



Cuvée Haut Coup de Foudres

VIN ROUGE

Haut Coup de Foudres révèle la puissance et l'élégance du schiste, avec un élevage en foudres de chêne. Ce vin bio, **assemblage Syrah, Grenache, Carignan**, séduit par sa complexité, sa gourmandise et sa capacité de garde. Un incontournable pour les amateurs de vins de caractère.



Sol : Schisteux



Cépages : Carignan, Grenache, Syrah



Élevage / vinification : Foudre de chêne



Vue

Robe profonde, couleur sombre aux reflets grenat, belle brillance et densité. Le disque laisse percevoir maturité et potentiel de garde.



Nez

Nez intense sur les fruits noirs (mûre, myrtille), relevé de notes de grillé, garrigue, épices douces et une pointe de réglisse.



Bouche

Attaque ample et veloutée, tanins fondus. Équilibre parfait entre puissance, fraîcheur et longue finale minérale, élégante et persistante.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18-20°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec viandes rouges rôties, côtelettes d'agneau, plats mijotés méditerranéens, fromages affinés. Sublime aussi gibier, magret ou cuisine épicée.



Viandes rouges



Plats en sauce



Gibiers



Fromages

À propos de la cuvée Haut Coup de Foudres

Quand la puissance du foudre rencontre l'élégance du schiste

L'audace d'une cuvée de garde élevée en foudre

Haut Coup de Foudres incarne la volonté du Domaine des Pradels Quartironi de proposer un **grand vin de garde**, à la fois puissant, complexe et élégant. Cette cuvée se démarque par son élevage soigné d'un an en **foudres de chêne**, une technique rare dans la région qui permet de **patiner les tanins** sans marquer le vin par le bois.

L'origine du nom, clin d'œil à l'impact du foudre sur le style final, traduit la philosophie du domaine : magnifier l'expression du **terroir de schistes** tout en respectant l'équilibre naturel du vin.

Au sein de la gamme, **Haut Coup de Foudres** s'adresse aux amateurs de vins structurés, de longue garde, capables d'évoluer et de gagner en complexité au fil des ans. Il s'agit d'une cuvée signature, où chaque détail – choix des parcelles, durée d'élevage, assemblage – est pensé pour révéler la noblesse de Saint-Chinian en version contemporaine.

Terroir d'altitude et climat méditerranéen

Les raisins de **Haut Coup de Foudres** proviennent exclusivement des **coteaux arides de schistes**, situés à **300 mètres d'altitude** sur le hameau du Priou.

Le terroir « de montagne », composé de schistes fissurés, confère au vin une **minéralité** et une tension remarquables, tout en garantissant fraîcheur et précision.

L'exposition sud-est favorise la maturité phénolique, tandis que la ventilation naturelle tempère les excès de chaleur.

Le microclimat, alternant journées chaudes et nuits fraîches, permet une maturité lente et une préservation de l'acidité, indispensable pour un vin de garde.

L'assemblage met à l'honneur la **Syrah** (55 %), cépage roi du domaine pour sa structure et son intensité, associée au **Grenache** (25 %), pour la rondeur, et au **Carignan** (20 %), pour la fraîcheur et la complexité épicée.

Conviction bio et travail d'orfèvre à la vigne

La viticulture engagée au service du vivant

Le Domaine des Pradels Quartironi cultive ses vignes en **agriculture biologique certifiée** depuis plus de onze ans, avec une conviction profonde et un souci constant de la biodiversité.

Sur ces parcelles destinées à **Haut Coup de Foudres**, tout est fait à la main : gestion des sols sans herbicide, labours légers, utilisation de tisanes végétales pour renforcer les défenses naturelles, respect du calendrier lunaire.

Les rendements sont strictement limités, favorisant la concentration des baies et la complexité du vin.

Le domaine va au-delà du label, expérimentant des pratiques **éco-cohérentes** pour enrichir la vie des sols et préserver l'équilibre du vignoble.

Ce choix du « moins mais mieux » s'inscrit dans la quête d'un vin sain, fidèle à son terroir et à ses racines, conçu pour traverser le temps.

Vendanges manuelles et tri sélectif

Pour **Haut Coup de Foudres**, les vendanges sont **intégralement manuelles**, réalisées à **maturité optimale**, afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

Un tri rigoureux est effectué directement à la vigne, pour ne conserver que **les grappes les plus mûres et les plus saines**.

Cette exigence garantit la qualité de la **matière première**, essentielle à la vinification précise et à l'élevage prolongé en foudre.

Le choix du moment de récolte, fondamental pour l'équilibre du vin, est affiné chaque année selon les conditions climatiques et la maturité phénolique.

L'art du foudre : une vinification et un élevage maîtrisés

Fermentation naturelle et extraction maîtrisée

La vinification de **Haut Coup de Foudres** allie tradition et modernité. Les raisins sont **égrappés** et **foulés** avec précaution, puis mis à fermenter en cuve avec leurs **levures indigènes**, issues du terroir.

La fermentation s'effectue sous contrôle strict de la température, afin de préserver la finesse aromatique et d'éviter toute lourdeur. Les **délestages** et **remontages** sont réalisés avec précision pour extraire la couleur, le fruit, et la structure, sans excès de tanins ni d'amertume.

La cuvaison est adaptée à la typicité du millésime, afin de préserver l'équilibre et la fraîcheur recherchés.

Élevage d'exception en foudres de chêne

C'est dans de grands **foudres de chêne** que la cuvée trouve sa signature : un élevage de **douze mois** qui affine les tanins, apporte de la rondeur et favorise l'intégration harmonieuse des arômes sans marquer le vin d'un boisé excessif.

Le choix du foudre, à la fois traditionnel et innovant, respecte la **pureté du fruit** et sublime la **minéralité du schiste**.

Après cette année en foudre, le vin est soutiré et mis en bouteille avec un sulfitage modéré, préservant ainsi toute la sincérité aromatique du millésime. Ce procédé permet d'obtenir un vin de grande **garde**, à la fois opulent, élégant et capable de gagner en complexité sur plusieurs années.

Dégustation et accords pour les grandes occasions

Profil sensoriel : gourmandise, épices et élégance

Haut Coup de Foudres séduit d'abord par sa **robe profonde** aux reflets grenat.

Le nez, complexe, offre une palette de **fruits noirs** (mûre, myrtille), relevée de **notes de grillé**, de **garrigue**, d'**épices** (poivre, réglisse) et d'une touche de **réglisse** subtile.

En bouche, la cuvée surprend par sa richesse, sa trame veloutée, ses tanins parfaitement fondus et sa finale longue, persistante, fraîche et minérale. Le vin allie puissance et raffinement, avec une superbe capacité à évoluer en carafe ou en cave.

C'est un vin pour les grandes tablées, mais aussi pour les moments privilégiés où l'on souhaite marquer le coup.

Alliances gastronomiques d'exception

Grâce à son élevage en foudre et à sa structure, **Haut Coup de Foudres** se marie idéalement avec des **vian­des rouges rôties**, des **côtelettes d'agneau**, des **plats mijotés** aux saveurs méditerranéennes (daube de bœuf, tajine d'agneau, osso buco), ou des fromages affinés à pâte dure (comté, tome, cantal).

La cuvée supporte les associations les plus audacieuses : gibier, magret de canard, voire cuisine épicée (couscous, chili doux).

Servi à 18 °C, il s'ouvre pleinement après une aération ou un passage en carafe.

Distinctions : reconnaissance et palmarès

Une cuvée saluée par les guides

Haut Coup de Foudres a reçu la reconnaissance de nombreux professionnels et critiques :

- **Millésime 2022** : 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2025
- **Millésime 2020** : Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard 2024
- **Millésime 2019** : 15,5/20 sur JancisRobinson.com (Tamlyn Currin 2021), 4 cœurs Guide Carité des Vins Bio 2022/2023
- **Millésime 2018 et 2017** : 1 étoile au Guide Hachette des Vins

Ces distinctions confirment la constance et la qualité de la cuvée dans le temps.

La vision des vignerons

« Nous avons imaginé Haut Coup de Foudres pour révéler le meilleur de notre terroir, en privilégiant un élevage long et soigné qui sublime la complexité et l'élégance du vin. C'est une cuvée qui nous ressemble : ambitieuse, patiente, respectueuse du fruit et du temps », expliquent Magali et Guilhem Quartironi.