

Haut Coup de Foudres 2022

ROUGE

Cette cuvée très équilibrée reflète la **noblesse des schistes de Saint-Chinian**. Assemblage **Syrah, Grenache, Carignan** bio, ce vin rouge iconique du domaine vous séduira par sa **riche palette aromatique**, sa **finesse**, son **élégance**. Invitez-le dans vos verres et à votre table !

DEGRÉS D'ALCOOL
13 % vol

SERVICE
18-20°C

GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)



Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB)

APPELLATION
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES
70 % Syrah · 20 % Grenache · 10 % Carignan

SOL
Schiste

ÉLEVAGE
Fût de chêne

DEGRÉS D'ALCOOL
13 % vol

SERVICE
18-20°C

POTENTIEL DE GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)

Dégustation de Haut Coup de Foudres

VUE

Robe profonde et sombre, aux reflets grenat éclatants. Sa densité et sa brillance traduisent la concentration d'un vin élevé avec patience et issu de rendements volontairement limités sur les schistes du Priou.

NEZ

Nez intense et complexe, porté par les fruits noirs mûrs comme la mûre et la myrtille. Des notes de grillé, de garrigue et d'épices douces s'ajoutent, rehaussées d'une touche subtile de réglisse et de tabac blond.

BOUCHE

Attaque ample et veloutée, tanins fondus et équilibre parfait entre puissance, fraîcheur et richesse aromatique. La finale, longue et minérale, signe un vin de terroir à la structure élégante et persistante.

Accords mets & vins

Haut Coup de Foudres sublime les côtelettes d'agneau grillées aux herbes de garrigue, une daube provençale, un

magret de canard aux figues ou un plateau de fromages corsés. Il accompagne aussi la cuisine épicée d'inspiration méditerranéenne.

À propos de Haut Coup de Foudres

Une cuvée signature du Saint-Chinianais

L'inspiration d'une cuvée iconique

Haut Coup de Foudres est née d'une ambition claire : proposer un **vin rouge très équilibré signature du Domaine** capable de traverser les années sans perdre son identité. Son nom évoque l'empreinte discrète mais déterminante du foudre sur le style final du vin. Il symbolise aussi l'énergie qui circule entre le terroir et la cave.

Cette cuvée représente notre vision contemporaine de **Saint-Chinian**. Nous y cherchons la noblesse, la structure et ce grain minéral si particulier aux **schistes d'altitude** du hameau du Priou.

Le hameau du Priou, un terroir de caractère

Les raisins qui composent Haut Coup de Foudres proviennent de **parcelles arides à 300 mètres d'altitude**. Orientées plein sud-est, elles bénéficient des premières lueurs du matin et d'une ventilation naturelle qui limite la pression sanitaire.

Le sol, composé de **schistes fissurés**, oblige les racines à plonger profondément pour chercher l'eau. Cette quête forge des vins tendus, concentrés, capables d'exprimer avec précision le microclimat méditerranéen de notre colline.

Un assemblage pensé pour l'élégance

L'assemblage repose sur trois cépages complémentaires : **Syrah, Grenache noir et Carignan**. La Syrah majoritaire structure l'ensemble et apporte les notes d'épices et de fruits noirs. Le Grenache enrobe la matière avec ses arômes de fruits mûrs et sa rondeur.

Le Carignan, quant à lui, signe nos vins d'une belle empreinte minérale et d'une fraîcheur bienvenue. Ensemble, ces trois cépages forment une trame équilibrée, fraîche et expressive d'une grande élégance.

L'artisanat d'un vin précis

Vendanges manuelles et sélection parcellaire

Au vignoble, nous avançons au rythme de la vigne. Les parcelles dédiées à Haut Coup de Foudres sont récoltées **exclusivement à la main**, après un suivi attentif des maturités phénoliques.

Le tri se fait directement sur le cep : seules les baies jugées parfaites rejoignent la cave. Cette exigence nous permet de démarrer la vinification avec une matière première saine, concentrée et expressive.

Une vinification respectueuse

En cuve, la fermentation est conduite en **levures indigènes**. Aucun intrant n'est ajouté pour piloter le démarrage. Les températures restent maîtrisées pour préserver les arômes et protéger la fraîcheur du vin.

Nous adaptons la durée de cuvaison à chaque millésime. Les délestages et remontages sont conduits avec précision pour extraire en douceur, sans jamais forcer sur les tanins. L'objectif reste le même : obtenir une matière noble et équilibrée.

Douze mois d'élevage en foudres de chêne

L'élevage se déroule ensuite pendant **douze mois en foudres de chêne**. Ce contenant de grande capacité permet un échange lent et maîtrisé avec l'oxygène. Le bois n'imprime jamais sa marque, il affine simplement les tanins et apporte une patine raffinée.

À la mise en bouteille, le sulfitage reste modéré. Haut Coup de Foudres est alors prête à vivre ses premières années en cave, avant d'atteindre son apogée au fil du temps.

Une expérience de dégustation à raconter

Un vin profond et velouté

Haut Coup de Foudres se présente dans une **robe sombre aux reflets grenat**, dense et brillante. Le nez s'ouvre sur les fruits noirs mûrs, la mûre et la myrtille, avant de laisser place à des notes de grillé, de garrigue et d'épices douces. Une pointe de réglisse ajoute à la complexité aromatique.

La bouche impressionne par son attaque ample et veloutée. Les tanins sont fondus, presque soyeux, et l'équilibre entre puissance, fraîcheur et finale minérale est remarquable.

Conseils pour le service

Servez Haut Coup de Foudres entre **18 et 20 °C**, dans un verre à pied à ouverture large pour laisser respirer les arômes. Et laissez-vous séduire !

Ce vin supporte sans difficulté un vieillissement de plusieurs années en cave fraîche. Son potentiel de garde se situe entre cinq et dix ans selon les millésimes.

Les accords qui lui vont bien

Haut Coup de Foudres aime les plats qui ont du caractère et les recettes méditerranéennes généreuses.

- **Côtelettes d'agneau** rôties aux herbes de garrigue
- Magret de canard aux figues ou au miel de romarin
- Daube provençale, civet de sanglier, plats mijotés longtemps
- Fromages affinés
- Cuisine légèrement épicée d'inspiration orientale