

L'Estabel Rosé

AOP Languedoc Cabrières

L'Estabel est le nom de la mystérieuse source intermittente située sur la commune de Cabrières.

Le jaillissement des eaux tièdes (23°C) à un débit régulier et soutenu pouvant atteindre les 500 litres/seconde est un phénomène encore mal expliqué de nos jours. Il coïncide avec des épisodes répétés de fortes précipitations. En 140 ans l'Estabel a jailli 12 fois. Les crues peuvent durer de quelques jours à plusieurs mois.

Au cours du dernier million d'années, cette source a donné naissance à un massif de tufs long d'un kilomètre, large de 300 mètres. Il domine d'une trentaine de mètres la Boyne, affluent de la rive droite de l'Hérault qui traverse Cabrières du nord au sud. De nos jours, cet écoulement est canalisé, le plateau de l'Estabel n'est donc plus inondable.

De part et d'autre de ce canal, le vignoble, d'une quinzaine d'hectares, faisant face au Pic de Vissou, est implanté sur des sols très différenciés. Le choix des porte-greffes et des cépages est fait en fonction de la nature du sol. Ainsi, la clairette se comporte mieux sur les terrains très calcaires (Lieu-dit Les Tabela) alors que les autres cépages : cinsault, carignan, grenache et syrah préfèrent les sols de schistes, les plus répandus à Cabrières (Lieu-dit Les Moulaires)

L'Estabel est une marque déposée depuis 1952, souvent associée au vin vermeil (rouge vif) qui définissait traditionnellement la couleur, mais également la qualité des vins à partir du XII^{ème} siècle. Les premières bouteilles de vins rosés commercialisées par les Vignerons de Cabrières dans les années 1950 portaient la mention : L'Estabel Vin Vermeil. Depuis, cette tradition de qualité s'est perpétuée dans les trois couleurs de l'Estabel : L'Estabel blanc, L'estabel rosé, L'Estabel rouge.

Vue

Rose pâle, vif et brillant.

Nez

Arômes délicats de fleurs blanches et de fruits mûrs.

Bouche

Souple, fruité, rafraîchissante et charnue.

Terroir

Coteaux schisteux.

Cépage

Cinsault, Grenache, Syrah.

Vinification

Macération courte, pressurage de la vendange fraîche fermentation à basse température.

Elevage

En cuve béton revêtu.

Mise en bouteille

Fin de l'hiver suivant la récolte.

Conservation

A consommer de préférence la première année.

Gastronomie

Température de service : 7 à 10°. Plats conseillés : charcuterie, grillades, viandes blanches.