

Cuvée Lou Cistus

VIN ROUGE

Lou Cistus est une cuvée bio d'altitude, issue de **Carignan vieilles vignes et Syrah, élevée un an en jarre de grès**. Gourmandise, fraîcheur, profondeur, avec des notes de cacao, fruits noirs et garrigue. Parfait sur viandes grillées, plats mijotés et fromages affinés.



Sol : Schisteux



Cépages : Carignan, Syrah



Élevage / vinification : Jarre de grès ovoïde



Vue

Robe profonde, reflets violines. Éclat visuel annonçant concentration et jeunesse.



Nez

Bouquet intense mêlant fruits noirs, cacao, ciste, thym et épices. Notes de garrigue, sous-bois et fraîcheur méditerranéenne.



Bouche

Attaque onctueuse, tanins fins et soyeux, équilibre entre gourmandise, fraîcheur et minéralité. Finale longue, réglissée et rafraîchissante.



75 CL

14,00 % VOL



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
16-18°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Idéal sur viandes grillées, plats mijotés, champignons sauvages, fromages affinés. Sublime la cuisine méditerranéenne et les mets de caractère.



Plats en sauce



Viandes rouges



Fromages

À propos de la cuvée Lou Cistus

L'alliance du Carignan et de la Syrah, signature du schiste

Entre gourmandise et profondeur méditerranéenne

Lou Cistus s'impose comme une cuvée emblématique du Domaine Pradels Quartironi, unique par son assemblage paritaire de **Carignan vieilles vignes** et de **Syrah**. Cette alliance rare offre un équilibre remarquable entre la gourmandise et la fraîcheur du carignan et la profondeur épicée de la syrah.

L'originalité de cette cuvée réside aussi dans son **élevage d'un an en jarre de grès**, un choix audacieux et maîtrisé qui préserve la pureté du fruit, la tension du terroir et l'élégance naturelle du vin.

Son nom, hommage au **ciste** – plante phare de la garrigue languedocienne – exprime l'enracinement méditerranéen de Lou Cistus et la volonté du domaine de révéler l'âme du terroir dans chaque verre.

Terroir d'altitude, énergie des schistes

Les raisins proviennent de **vrais coteaux arides de schistes**, perchés à **300 mètres d'altitude** au hameau du Priou. Ici, les sols fissurés, pauvres et acides forcent la vigne à s'enraciner profondément, offrant au vin une **minéralité** et une tension incomparables. Le climat méditerranéen, marqué par de fortes amplitudes thermiques entre journées chaudes et nuits fraîches, favorise la maturité phénolique, tout en préservant la fraîcheur aromatique et la complexité du fruit.

L'assemblage à parts égales met en lumière la **gourmandise du carignan** – notes de cacao, cistes, thym – et la **profondeur de la syrah**, ses fruits noirs et ses épices. Ce contexte naturel unique signe l'identité vibrante et la personnalité racée de Lou Cistus.

Engagement, précision et respect du vivant

Vignes certifiées bio, pratiques éco-cohérentes

Depuis plus de onze ans, le Domaine Pradels Quartironi cultive ses vignes en **agriculture biologique certifiée**, avec une attention permanente à la biodiversité, à la vie des sols et à la santé du vignoble.

Les parcelles destinées à Lou Cistus sont travaillées sans herbicide, avec des labours légers, l'utilisation de tisanes végétales, et une expérimentation continue de pratiques éco-cohérentes qui vont au-delà du label.

Rendements volontairement limités, taille manuelle, interventions raisonnées : chaque geste vise à favoriser la qualité du fruit et la concentration du vin, dans une logique du « moins mais mieux ».

Vendange à la main, sélection parcellaire

La vendange est **exclusivement manuelle**, réalisée à maturité optimale, généralement tôt le matin pour préserver la fraîcheur et le potentiel aromatique.

Le tri rigoureux à la vigne garantit que seuls les raisins parfaitement mûrs et sains sont vinifiés, selon la philosophie du domaine qui privilégie la qualité à la quantité.

Vinification en jarre de grès : précision et pureté

Fermentation naturelle, maîtrise des extractions

Après égrappage et foulage, les raisins fermentent avec leurs **levures indigènes**, sans ajout exogène.

La température est régulée pour préserver la finesse aromatique, la gestion des extractions s'appuie sur des délestages et remontages soignés, et la durée de cuvaison est adaptée à chaque millésime pour conserver pureté du fruit et fraîcheur du schiste.

Un an d'élevage en jarre de grès

L'élevage d'un an en **jarre de grès** – matériau dense, cuit à haute température – permet un échange lent et naturel avec l'oxygène, affinant les tanins tout en maintenant la pureté aromatique du vin.



Cette méthode confère à Lou Cistus une **texture soyeuse** et une expression aromatique cristalline, révélant le potentiel de garde du vin sans jamais masquer l'identité du terroir.

Dégustation et accords

Palette sensorielle : entre ciste, fruits noirs et garrigue

Lou Cistus arbore une **robe profonde aux reflets violines**. Le nez dévoile un bouquet complexe : **fruits noirs** de la syrah, **cacao**, **ciste**, **thym** et notes épicées du carignan vieilles vignes, complétés par des touches de garrigue et de sous-bois.

En bouche, l'attaque est onctueuse et généreuse, les tanins sont fins et soyeux, la finale s'étire sur des notes réglissées et une minéralité rafraîchissante, signature des schistes d'altitude.

Ce vin peut se déguster jeune pour son fruit éclatant ou après quelques années pour révéler toute sa complexité, idéalement servi entre 16 et 18 °C après aération.

Mariages gourmands

Lou Cistus sublime les **viandes grillées** (côte de bœuf, agneau aux herbes de garrigue), les **plats mijotés** de caractère (civet de sanglier, cassoulet), mais aussi les **champignons sauvages** ou les **fromages affinés** à pâte pressée.

Sa fraîcheur équilibre parfaitement les mets riches et savoureux, tandis que sa structure élégante accompagne sans dominer.

Distinctions et reconnaissance

Une cuvée remarquée par la presse et les guides

Lou Cistus s'est démarquée au fil des millésimes par la constance de sa qualité et son expression fidèle du terroir de Saint-Chinian. La presse spécialisée et les guides soulignent l'équilibre entre tradition et innovation, et la typicité de l'élevage en jarre de grès, signature du domaine.

Parole des vignerons

« Lou Cistus, c'est l'alliance de nos vieilles vignes de carignan et de la syrah sur schistes d'altitude, révélée par l'élevage en jarre de grès. Nous cherchons à exprimer toute la finesse et la profondeur de notre terroir, dans le respect du vivant et de la tradition familiale. »