

Fulcrand Cabanon Rouge

AOP Languedoc Cabrières

Fulcrand Cabanon : 1625-1694. Les historiens rapportent qu'un jour de mai 1687, l'abbé de Cabrières, Fulcrand Cabanon , quitta sa petite cure de campagne pour Versailles...

Pierre Dionis, célèbre médecin et anatomiste, chirurgien en titre de la Reine Marie-Thérèse, décrit ainsi l'arrivée à Versailles du Prieur de Cabrières : « Le prieur de Cabrières était un homme fort charitable qui distribuait beaucoup de remèdes dans sa province... La grande réputation qu'il s'était acquise fit souhaiter le voir à la Cour, il y arriva dans les années 1680 »

En effet, Fulcrand Cabanon confectionnait un vin aux effets thérapeutiques surprenants, qui servit de remède, de fortifiant pour les gens de la Cour. Louis XIV l'adopta sans tarder. Le Roi Soleil demanda, en outre, au Prieur de bien vouloir lui confier son secret de fabrication, lequel le lui révéla en lui faisant promettre de ne pas le divulguer. Le Roi promit et, préparant lui-même le fameux breuvage, il ne dédaignait pas de se « fortifier » au moyen de quelques rasades...

Vue

Vin brillant d'une belle couleur rouge profonde avec des reflets violets, signe d'une extraction très poussée.

Nez

D'une grande netteté, fruité intense où domine un ensemble de fruits rouges (cassis, groseille, fraise, griotte). Evolue sur les fruits noirs et les épices.

Bouche

L'attaque est très souple, les tanins bien enrobés laissent une très agréable impression de volume et d'ampleur. Les arômes de fruits noirs et de réglisse persistent en bouche sur des tanins bien fondus. Très belle expression du terroir de Cabrières, l'un des fleurons de notre cave.

Terroir

Sols schisteux dominants.

Cépage

Syrah majoritaire, Grenache

Vinification

Vendange éraflée, cuvaison longue 4 semaines de macération.

Elevage

Cuve inox

Conservation

Bon à boire dès aujourd'hui mais apte à vieillir 2 à 3 ans dans une bonne cave.

Climat

Méditerranéen

Vignes

Altitude moyenne 120 mètres. Sélection de parcelles syrah et grenache en fonction de la qualité des sols, de l'exposition et de la maturité.

Gastronomie

Température de service : 14 à 16°C. Plats conseillés :

- accompagnement classique des viandes rouges et fromages

- plats aux saveurs contrastés (boudin aux pommes)

Voir la recette associée :