommée de ce terroir. Ici, le cinsault a trouvé sa terre d'élection, avec des vins réputés pour leur croquant de fruits bien mûrs. Les rouges sont reconnus pour leur complexité aromatique et leur puissance au palais.

L'encépagement

Cépage historique de l'appellation, le cinsault tient un rôle prépondérant dans l'encépagement du vignoble depuis 1955. S'il n'est pas le cépage majeur de l'appellation – place dévolue à la syrah et au grenache –, il a un statut à part. Indissociable de la personnalité des Cabrières rosés, il doit entrer à hauteur de 45 % au minimum dans la composition des vins de cette couleur. Au fil du temps, il a démontré son aptitude à résister au stress hydrique des terroirs de schistes, ce qui explique sa primauté. Il se marie à la syrah, au grenache. La syrah, le grenache, le mourvèdre et le carignan entrent dans la composition des rouges. Ici, les spécificités du terroir sont telles que la main et le savoir-faire du vigneron s'imposent.

Dans le verre

Les rosés

Les rosés reflètent l'adéquation du cinsault à ce terroir où les schistes abondent. Ils se distinguent par leur robe pastel brillante, leur bouquet de fruits rouges teinté de notes florales et leur chair croquante de fruits bien mûrs au palais allée à la fraîcheur. Les distinctions obtenues ne se comptent plus ! Certaines années, plus de 90 % de la récolte est récompensée dans les grands concours ! En rosé, Cabrières est une référence !

Les rouges

Les rouges ont fait sensation à partir des années 1980. Depuis, ils récoltent médailles d'or, citations et récompenses. La personnalité de ces vins s'est affirmée. Réputés gourmands, séduisants, ils sont reconnus pour leur complexité aromatique de fruits rouges, de fruits noirs, de garrigue et pour leur puissance, leur ampleur et leur longueur en bouche.

Cabrières

Carnet d'adresses des vignerons

CABRIÈRES

Château des Deux Rocs

Jean-Claude Zabalia
Route des Crozes
34800 Cabrières
Port. + 33 (0) 6 85 42 92 35
contact@laterreletemps.com
www.laterreletemps.com

Mas Coris

Véronique et Jean Attard
Avenue du Clermont
34800 Cabrières
Port. + 33 (0) 6 74 14 88 91
Port. + 33 (0) 6 14 41 06 44
byvero34@gmail.com
www.mas-coris.com

Caves de L'Estabel

Bernard Dross
1 route de Fontès
34800 Cabrières
Tél. + 33 (0) 4 67 88 91 60
sca.cabrieres@wanadoo.fr
www.cabrieres.com

Clos Romain

Céline Beauquel & Romain Cabanes
Route de Clermont
34800 Cabrières
Port. + 33 (0) 6 11 37 05 01
Port. + 33 (0) 6 28 06 40 23
Tél. + 33 (0) 4 67 96 97 60
romaincabanes@hotmail.fr
www.closromain.fr

Domaine du temple

Jacques Safont
34800 Cabrières
S.C.E.A. Domaine du Temple
26 rue de Rocagel
34500 Béziers
Port. + 33 (0) 6 21 05 40 70
Tél. + 33 (0) 4 67 30 27 00
www.domainedutemple.fr
contact@domainedutemple.fr

TRESSAN

Mas de Valbrune

Jean-Pierre Vailhé
28, place du jeu de ballon
34230 Tressan
Port. + 33 (0) 6 86 28 99 50
Tél. + 33 (0) 4 67 44 21 73
jpvailhe@masdevalbrune.com
www.masdevalbrune.com
Facebook : mas de valbrune