Domaine des Pradels Quartironi

Skhistos Blanc 2022

BLANC

Ce blanc bio rare assemble **Carignan Blanc, Roussanne et Grenache Blanc** sur schistes d'altitude. Vi**nifié et élevé dix mois en jarre de grès**, il révèle des arômes de fleurs blanches, pêche et minéralité. Idéal sur poissons en sauce et fromages de chèvre.

DEGRÉS D'ALCOOL	SERVICE
14 % vol	**12-14°C**

GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)

Challenge Millésime Bio · Médaille d'or
2026

Guide Hachette des Vins · 2 étoiles
2020

Le Figaro · 91,5/100
2023

La Revue du Vin de France · Sélection
2020

Perswijn · 16/20
2025

Jancis Robinson · 17/20
2020

Fiche technique

RÉGION VITICOLE Languedoc-Roussillon	AGRICULTURE Bio (AB)
APPELLATION Saint-Chinian AOP	CÉPAGES 35 % Carignan Blanc · 35 % Roussanne · 30 % Grenache Blanc
SOL Schiste	ÉLEVAGE Jarre de grès
DEGRÉS D'ALCOOL 14 % vol	SERVICE 12-14°C
POTENTIEL DE GARDE Garde longue (5 à 10 ans)	

Dégustation de Skhistos Blanc

Domaine des Pradels Quartironi
Hameau Le Priou — 34360 Saint-Chinian
Tél. +33 6 58 19 41 66

Pradels Quartironi
pradels-quartironi.com

VUE
Robe jaune pâle brillante, traversée de reflets argentés. La limpidité parfaite du vin et son éclat dans le verre annoncent une grande vivacité et beaucoup de finesse aromatique à venir.

NEZ
Nez intense et expressif, centré sur les fleurs blanches, la pêche, l'abricot et les fruits à chair blanche. Des notes minérales franches et des touches délicates d'agrumes apportent fraîcheur et complexité.

BOUCHE
Attaque vive suivie d'une bouche ample et soyeuse, portée par une belle fraîcheur. La minéralité du schiste prolonge la dégustation sur une finale longue, élégante, persistante et salivante.

Accords mets & vins

Skhistos Blanc accompagne merveilleusement une sole meunière, un saumon à l'oseille, une blanquette de veau ou un risotto aux herbes. Il se marie aussi avec les fromages de chèvre affinés comme le pélardon ou le rocamadour.

À propos de Skhistos Blanc

Un blanc bio rare sur schistes

La quête d'un blanc de caractère

Skhistos Blanc est notre blanc de terroir. Il prolonge la famille Skhistos et partage son nom, d'origine grecque, qui évoque la roche qui se fend en feuillets. Cette cuvée incarne notre **quête de pureté** : un vin blanc bio né sur les schistes de montagne, élaboré dans une philosophie artisanale assumée.

L'aventure du blanc sur ces sols n'est pas la plus répandue en Saint-Chinian. Nous l'avons embrassée avec conviction pour démontrer le potentiel blanc de notre terroir.

Le vignoble du Priou en version blanche

Nos parcelles de blanc reposent sur les **schistes de montagne**, à 300 mètres d'altitude, au vignoble du Priou. L'altitude joue ici un rôle crucial. Elle permet de conserver une **acidité naturelle** que peu de blancs du Languedoc parviennent à préserver.

Le sol transmet une **minéralité éclatante**, reconnaissable à la dégustation. Les nuits fraîches limitent la perte d'arômes volatils et préservent la vivacité du fruit, même sous le soleil méditerranéen.

Un trio original et languedocien

L'assemblage est peu courant dans l'appellation : **35 % Carignan Blanc, 35 % Roussanne et 30 % Grenache Blanc**. Le Carignan Blanc, cépage rare et presque oublié, apporte la tension et une belle trame acide. La Roussanne signe les arômes floraux et l'amplitude aromatique.

Le Grenache Blanc complète avec sa rondeur et ses notes de fruits à chair blanche. Ensemble, ils composent un vin à la fois tendu et généreux, minéral et fruité.

Un travail blanc précis et délicat

Vendanges au petit matin

Les raisins blancs demandent un soin particulier. Nous les récoltons **manuellement au petit matin**, quand les

températures sont basses, pour préserver les arômes volatils et limiter toute oxydation précoce.

La sélection est exclusive : seules les grappes parfaitement saines et à maturité optimale rejoignent la cave. Les parcelles sont conduites en **agriculture biologique** depuis plus de treize ans.

Pressurage doux et fermentation en grès

Une fois en cave, les raisins sont égrappés et soumis à un **pressurage doux**, pour extraire les jus les plus fins sans les contraindre. La fermentation se fait ensuite en **jarre de grès ovoïde de 1000 litres**, avec les levures indigènes du raisin.

La jarre apporte tout son intérêt sur les blancs. Elle permet une micro-oxygénation délicate, essentielle pour développer la complexité aromatique sans jamais apporter de notes boisées indésirables.

Dix mois sur lies fines

Skhistos Blanc passe **dix mois d'élevage sur lies fines en jarre.** La forme ovoïde de la jarre favorise le contact prolongé avec les lies qui enrichit la texture du vin et lui donne du gras en bouche, sans jamais alourdir son profil minéral.

La mise en bouteille se fait **sans collage**, avec un sulfitage modéré. Le vin est prêt à accompagner la table et à évoluer jusqu'à 10 années en cave fraîche.

Une expérience blanche inattendue

Un profil cristallin et aromatique

Skhistos Blanc affiche une **robe jaune pâle et brillante**, traversée de reflets argentés. La limpidité du vin et son éclat annoncent une grande vivacité. Le nez s'ouvre sur les fleurs blanches, la pêche, l'abricot et les fruits à chair blanche. Des notes minérales et des touches délicates d'agrumes complètent le tableau.

La bouche suit le nez avec cohérence. L'attaque est vive, la bouche ample et soyeuse, portée par une belle fraîcheur. La minéralité prolonge la dégustation sur une finale longue, élégante et persistante.

Température

Servez Skhistos Blanc à une **température fraîche de 12 à 14 °C.**

Ce blanc se conserve très bien cinq à dix années en cave fraîche. Les millésimes évolués gagnent en complexité et en notes briochées.

Pour accompagner la gastronomie

Skhistos Blanc est un vin pour la table à part entière, pensé pour la gastronomie autant que pour le plaisir.

- **Poissons en sauce**, sole meunière, saumon à l'oseille
- Viandes blanches délicates, veau aux morilles, blanquette
- Fromages de chèvre affinés, pélardon, rocamadour
- Légumes de saison, asperges vapeur, risotto aux herbes

Domaine des Pradels Quartironi
Hameau Le Priou — 34360 Saint-Chinian
Tél. +33 6 58 19 41 66