

Cuvée Mam'zelle Syrahcuse

VIN ROUGE

Mam'zelle Syrahcuse, **100 % Syrah**, exprime toute la fraîcheur et la gourmandise **de son terroir de galets roulés**. Cette cuvée bio se distingue par son fruit éclatant, sa tension et son style digeste. Un vin moderne et sincère, idéal pour la convivialité. **Découvrez une Syrah bio vibrante et engagée.**



Sol : Galets roulés



Cépage : Syrah



Sans sulfites ajoutés



Vue

Robe rouge intense aux reflets violacés. La limpidité et l'éclat trahissent la jeunesse du vin, offrant un visuel séduisant et profond dès le premier regard.



Nez

Nez très expressif sur les fruits noirs : mûre, cassis, cerise juteuse. S'ajoutent des notes de violette, d'épices douces et une touche de garrigue caractéristique du terroir.



Bouche

Attaque vive et fruitée, bouche gourmande, tanins souples, finale fraîche et digeste. L'équilibre et la pureté aromatique rendent ce vin immédiatement accessible et séduisant.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Parfait sur charcuterie fine, grillades d'agneau, légumes rôtis ou fromages affinés (pélardon, tome de brebis). Idéal aussi avec des plats épicés comme un tajine d'agneau ou un couscous végétarien.



Charcuteries



Viandes rouges



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Mam'zelle Syrahcuse

Un parti pris de fraîcheur et d'authenticité

Une cuvée à l'esprit libre

Mam'zelle Syrahcuse est une cuvée singulière au sein du Domaine des Pradels Quartironi. **Issue d'une unique parcelle plantée sur des galets roulés** – différente des schistes qui caractérisent le reste du domaine – elle incarne **la volonté d'élaborer une Syrah "nature"** à la fois accessible, sans artifice, et dotée d'une grande buvabilité. Ce vin se distingue par son fruit éclatant, sa fraîcheur, sa gourmandise et son style aérien, venant enrichir la gamme en apportant une dimension complémentaire, moderne et résolument tournée vers le plaisir immédiat.

Loin des vins structurés à l'excès, Mam'zelle Syrahcuse s'inscrit dans **une nouvelle génération de Syrah du Languedoc**, où **la fraîcheur naturelle du raisin prévaut sur la puissance**. Cette cuvée, pensée pour être partagée en toute simplicité, s'adresse à ceux qui recherchent un vin « de copains », accessible, sincère et sans artifice, tout en gardant assez de profondeur pour séduire les amateurs exigeants.

Un terroir de galets roulés pour une Syrah d'exception

Issue d'une parcelle unique de galets roulés, **cette Syrah se distingue radicalement des autres cuvées** du domaine cultivées sur schistes. Loin des coteaux arides du Priou, elle bénéficie d'**un terroir de galets** qui favorise **la maturité du fruit** et l'expression d'une Syrah gourmande, juteuse et toute en fraîcheur. Ce sol particulier apporte au vin son identité propre : **un profil fruité**, croquant, et **une grande accessibilité**.

Les vignes, exposées au vent et baignées de soleil, bénéficient d'un microclimat contrasté, alternant journées chaudes et nuits fraîches. Ce décalage thermique est crucial pour préserver **l'acidité et la complexité aromatique du raisin**.

Le choix de la Syrah n'est pas anodin : ce cépage trouve dans ce contexte un terrain d'expression idéal, livrant des baies juteuses, concentrées, marquées par la pureté du fruit. Une sélection parcellaire rigoureuse permet d'identifier les plus beaux raisins, toujours issus de vignes conduites sans irrigation, où chaque pied va chercher l'eau et les nutriments en profondeur.

Conviction et savoir-faire, une Syrah engagée

Une viticulture exigeante et respectueuse

Le Domaine des Pradels Quartironi s'illustre par **son engagement de longue date en faveur de l'agriculture biologique**. Mais pour cette cuvée, l'approche va bien au-delà du cahier des charges officiel. Les vignes sont entretenues **sans herbicide**, avec un travail régulier des sols et **une attention particulière à la biodiversité locale**.

La philosophie du domaine : **maintenir des rendements raisonnables** pour obtenir des raisins équilibrés, concentrés et riches en expression variétale. La taille courte, la gestion de **l'enherbement naturel**, le respect du calendrier lunaire et le recours exclusif à des traitements doux (soufre, cuivre, tisanes végétales) témoignent **d'une volonté de préserver l'écosystème**.

Pour Mam'zelle Syrahcuse, aucune concession : chaque grappe est le reflet d'un millésime, du soin apporté au vignoble et de la volonté d'offrir un vin aussi sain qu'expressif.

Récolte à la main

La vendange de Mam'zelle Syrahcuse est **exclusivement manuelle** : seuls les raisins sains et à parfaite maturité sont récoltés directement à la vigne, au moment optimal pour préserver le fruit. Ce travail de précision s'inscrit dans une philosophie de respect du fruit : rien n'est laissé au hasard, chaque détail compte.

L'objectif : **capturer l'essence de cette Syrah de galets, sans la dénaturer**.

Un art de vinifier au naturel

Équilibre entre tradition et modernité

La vinification de Mam'zelle Syrahcuse traduit le savoir-faire acquis par Magali et Guilhem Quartironi au fil des ans, mais aussi leur volonté d'innovation. Les grappes, une fois égrappées et légèrement foulées, **fermentent avec leurs levures indigènes**, issues du vignoble lui-même. Cette méthode naturelle préserve **la typicité du cépage** et **l'empreinte du millésime**.

La fermentation est menée à **température maîtrisée**, pour favoriser **une extraction en douceur des arômes et de la couleur**, tout en conservant la fraîcheur.

Depuis le millésime 2023, Mam'zelle Syrahcuse est **labellisée Vin Méthode Nature, sans sulfites ajoutés**, fidèle à la philosophie de pureté et de respect du raisin portée par le domaine.

Un élevage tout en finesse

Après pressurage, **le vin est élevé durant six mois en cuve inox**, un choix qui privilégie la préservation de la pureté aromatique et la fraîcheur. L'inox, neutre et facile à maîtriser, permet d'éviter toute déviation et de restituer l'intégralité du fruit.

Le nombre de bouteilles produites varie selon le millésime, mais **la cuvée reste confidentielle**, réservée à celles et ceux qui recherchent une Syrah vibrante, sincère et résolument contemporaine.

Dégustation et art de la table

Un style fruité, gourmand et digeste

Mam'zelle Syrahcuse s'ouvre sur **une robe rouge intense**, aux reflets violacés témoignant de sa jeunesse. **Le nez explose sur les fruits noirs** : mûre, cassis, cerise juteuse, relevés par une touche de violette et de garrigue.

En bouche, l'attaque est immédiate, fraîche, marquée par le fruit croquant, la gourmandise, des tanins souples et une belle longueur. Le vin séduit par sa tension, sa pureté, sa buvabilité rare pour une Syrah du Sud.

Le style est moderne, sans lourdeur ni excès : une invitation à la convivialité, aux repas entre amis ou à une dégustation plus sérieuse pour amateurs éclairés.

Mam'zelle Syrahcuse révèle tout son potentiel lorsqu'elle est **servie légèrement rafraîchie**, sur le fruit.

À table : inspirations autour de la Syrah

La polyvalence de cette cuvée lui permet d'accompagner une large palette de mets. On l'associera volontiers à une planche de charcuteries artisanales, à des grillades d'agneau, ou à des légumes méditerranéens rôtis.

Elle sublime également les fromages à pâte affinée, comme un pélardon ou une tome de brebis.

Pour les plus aventureux, elle se mariera parfaitement à des plats épicés d'inspiration orientale : **tajine d'agneau, couscous végétarien** ou **chili doux**.

La clé : ne pas hésiter à sortir des sentiers battus, car **Mam'zelle Syrahcuse aime les alliances originales**, qui mettent en valeur sa fraîcheur et son fruit éclatant.

Distinctions et reconnaissance

Un vin repéré par les professionnels

Mam'zelle Syrahcuse n'est pas passée inaperçue dans le monde du vin : la cuvée a été **sélectionnée par le magazine belge Horeca**, dans « The Place to Bio » en décembre 2024, preuve de sa reconnaissance au-delà des frontières régionales.

Cette distinction souligne l'originalité du projet, **la qualité constante du travail mené par le Domaine des Pradels Quartironi**, et la capacité de cette Syrah à séduire amateurs, sommeliers et restaurateurs sensibles aux vins authentiques.

La parole aux vignerons

"Avec Mam'zelle Syrahcuse, nous voulions une Syrah sincère, directe, joyeuse et sans compromis, issue de notre seule parcelle de galets roulés. Notre ambition : un vin franc, nature, qui privilégie le plaisir, la fraîcheur et l'accessibilité."