

Cuvée Moineau des Glycines

VIN BLANC SEC

Le Moineau des Glycines révèle la fraîcheur et l'élégance des schistes d'altitude. Ce blanc bio, associant **Grenache blanc et Roussanne**, séduit par ses arômes floraux, d'agrumes et sa minéralité. Idéal pour fruits de mer, poissons et cuisine végétarienne.



Sol : Schisteux



Cépages : Grenache blanc, Roussanne



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

Robe jaune pâle éclatante, reflets verts scintillants, limpidité parfaite. Couleur vive et lumineuse qui reflète jeunesse et fraîcheur.



Nez

Nez intense sur les fleurs blanches, pamplemousse, herbes fines et pêche blanche. Notes de buis et touche anisée, grande complexité.



Bouche

Attaque ample et vive, texture fine et ronde, équilibre entre douceur fruitée (abricot, pomelo) et fraîcheur minérale. Finale légèrement anisée, élégante et persistante.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
8-12°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Parfait sur huîtres, fruits de mer, poissons grillés ou plats asiatiques. Idéal aussi à l'apéritif ou avec tartes de légumes et plats végétariens.



Poissons



Apéritif



Crustacés et Fruits de mer



Plats Asiatiques



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Moineau des Glycines

Une envolée florale et minérale sur les hauteurs de Saint-Chinian

La fraîcheur d'une cuvée inspirée par la nature

Le Moineau des Glycines incarne la dimension la plus lumineuse et élégante des blancs du Domaine des Pradels Quartironi. Son nom, inspiré d'une glycine centenaire qui abrite le chant des moineaux près de la cave, symbolise la légèreté, la vie, et l'harmonie avec la nature. Cette cuvée s'adresse à celles et ceux qui recherchent un vin blanc sec, à la fois expressif et plein de finesse, fidèle au style méditerranéen mais doté d'une fraîcheur surprenante.

Dans la gamme, elle occupe une place particulière : celle d'un blanc de gastronomie, aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table. Ce vin est le fruit d'une volonté constante de mettre en avant le potentiel des cépages méridionaux et de leur donner une expression unique sur des terroirs de schistes d'altitude.

Un terroir de schistes, source de vivacité

Les vignes destinées à **Le Moineau des Glycines** prospèrent à **300 mètres d'altitude** sur des **coteaux schisteux**, non irrigués, qui surplombent la vallée de Saint-Chinian. Ce sol singulier, riche en éléments minéraux, offre au vin une trame tendue et une remarquable énergie.

L'altitude permet de préserver la fraîcheur et de retarder la maturité des baies, gage d'équilibre et de complexité. L'environnement naturel, marqué par la présence de chênes verts, d'arbousiers, de pins et d'une flore méditerranéenne variée, façonne le caractère aromatique du vin, entre agrumes, fleurs et touches d'herbes sauvages.

Le climat alternant **journées chaudes et nuits fraîches** favorise la lente maturation des raisins, apportant finesse, longueur et pureté.

L'assemblage réunit **Grenache blanc (80 %)** et **Roussanne (20 %)**, deux cépages particulièrement adaptés à l'expression de la minéralité et de la fraîcheur sur ce terroir d'altitude.

Un engagement bio, un travail tout en précision

Agriculture biologique et respect du vivant

Certifié en **agriculture biologique** depuis plus de dix ans, le Domaine des Pradels Quartironi porte une attention extrême à la santé du vignoble et à la biodiversité.

Les sols sont travaillés sans herbicides, les rendements maîtrisés pour garantir la concentration des arômes, et chaque intervention vise à favoriser l'équilibre naturel du microcosme de la vigne. L'utilisation de tisanes végétales, le suivi du calendrier lunaire et la protection des sols complètent une démarche résolument éco-cohérente.

Sur ces parcelles blanches, tout est pensé pour favoriser la vivacité et l'élégance du vin : la taille douce, la gestion de l'enherbement, et la vendange manuelle permettent de préserver la fraîcheur des baies, étape décisive pour l'identité de la cuvée.

Récolte méticuleuse et sélection des grappes

La vendange de la cuvée **Le Moineau des Glycines** est **entièrement manuelle** : seuls **les raisins les plus sains et aromatiques** sont soigneusement sélectionnés directement à la vigne.

La date de récolte est déterminée avec la plus grande précision, afin de capturer à la fois la maturité du Grenache blanc et la vivacité de la Roussanne.

Ce travail patient est crucial pour garantir un équilibre parfait entre richesse, tension et fraîcheur.

Vinification pure et élevage sur lies

Techniques douces pour révéler l'éclat des arômes

Les raisins sont égrappés puis délicatement pressurés. La **fermentation** se fait en cuve inox, uniquement avec les **levures indigènes** présentes naturellement sur la peau des raisins.

Le contrôle strict des températures permet de préserver toute la palette aromatique, des fleurs blanches aux agrumes.

L'élevage de six mois sur **lies fines** apporte texture, volume et complexité sans rien ôter à la pureté initiale du vin. L'absence de bois laisse le fruit s'exprimer pleinement, offrant un blanc cristallin, précis, et résolument moderne. Ce choix technique, exigeant et minimaliste, favorise une expression fidèle du terroir, sans artifice ni maquillage.

Mise en bouteille, fraîcheur et potentiel

La mise en bouteille intervient au terme de l'élevage, après une légère clarification. Le vin est embouteillé sans collage, avec un sulfitage modéré, pour préserver au maximum la vivacité et la sincérité aromatique.

Le Moineau des Glycines possède un **potentiel de garde** de deux à cinq ans. Servi entre **8 et 12 °C**, il livre tout son éclat et son élégance.

Dégustation et accords gourmands

Profil aromatique : vivacité, complexité, équilibre

À l'œil, **Le Moineau des Glycines** présente une **robe jaune pâle éclatante**, soulignée de **reflets verts scintillants**, qui évoquent fraîcheur et jeunesse.

Le nez dévoile une large gamme aromatique : **notes florales** (fleurs blanches, glycine, aubépine), **agrumes** (pamplemousse, citron), et touches subtiles de **pêche blanche**, d'**herbes fines** et de **buis**.

En bouche, le vin séduit par son **attaque ample**, sa texture fine, sa rondeur équilibrée par une **vivacité minérale**. Les arômes d'**abricot**, de **pomelo** et une finale légèrement **anisée** prolongent la dégustation et donnent envie d'y revenir.

Le style est à la fois gourmand, aérien, et d'une grande digestibilité.

À table : harmonie avec la mer et la fraîcheur végétale

Le Moineau des Glycines s'impose comme un partenaire idéal des **produits de la mer** : huîtres, crustacés, poissons grillés ou marinés. Il sublime également les tartes aux légumes, plats asiatiques ou végétariens, et se révèle parfait à l'apéritif pour sa fraîcheur et sa précision.

Sa polyvalence et son équilibre lui permettent de s'associer à des cuisines épicées, relevées ou iodées, en offrant toujours une belle longueur en bouche et un supplément de gourmandise.

Distinctions et reconnaissance

Un blanc régulièrement salué par la critique

Le Moineau des Glycines bénéficie d'une reconnaissance nationale et internationale :

- **Millésime 2022** : 16/20 Magazine Perswijn, 91/100 « Highly recommended » Decanter
- **Millésime 2020** : Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio, 94/100 Decanter
- **Millésime 2018** : Sélection Revue des Vins de France, Sélection Magazine Falstaff
- **Millésime 2017** : Médaille d'Or Challenge Millésime Bio
- **Millésime 2016** : Médaille d'Argent Challenge Millésime Bio

Ces distinctions soulignent la **régularité**, la **qualité** et la **personnalité unique** de la cuvée, appréciée tant par les sommeliers que par la presse spécialisée.

Parole des vignerons

« Le Moineau des Glycines, c'est l'envie de proposer un blanc authentique, vif, floral, qui accompagne la cuisine du Sud et les produits de la mer. Nous sommes fiers de voir chaque millésime salué pour sa fraîcheur et sa gourmandise. »

— Magali & Guilhem Quartironi