

Ristretto 2018

ROUGE

Cette cuvée rare exprime la **concentration extrême** du Saint-Chinian. Assemblage **90 % Syrah, 10 % Grenache** issu de vieux ceps à 10 hl/ha sur schistes. Ses notes de café torréfié, réglisse et fruits noirs accompagnent gibier et plats mijotés.

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
18-20°C

GARDE
Très longue garde (10 ans et plus)



Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB)

APPELLATION
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES
90 % Syrah · 10 % Grenache

SOL
Grès · Schiste

ÉLEVAGE
Cuve inox

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
18-20°C

POTENTIEL DE GARDE
Très longue garde (10 ans et plus)

Dégustation de Ristretto

VUE

Robe profonde et dense, aux reflets violacés prononcés. L'éclat du vin annonce la concentration extrême obtenue grâce à un rendement volontairement limité à dix hectolitres par hectare sur nos vieilles vignes.

NEZ

Nez puissant et complexe, porté par des arômes intenses de malt torréfié, de réglisse, de cassis et de cerise mûre. La finale olfactive évoque étonnamment un café ristretto, clin d'œil au nom de la cuvée.

BOUCHE

Attaque ample et veloutée, texture dense portée par des tanins fondus. La concentration est remarquable, soutenue par une structure élégante. La finale interminable se prolonge sur des notes caféinées et torréfiées.

Accords mets & vins

Ristretto s'accorde avec un chevreuil en sauce, un bœuf bourguignon mijoté longuement, une daube provençale ou des

charcuteries corsées. Il sublime également les fromages très puissants comme le roquefort ou le bleu des Causses.

À propos de Ristretto

La cuvée la plus dense du domaine

Un clin d'œil au café italien

Ristretto porte un nom emprunté à l'univers du café italien, celui de l'expression ultra-concentrée, servie en toute petite tasse. Notre cuvée reprend cette philosophie au sens propre : **concentration extrême, profondeur, intensité.**

Chaque bouteille est le fruit d'un travail exigeant, d'une matière rare, et d'une certaine idée de l'artisanat viticole. Ristretto s'adresse aux amateurs de vins puissants, structurés, capables de vieillir longuement en cave.

Les schistes et grès du Priou

Comme nos autres cuvées de caractère, Ristretto naît au hameau du Priou, à **300 mètres d'altitude**. Les parcelles s'étendent sur des sols particuliers : **schistes en feuillets et zones de grès**, aussi arides qu'exigeants.

Aucun apport d'eau n'intervient. Les vignes plongent profondément dans la roche, au milieu d'un microclimat marqué par le maquis méditerranéen : bruyères, cistes, chênes verts et arbousiers. Cette biodiversité se retrouve dans les arômes du vin.

Un assemblage Syrah-Grenache extrême

L'assemblage est volontairement simple mais radical : **90 % Syrah et 10 % Grenache**. La Syrah domine largement et impose son grain, sa densité et ses arômes sombres. Le Grenache complète en apportant un peu de rondeur et quelques nuances chaleureuses.

Les raisins proviennent de **vieux ceps** dont le rendement ne dépasse pas **dix hectolitres par hectare**, soit un quart des rendements habituels. Cette quantité minimale est le secret de la concentration du vin.

Un travail artisanal de haute précision

Une conduite biologique millimétrée

Les vieilles vignes dédiées à Ristretto reçoivent une attention particulière. **Agriculture biologique** depuis plus de onze ans, travail manuel des sols, enherbement raisonné. Aucun intrant de synthèse ne touche les parcelles.

Les **vendanges sont exclusivement manuelles**, avec une sélection drastique grappe par grappe. Seules les baies parfaitement mûres et saines sont récoltées et acheminées vers la cave.

Une cuvaison longue et maîtrisée

En cave, le travail commence par un égrappage soigné et un léger foulage. La **fermentation démarre avec les levures indigènes**, sans ajout exogène. Les températures restent finement régulées pour préserver la complexité aromatique.

Nous pilotons l'extraction avec patience. Les délestages et remontages sont adaptés au profil du millésime. La

cuvaion est volontairement longue pour tirer le maximum de la matière sans la brutaliser.

Un élevage sobre et un affinage en bouteille

Après fermentation, Ristretto ne passe pas par un long élevage en fût. Nous privilégions un **élevage court en cuve inox** pour ne pas masquer la matière brute par des notes boisées. Le vin est ensuite mis en bouteille pour un **affinage prolongé en chai souterrain**.

Ce vieillissement en cave fraîche permet aux tanins de se fondre et aux arômes de se complexifier naturellement. Le potentiel de garde dépasse largement les dix ans.

Une dégustation rare et mémorable

Un profil ample et profond

Ristretto révèle une **robe profonde aux reflets violacés**, d'une densité et d'un éclat remarquables. Le nez est immédiatement puissant, marqué par des arômes de malt torréfié, de réglisse, de cassis et de cerise mûre. La finale olfactive évoque effectivement un café ristretto, ce qui a donné son nom à la cuvée.

En bouche, l'attaque est ample et veloutée. Les tanins sont fondus, la concentration remarquable, et la finale interminable se prolonge sur des notes caféinées et torréfiées.

Service et vieillissement

Servez Ristretto à **18 à 20 °C**, dans un verre à pied large. Un carafage d'une heure avant le service est recommandé, surtout sur les millésimes jeunes. La structure du vin gagne à s'oxygéner avant la dégustation.

Sa garde est exceptionnelle : plus de dix ans en cave fraîche, avec une évolution qui enrichit toujours plus la palette aromatique. C'est un vin de gastronomie, de cellier et de patience.

Accords avec des plats de caractère

Ristretto demande des mets qui soutiennent sa puissance et sa complexité. Il faut de la matière, des sauces profondes, des saveurs affirmées.

- **Gibier en sauce**, chevreuil, sanglier, biche aux baies
- Viandes rouges longuement mijotées, bœuf bourguignon, daube
- Charcuteries corsées, terrines de gibier, magret fumé
- Fromages très puissants, roquefort, fourme, bleu des Causses