

Le vigneron de l'année



Richard **Cuillé** et Jérôme **Salles**

(Caves de l'Estabel)

La « coop » qui voit le vin en rose Septième coup de cœur consécutif ! Les amateurs de rosés de caractère ne peuvent plus ignorer les Caves de l'Estabel à Cabrières (Hérault). Cette petite coopérative regroupant une cinquantaine de vignerons, s'appuie depuis 1947 sur un long savoir-faire en matière de rosés. Une dynamique qui s'inscrit également dans une démarche de reconnaissance de l'appellation cabrières pour laquelle elle milite.

Vers future appellation cabrières

Quel est donc le secret de cette tonitruante réussite ? Après un septième coup de cœur consécutif en rosé, c'est la question que nous avons bien évidemment envie de poser aux hommes du cru. « C'est le résultat de la dynamique de notre demande de reconnaissance du cru Cabrières que nous allons déposer très prochainement », répond sans hésitation Jérôme Salles, vigneron et président du syndicat viticole local. « C'est un terroir unique : un cirque fermé, en étoile. Les vignes sont installées sur les piémonts sur un support de schiste métissé avec du calcaire. C'est une géologie très particulière qui a, bien-sûr, une influence sur les vins. Ce mélange apporte de la fraîcheur ».

Un futur cru aujourd'hui étendu sur 300 hectares entre garrigues et massifs de chênes verts. Depuis les années 1950, les vignerons utilisent le cinsault (originaire de Provence). Le grenache est venu principalement compléter les assemblages dans les années 1970.

Des rosés de caractère

La cave a mis en bouteille ses premiers rosés dès 1947. Un savoir-faire jalousement entretenu depuis. « Nous avons été des précurseurs pour élaborer des rosés qui plaisent. Des vins avec une couleur relativement pâle, même si nous avons des nuances saumonées, une aromatique complexe et de la structure.

Ce ne sont pas des rosés uniquement de soif mais aussi de table », précisent Luc Flache et Richard Cullié, respectivement directeur et président de la Cave. Outre la reconnaissance du cru en appellation, la cave souhaite accélérer les conversions en bio (20 % de la superficie aujourd'hui).

Issu d'une sélection parcellaire, le rosé Terres des Guilhem provient de vignes âgées de 20 à 30 ans aux rendements modérés. « La récolte s'effectue le matin de bonne heure pour couper des raisins frais. Après un pressurage direct des raisins, la vinification s'effectue à basses températures pendant 15 jours pour l'expression aromatique », souligne Jérôme Salles. La mise en bouteille est effectuée six mois plus tard. Des vins qui peuvent se conserver deux ou trois ans, voire davantage. Des rosés de gastronomie, donc, qui se marient avec des plats méridionaux comme la tielle et plus largement les poissons, les viandes blanches, etc. « On peut aussi les boire à l'apéritif avec une tapenade », complète Richard Cullié. Quand la simplicité a très bon goût...

Le coup de cœur

 **Languedoc Cabrières Terres
des Guilhem 2021**