

# Lou Cistus 2019

**ROUGE**

Cette cuvée emblématique assemble **Carignan vieilles vignes et Syrah** à parts égales. Élevée un an en **jarre de grès ovoïde**, elle développe un nez intense de fruits noirs, cacao, ciste et garrigue. Parfaite sur viandes grillées et plats méditerranéens.

DEGRÉS D'ALCOOL  
**14 % vol**

SERVICE  
**16-18°C**

GARDE  
**Garde longue (5 à 10 ans)**



## Fiche technique

RÉGION VITICOLE  
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE  
Bio (AB)

APPELLATION  
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES  
50 % Carignan · 50 % Syrah

SOL  
Schiste

ÉLEVAGE  
Jarre de grès

DEGRÉS D'ALCOOL  
14 % vol

SERVICE  
16-18°C

POTENTIEL DE GARDE  
Garde longue (5 à 10 ans)

## Dégustation de Lou Cistus

### VUE

Robe profonde aux reflets violines, brillante et concentrée. Son éclat visuel annonce la jeunesse et l'intensité d'une cuvée élevée avec patience dans nos jarres de grès ovoïdes pendant douze mois.

### NEZ

Bouquet intense et complexe, mêlant fruits noirs, cacao, ciste et thym. Des notes de sous-bois et d'épices douces apportent de la profondeur, tandis qu'une touche de garrigue évoque directement notre paysage méditerranéen.

### BOUCHE

Attaque onctueuse et soyeuse, portée par des tanins fins et élégants. L'équilibre entre gourmandise, fraîcheur et minéralité est remarquable. La finale longue et réglissée laisse une impression de grande fraîcheur.

### Accords mets & vins

Lou Cistus accompagne magnifiquement des viandes grillées aux herbes de Provence, un risotto aux cèpes, une

caponata sicilienne ou une pissaladière. Elle se marie aussi avec des fromages affinés comme le vieux comté ou le pélardon.

## À propos de Lou Cistus

---

### Un vin qui sent la garrigue

#### Lou Cistus, hommage au ciste languedocien

Le ciste est une plante emblématique de notre garrigue méditerranéenne. Ses fleurs blanches ou roses parfument les collines au printemps et ses feuilles résineuses signent l'identité olfactive du maquis. Nommer une cuvée Lou Cistus, c'est affirmer notre **enracinement méditerranéen** et notre volonté de révéler l'âme du terroir dans chaque verre.

Cette cuvée incarne le lien direct entre notre sol et notre paysage végétal. On y retrouve les mêmes notes aromatiques, les mêmes senteurs d'arbustes chauffés par le soleil.

#### Des schistes du Priou, exigeants et nobles

Les parcelles de Lou Cistus prennent racine sur nos **vrais coteaux arides de schistes**, à 300 mètres d'altitude, au hameau du Priou. Les sols fissurés, pauvres et acides forcent la vigne à s'enraciner profondément pour chercher son eau et sa nourriture.

Cette contrainte naturelle est précieuse. Elle offre au vin une **minéralité et une tension** incomparables, impossibles à obtenir sur des terroirs plus généreux. C'est la signature de nos rouges d'altitude.

#### Carignan vieilles vignes et Syrah à parité

L'originalité de Lou Cistus tient d'abord à son assemblage : **50 % Carignan vieilles vignes et 50 % Syrah**. Cette parité est volontaire et assumée. Elle marie la **gourmandise fraîche du Carignan**, signée par les ceps les plus âgés du domaine, à la **profondeur épicée de la Syrah**.

Les deux cépages dialoguent sans qu'aucun n'impose sa dominance. Le résultat est un vin équilibré, complexe, capable d'exprimer simultanément la fraîcheur et la chaleur du sud.

### Un élevage audacieux en jarre de grès

#### Une vigne conduite avec conviction

Lou Cistus est issue de vignes conduites en **agriculture biologique** depuis plus de onze ans. Nous travaillons sans herbicide, avec des labours légers et des tisanes végétales en préventif.

L'expérimentation continue de pratiques éco-cohérentes fait partie de notre quotidien. Les **vendanges sont manuelles**, généralement tôt le matin pour préserver la fraîcheur des raisins et l'intégrité des baies.

#### Fermentation avec les levures naturelles

Après égrappage et foulage, les raisins fermentent avec les **levures indigènes** présentes sur la baie, sans aucun ajout exogène. Nous réglons finement les températures pour préserver la finesse aromatique et ne jamais

brutaliser le jus.

La gestion des extractions se fait par délestages et remontages soignés. La durée de cuvaison s'adapte à chaque millésime, en fonction de la maturité des tanins et du profil des raisins.

### **Un an en jarre de grès ovoïde**

La singularité de Lou Cistus réside dans son élevage : **douze mois en jarre de grès ovoïde**. Ce choix est audacieux et maîtrisé. Le grès, matériau dense cuit à haute température, permet un échange lent et naturel avec l'oxygène.

Contrairement au bois, il n'apporte aucune note boisée au vin. Il affine les tanins, préserve la pureté aromatique et laisse s'exprimer la tension minérale du terroir. Le vin ressort de cet élevage avec une **élégance préservée**, sans aucun masque.

### **Une cuvée à découvrir sans hâte**

#### **Un nez de maquis et de cacao**

Dans le verre, Lou Cistus affiche une **robe profonde aux reflets violines**, brillante et concentrée. Le nez s'ouvre sur un bouquet intense mêlant les fruits noirs, le cacao et, bien sûr, le ciste. On y retrouve aussi le thym, les épices, le sous-bois et cette fraîcheur méditerranéenne typique de nos hauteurs.

La bouche suit le nez avec cohérence. L'attaque est onctueuse, les tanins fins et soyeux. L'équilibre entre gourmandise, fraîcheur et minéralité est remarquable. La finale, longue et réglissée, laisse une impression rafraîchissante.

#### **Température et service**

Servez Lou Cistus entre **16 et 18 °C**. Un carafage léger, vingt minutes avant le service, permet d'ouvrir les arômes sur les millésimes jeunes. Un verre à pied moyennement large suffit pour profiter pleinement de sa complexité.

Le potentiel de garde dépasse cinq ans en cave fraîche. L'évolution apporte des notes tertiaires subtiles qui complètent le fruit initial.

#### **Des accords méditerranéens assumés**

Lou Cistus se plaît autour de recettes méditerranéennes où l'on retrouve les mêmes notes aromatiques que dans le verre.

- **Viandes grillées** aux herbes de Provence, côtelettes de mouton
- Plats mijotés aux champignons sauvages, risotto aux cèpes
- Aubergines farcies, caponata sicilienne, pissaladière
- Fromages affinés, vieux comté, tomme de brebis, pélardon