

**De :** Magali BOUCHEZ, chargée de communication CCC  
**Pour :** Information et diffusion

---

## COMMUNIQUE DE PRESSE

---

**Primeurs d'Hérault, la fête de l'Estabel**  
**« 2012, un millésime joyeux ! » à Cabrières.**



**CABRIÈRES**  
*Un terroir en Or*

Vendredi - samedi - dimanche  
**16 - 17 - 18**  
novembre 2012

**Fête de**  
**L'Estabel**  
Primeur AOC Languedoc

Dégustations  
Repas  
Animations  
Randonnées

**Cave des Vignerons de Cabrières**  
Tél : 04 67 88 91 60  
[www.cabrieres.com](http://www.cabrieres.com)

**16 - 17 - 18 novembre** - 3 jours pour découvrir et déguster le vin nouveau. Repas, animations, randonnées et dégustations à la **Cave coopérative de Cabrières.**

## Une récolte 2012 d'un bon millésime

Elle se situe parmi les récoltes moyennes en quantité, remarquable en qualité. Malgré la sécheresse estivale nous avons connu une météo clémente : une belle pluie juste avant les vendanges et une autre vers la fin. Entre les deux, du grand beau temps pour cueillir des raisins à maturité parfaite. Les vinifications se déroulent dans d'excellentes conditions. Le fruit est bien présent dans les blancs et dans les rosés, les rouges ont beaucoup d'allure. À suivre...

Si nos rosés et nos blancs ont glané leur moisson « habituelle » de médailles, nous sommes particulièrement fiers des résultats de nos Cabrières rouges.

Or au Concours général de Paris, Or aux Grands vins de France de Macon, Or aux concours des grands vins du Languedoc Roussillon, 2 étoiles au guide Hachette. Ces récompenses témoignent des progrès constants accomplis par nos vignerons pour figurer parmi les meilleurs !

## Un programme de fête

[Vendredi 16 novembre : soirée découverte du vin nouveau](#)

**19H00** : Caveau des Vignerons de Cabrières. Présentation de l'Estabel Primeur AOC.

**20H00** : Dégustation de l'Estabel Primeur rosé et rouge 2012. Sur le parvis de la cave, sous le chapiteau (chauffé)

« Soupe à l'oignon et saucisse ». Participation : 8 €. Animation musicale.

N'oubliez pas de vous inscrire avant le 15 novembre au caveau des Vignerons.

Tél. : 04 67 88 91 60

[Samedi 17 novembre : balade et soirée repas](#)

**14h15** : rendez-vous à la cave coopérative à Cabrières avec Raimund Feist, chercheur au CNRS et Bernard Halleux de l'association APNHC pour un covoiturage vers le pic du Vissou. Chaussures de marche conseillées. Gratuit.



## **Trilobites et feuilles de vignes .**

Dans la spirale des temps géologiques, Cabrières a une place bien particulière puisque certains de ses paysages (Falgairas) montrent une continuité géologique exceptionnelle, comprise entre **-455 et - 408 M.a.** avec ces fameux *trilobites*, alors que d'autres montrent des bouleversements récemment compris par les spécialistes (Pic de Vissou). Qu'en est- il des vieux murs ? Les hommes ont su utiliser toutes les roches locales et plus lointaines pour former un « patchwork » de couleurs et un mélange d'âges géologiques qui va de **400M.a.** à quelques dizaines de milliers d'années... A cette frise des temps, n'oublions pas celle de la vigne, que les hommes du sud de la Gaule ont su exploiter depuis 2600 ans! Les vigneronns de Cabrières avec leurs productions en sont une magnifique illustration.

## **La carrière et la disparition des yeux des trilobites**

A la suite de la visite de la carrière qui nous familiarisera avec la nature des roches à trilobites du Dévonien, Raimund Feist présentera, dans un exposé au caveau de Cabrières, l'importance de ces roches et de celles des alentours pour élucider l'un des phénomènes le plus mystérieux survenu au cours des 250 millions d'années d'évolution des trilobites : la perte de leurs yeux suivie de leur presque entière disparition lors d'un événement quasi instantané et reconnu à l'échelle du globe : *l'extinction en masse du Dévonien supérieur*, une des cinq plus importantes bio-crisis du Phanérozoïque.

Les trilobites, arthropodes marins, morphologiquement comparables aux crustacés ou aux limules actuels mais sans lien de parenté avec eux puisque ayant disparu sans descendance à la fin du Paléozoïque, étaient pourvus, dès leur origine au début de cette ère, d'*yeux composés* qui sont les plus anciens. Ceux-ci ne se distinguent guère des yeux complexes des abeilles de nos jours, ce qui montre l'extraordinaire longévité et efficacité du complexe oculaire qui a fait la force des arthropodes.

**18H30** : Caveau des Vignerons de Cabrières. Apéritif dégustation de l'Estabel PRIMEUR rosé et rouge AOC.

**20H00** : Sur le parvis de la cave, sous le chapiteau (chauffé) : repas gastronomique préparé par le restaurant « Le Sanglier ». Avec animation musicale. Entrée 23 € sur réservation avant le 15 novembre. Tél. 04 67 96 24 66 : restaurant Le Sanglier  
04 67 88 91 60 : cave de Cabrières.

[Dimanche 18 novembre Journée sport et détente](#)

**8H30** : Randonnée V.T.T. tout public (2 circuits : parcours sportif + parcours familial) organisée par le Foyer Rural de l'Estabel et le club VTT Roc Evasion. Départ de la cave : 8H30 → Dernier départ 10H00



Inscriptions sur place à partir de 8h00 : adulte : 7.00 € (1 bouteille de Primeur offerte à l'inscription). Enfant : 2.00 € (moins de 12 ans. Renseignements : M. BOURDON : 06 72 80 43 73. Mairie de Cabrières : 04 67 96 07 96. Cave de Cabrières : 04 67 88 91 60

**9H00** : Randonnée pédestre tout public (sur inscription) : découverte des paysages et du patrimoine de Cabrières, animée par nos vigneronns. Places limitées, inscriptions au 04 67 88 91 60. Départ de la cave. Durée : 3 heures environ. Gratuit

**12H30** : Possibilité de restauration sur place. Repas préparés par le Foyer Rural de Cabrières

**16 h 00** : clôture de la fête du vin nouveau.

**Pour de plus amples informations** : Cave coopérative : 04 67 88 91 60  
[www.cabrieres.com](http://www.cabrieres.com)