

Cuvée Aux Vieux Gobelets

VIN ROUGE

Aux Vieux Gobelets incarne l'âme du schiste et des vieilles vignes. Ce vin bio, issu de **Carignan, Grenache et Syrah**, séduit par sa générosité, sa minéralité et ses arômes complexes. Un vin de partage, idéal pour viandes, plats méditerranéens et fromages affinés.



Sol : Schisteux



Cépages : Carignan, Grenache, Syrah



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

Robe rubis éclatante, profonde et lumineuse, qui attire immédiatement le regard et reflète la jeunesse du vin.



Nez

Nez expressif sur les fruits noirs mûrs, la garrigue, l'orange sanguine et une pointe de poivre noir.



Bouche

Attaque généreuse, saveurs fruitées intenses, nuances épicées, rondeur soyeuse, minéralité délicate, structure élégante, persistance remarquable.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Parfait avec viandes rouges grillées, poulet rôti, plats méditerranéens savoureux, fromages affinés. Sublime chaque met par sa rondeur et sa richesse aromatique.



Viandes rouges



Volailles blanches



Fromages

À propos de la cuvée Aux Vieux Gobelets

Un hommage aux vieilles vignes du schiste

Singularité d'une cuvée emblématique

Aux Vieux Gobelets se distingue au sein de la gamme du Domaine des Pradels Quartironi par son attachement aux **vieilles vignes** taillées en gobelet, une pratique ancestrale qui incarne l'âme du **Saint-Chinian** le plus authentique. Cette cuvée naît d'un choix délibéré de préserver des ceps âgés, certains parmi les plus anciens du domaine, véritables témoins du savoir-faire transmis sur plusieurs générations.

À travers ce vin, le domaine rend hommage à la **tradition languedocienne**, au respect des équilibres naturels, et au potentiel unique de la mosaïque de cépages historiques. **Aux Vieux Gobelets** incarne la volonté de proposer un vin profond, généreux, et d'une grande élégance, où chaque millésime révèle la personnalité du terroir sans artifice.

Sa philosophie s'inspire du « minimum d'intervention » : accompagner la nature, révéler ce que la vigne exprime chaque année, offrir aux amateurs un vin de **partage et de convivialité** qui traverse le temps sans jamais perdre sa fraîcheur.

Un terroir d'altitude façonné par le temps

Situées à **300 mètres d'altitude**, sur des **coteaux arides de schistes** non irrigués, les parcelles destinées à cette cuvée bénéficient d'une exposition idéale et d'un microclimat contrasté.

Le sol schisteux apporte une **minéralité** et une tension rare, tout en favorisant l'enracinement profond des ceps. La fraîcheur des nuits d'altitude, combinée à l'ensoleillement méditerranéen, garantit une maturité lente et progressive des raisins, indispensable pour obtenir des vins à la fois riches, équilibrés et dotés d'une **belle acidité naturelle**.

La cuvée met à l'honneur un assemblage de **Carignan** (60 %), **Grenache** (20 %) et **Syrah** (20 %), sélectionnés parmi les plus vieilles vignes du domaine, chacune exprimant pleinement le potentiel de ce terroir d'exception.

Ce contexte géographique unique offre à **Aux Vieux Gobelets** une **profondeur aromatique** et une énergie qui signent la singularité du vin.

Un engagement sans concession pour la nature

Pratiques viticoles exigeantes et respectueuses

Depuis plus de dix ans, le domaine est certifié en **agriculture biologique** et va bien au-delà des exigences du label. Sur ces vieilles parcelles, le travail est manuel, les sols sont entretenus sans herbicide, et chaque intervention vise à renforcer la vie microbienne, essentielle à l'expression du schiste.

La taille en **gobelet** permet d'obtenir des raisins plus petits, concentrés et naturellement protégés du soleil, ce qui favorise la finesse des tanins et la conservation de la fraîcheur du fruit.

Les rendements sont volontairement faibles pour privilégier la **qualité à la quantité**. Le domaine expérimente régulièrement des pratiques éco-cohérentes (tisanes, gestion de la biodiversité, enherbement maîtrisé), soucieux de préserver le patrimoine vivant de ces parcelles emblématiques.

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse

Les raisins destinés à **Aux Vieux Gobelets** sont récoltés à la main, dans le respect des rythmes naturels et de la maturité optimale de chaque cépage.

La vendange est **exclusivement manuelle** : seuls les raisins parfaitement mûrs et sains sont sélectionnés directement à la vigne. Ce soin extrême garantit une **matière première** irréprochable, essentielle à la pureté aromatique recherchée pour cette cuvée.

La philosophie du domaine : ne rien brusquer, accompagner la nature et valoriser la richesse d'un patrimoine viticole rare.

Une vinification respectueuse de l'expression du fruit

Étapes clés d'une vinification naturelle

À la cave, la vinification de **Aux Vieux Gobelets** se fait dans la continuité du respect apporté à la vigne. Les grappes sont **égrappées et foulées** en douceur pour révéler l'expression aromatique.

La fermentation est conduite avec des **levures indigènes**, naturellement présentes sur la peau des raisins et dans l'environnement du chai.

Les températures sont rigoureusement contrôlées pour favoriser une extraction progressive et préserver la fraîcheur aromatique.

Le domaine utilise des méthodes comme les **délestages** et **remontages** : ils permettent de révéler la couleur, la structure et l'élégance des tanins sans extraire d'amertume ou de lourdeur.

L'objectif est clair : produire un vin où le **fruit** reste au centre, tout en offrant la complexité et la profondeur caractéristiques des vieilles vignes.

Élevage en cuve inox, pureté et authenticité

Après la fermentation, **Aux Vieux Gobelets** est élevé exclusivement en **cuve inox**. Ce choix technique vise à préserver la pureté du fruit, la minéralité du schiste, et la fraîcheur du vin sans masquer son identité par un élevage boisé.

L'absence d'élevage sous bois permet aussi de mieux percevoir l'influence du terroir et la finesse de l'assemblage Carignan-Grenache-Syrah.

Un sulfitage modéré est pratiqué, juste ce qu'il faut pour garantir la stabilité du vin sans masquer ses arômes naturels.

Le vin est mis en bouteille après quelques mois d'élevage, à une période choisie pour respecter au mieux son équilibre et son potentiel de garde.

Dégustation, plaisir et accords gastronomiques

Un profil aromatique complexe et séduisant

Aux Vieux Gobelets offre une **robe rubis éclatante**, lumineuse et profonde.

Le nez révèle une grande complexité : **fruits noirs mûrs** (mûre, cassis, cerise), touches de **garrigue**, notes de **poivre noir** et d'**orange sanguine**.

En bouche, le vin séduit par sa **générosité** et sa **rondeur soyeuse**. L'attaque est franche, le fruit intense, les tanins sont fondus et élégants, portés par une minéralité subtile qui prolonge la finale.

La structure est équilibrée, la persistance aromatique remarquable, reflet du terroir de schistes et du savoir-faire artisanal.

C'est un vin qui allie richesse, fraîcheur, et buvabilité, pensé pour offrir à chaque dégustation une expérience renouvelée.

À table, un vin de partage et d'émotion

Ce vin polyvalent révèle tout son potentiel sur des **viandes rouges grillées**, un **poulet rôti**, ou encore des plats méditerranéens riches en saveurs.

Sa structure lui permet de soutenir une belle sélection de **fromages affinés** (brebis, tome, pélaridon), tout en mettant en valeur des plats de terroir comme les tajines, ratatouilles ou grillades d'agneau.

Pour une expérience optimale, il est conseillé de servir **Aux Vieux Gobelets** légèrement rafraîchi, entre **17 et 20 °C**.

Avec un **potentiel de garde** de plus de cinq ans, ce vin accompagne aussi bien les grandes tablées familiales que les dégustations entre connaisseurs en quête de vins vrais, issus de l'agriculture biologique.

Un vin respecté pour son authenticité

Aux Vieux Gobelets bénéficie d'une belle reconnaissance auprès des amateurs et des professionnels pour sa capacité à incarner l'esprit du Languedoc, tout en privilégiant finesse et élégance.

Les critiques apprécient sa constance, sa sincérité et la lisibilité de son style, reflet du respect du terroir et de la tradition vigneronne.

Les vignerons du domaine voient dans cette cuvée un aboutissement de leur travail : « Nous cherchons à donner la parole aux vieilles vignes, à proposer un vin de plaisir, vivant, fidèle à nos valeurs et à notre histoire. »