

Cuvée Ristretto

VIN ROUGE

Ristretto : un vin rouge bio d'altitude, **Syrah dominante**, rendements extrêmes. Arômes de café, malt torréfié, réglisse, fruits noirs. Richesse, profondeur, tanins veloutés. Parfait sur viandes en sauce et fromages de caractère.



Sol : Schisteux



Cépages : Grenache, Syrah



Élevages / vinifications : Bouteille, Cuve inox



Vue

Robe profonde, reflets violacés. Belle densité et éclat visuel annonçant concentration.



Nez

Arômes intenses de malt torréfié, réglisse, cassis, cerise mûre. Finale typée café ristretto, grande complexité.



Bouche

Attaque puissante, texture veloutée, tanins fondus, concentration et longueur remarquables. Finale caféinée, notes brunes et fruitées.



75 CL

14,00 % VOL



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
18-21°C



Potentiel de garde
Plus de 10 ans

Accords mets et vin

Viandes rouges, gibiers, plats mijotés, charcuteries corsées, fromages puissants. Parfait pour les plats méditerranéens relevés.



Plats en sauce



Viandes rouges



Gibiers



Fromages

À propos de la cuvée Ristretto

Intensité pure sur schiste d'altitude

Une syrah extrême, le goût du ristretto

Ristretto est la cuvée la plus intense et la plus singulière du Domaine des Pradels Quartironi. Avec un **assemblage à 90 % de Syrah** (complété de 10 % de Grenache) issu de **vieux ceps à très faible rendement** (10 hl/ha), ce vin revendique une concentration hors norme.

Son nom, clin d'œil assumé à l'univers du café italien, reflète la puissance et la complexité de ses arômes : **malt torréfié, réglisse « zan », cassis, cerise très mûre** et une finale évoquant un **café ristretto**.

Ristretto incarne l'exigence artisanale du domaine : préférer l'authenticité, la profondeur et la typicité au volume, pour offrir une cuvée à la fois rare et expressive, presque unique dans l'appellation Saint-Chinian.

Schistes de montagne, micro-rendement, identité racée

Les vignes de Ristretto s'épanouissent sur de **vrais coteaux arides de schistes d'altitude** (300 m), non irrigués, dominant la vallée de Saint-Chinian.

Ce terroir de **schistes en feuillets et de zones de grès** impose à la vigne une maturité lente et une concentration aromatique inégale.

Le microclimat, marqué par la présence de maquis, de bruyères, de cistes, de chênes et d'arbousiers, façonne la personnalité de la Syrah et du Grenache, donnant des vins à **tanins fondus, à faible acidité**, à la fois enjôleurs et puissants.

La chaleur restituée par les pierres noires, la précocité des vendanges, la sélection parcellaire : tout converge vers une signature racée, dense et originale.

Engagement, artisanat et exigence

Un vignoble certifié bio, des pratiques éco-cohérentes

Depuis plus de onze ans, le domaine est **certifié en agriculture biologique**. La cuvée Ristretto incarne la démarche la plus extrême du domaine : **rendements volontairement limités à 10 hl/ha**, vieilles vignes bichonnées, respect absolu des sols et de la vie microbienne, pour une expression aromatique maximale et un fruit d'une pureté rare.

Vendanges manuelles et sélection drastique

Les **vendanges sont exclusivement manuelles**, une exigence essentielle sur ces coteaux difficiles.

Seules les grappes parfaitement mûres, sélectionnées à la main, entrent dans la composition de Ristretto. La date de vendange est choisie pour atteindre la maturité phénolique idéale, garante de la profondeur et de la concentration recherchées.

Vinification sur-mesure et élevage double

Cuaison longue, terroir sublimé

Ristretto bénéficie d'une **vinification soignée** : égrappage, foulage, fermentation en **levures indigènes**, régulation précise des températures, délestages et remontages adaptés.

La cuaison est volontairement longue, favorisant une extraction maximale des tanins, des composés aromatiques et de la matière, sans jamais sacrifier la finesse.

L'approche artisanale privilégie le naturel, la diversité des levures et la recherche de complexité.

Élevage en inox, patience en bouteille

Après un court élevage en **cuve inox** pour préserver la fraîcheur du fruit, Ristretto séjourne **plusieurs années en bouteilles** dans le chai souterrain du domaine.



Ce vieillissement lent, à l'abri de la lumière, permet aux arômes de café, de malt, de réglisse et de fruits noirs de s'épanouir, tout en affinant la texture et en magnifiant la profondeur du vin.

Dégustation et accords

Un rouge intense, riche, d'une profondeur inédite

Ristretto dévoile une **robe profonde**, un nez intense mêlant **malt torréfié, réglisse zan, cassis, cerise très mûre**, sur une trame qui évoque parfois une bière brune « stout ».

En bouche, la cuvée se montre riche, généreuse, longue, avec une finale caractéristique de **café ristretto**.

Les tanins, issus des schistes, évoluent rapidement et gagnent en velouté dès la deuxième année, conservant leur éclat durant cinq ans ou plus.

Accords audacieux pour amateurs de caractère

Ce vin unique s'accorde parfaitement avec des **viandes et gibiers en sauce ou à la broche**, des **plats mijotés puissants**, mais aussi des **viandes rouges grillées**, des **charcuteries corsées** et des **fromages de caractère**.

La cuvée accompagne également à merveille les spécialités méditerranéennes et les plats épicés, auxquels elle apporte profondeur et complexité. Température idéale : 16 à 18 °C.

Distinctions et reconnaissance

Une cuvée d'altitude reconnue

- **Millésime 2017 : 91/100 RVF Vins d'Altitude (avril 2021)**
- **Parution Perswijn (automne 2020)**
- **4 cœurs - Guide Carité des Vins Bio 2022/2023**

Parole de la maison

« Ristretto, c'est la Syrah poussée à l'extrême : concentration, pureté, personnalité. Un vin à part, pensé pour les amateurs d'intensité et de terroir. »