

L'ESTABEL

LES VIGNERONS DE CABRIÈRES

façonne. Longtemps resté discret, ce terroir gagne aujourd'hui en reconnaissance. Les distinctions se multiplient, les regards changent, et l'intérêt porté par certains grands noms du vin à ces coteaux escarpés confirme ce que les vignerons savent depuis longtemps : Cabrières est un lieu à part.

Avancer, coûte que coûte

Au caveau, cette histoire se prolonge autrement. Un espace muséographique retrace la richesse géologique du site, avec des roches vieilles de plusieurs centaines de millions d'années. Une plongée dans le temps long, qui éclaire le présent. À L'Estabel, l'histoire n'est jamais un prétexte à l'immobilisme. Elle impose au contraire d'avancer. « *On ne peut pas rester figé sinon on disparaît !* », insiste Luc Flache.

Le constat est pragmatique : le rosé, pilier du vignoble, reste dépendant des saisons et des modes de consommation. « *C'est un produit éphémère* », reconnaît-il. Certaines années s'emballent, d'autres ralentissent brutalement. Alors la cave ajuste. Sans cesse. Les décisions se nourrissent du terrain. Des sensibilités des coopérateurs et des retours commerciaux : « *Ce sont ceux qui sont en contact avec le marché qui font évoluer les choses.* »

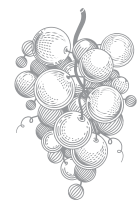
Innover pour rester dans la course

Dans ce mouvement, l'innovation devient un levier, mais jamais une posture. En 2026, L'Estabel lance la gamme SOS, pour "Sans diOxyde de Soufre", en trois couleurs. Des vins bio et sans sulfites ajoutés, pensés pour répondre à une attente claire : plus de lisibilité, plus de franchise, plus de fruit. Dans un autre registre, la cave développe des projets sur mesure. La Chèvre Bleue, créée pour un client, en est l'exemple : une sélection



350 ha

en production.
Environ 30 %
du vignoble
est cultivé
en agriculture
biologique.



11 cépages

Blancs :
clairette,
grenache blanc,
bourboulenc, rolle,
terret bourret,
viognier.

Rouges :
grenache, cinsault,
syrah, carignan,
mourvèdre.

tion de vieilles vignes, un travail précis, une approche presque artisanale dans un cadre collectif. Mais la modernité de L'Estabel ne s'arrête pas à la cave.

Pour un rosé estival, la coopérative a fait appel à une étudiante en design graphique à Montpellier pour imaginer une étiquette éphémère, baptisée "On trinque". Un visuel libre, coloré, presque ludique. Loin des codes traditionnels, le projet assume une autre ambition : « *aller s'intéresser à un public plus jeune, parler autrement du vin, sans le dénaturer* », résume Luc Flache.

Et puis il y a ces initiatives plus singulières. Comme cette cuvée élevée dans la mine de Pioch Farrus, au cœur du massif. Une autre manière de faire parler Cabrières. Ce mouvement constant finit par payer. Les cuvées accumulent les distinctions, notamment au Guide Hachette des Vins. En 2023, la cave est même élue "Vigneron de l'année" — une reconnaissance rare pour une coopérative. À Cabrières, la coopérative ne se contente pas de tenir. Elle avance.

Vin Signature

Fulcrand Cabanon rosé

Issu d'une sélection parcellaire de vieux grenaches et cinsaults, relevés par une touche de syrah, le vin naît dans la fraîcheur des nuits de vendanges. Dans le verre, le nez s'ouvre sur les fleurs blanches, la framboise et la groseille, relevées d'une pointe épicée et saline. La bouche, elle, est plus ample, plus enveloppante, portée par une texture soyeuse qui laisse éclater le fruit avant de s'étirer sur une finale longue, vive, légèrement amère. Il y a dans ce vin quelque chose de profondément juste. Un rosé qui s'impose par son évidence.

