

Skhistos Rouge 2021

ROUGE

Cette cuvée pure est l'**expression du schiste** de Saint-Chinian. Assemblage original de **Grenache** majoritaire et **Syrah** bio, vinifié et élevé neuf mois en **jarre de grès ovoïde**. Un beau rouge sensuel, raffiné et gourmand à **savourer longuement**.

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
16-18°C

GARDE
**Très longue garde (10 ans
et plus)**



Guide Hachette des
Vins · 1 étoile
2025



Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB)

APPELLATION
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES
45 % Syrah · 45 % Carignan · 10 % Grenache

SOL
Schiste

ÉLEVAGE
Jarre de grès

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
16-18°C

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

Dégustation de Skhistos Rouge

VUE

Robe profonde et brillante, habillée de reflets grenat qui captent la lumière. La densité du vin se révèle dans le verre, signe d'une cuvée concentrée par la pauvreté naturelle du schiste et une vinification en jarre de grès.

NEZ

Nez complexe et intense, porté par les fruits noirs mûrs, les épices douces, le cacao et la réglisse. Une touche florale de violette ajoute à la finesse de l'ensemble, le tout baigné d'une fraîcheur remarquable.

BOUCHE

Attaque ample et soyeuse, portée par des tanins veloutés et une structure élégante. La finale, longue et minérale, offre cet équilibre rare entre gourmandise méditerranéenne et tension typique du schiste d'altitude.

Accords mets & vins

Skhistos Rouge accompagne magnifiquement une côte de bœuf, un gigot d'agneau aux herbes, un civet de sanglier ou un couscous royal. Il sublime également les fromages affinés comme le cantal vieux ou le roquefort doux.

À propos de Skhistos Rouge

L'expression pure du schiste

Le schiste raconté en grec ancien

Skhistos vient du grec ancien et signifie « qui se fend, qui se divise ». C'est exactement ce que font nos roches schisteuses lorsqu'on les brise : elles se séparent en feuillets fins, signature géologique de nos coteaux. Nommer cette cuvée Skhistos, c'est **honorer directement le sol** qui la porte.

Cette appellation n'est pas anecdotique. Skhistos Rouge est conçue comme une **expression pure et revendiquée du terroir**, sans artifice ni intermédiaire stylistique. Le vin parle du lieu avant tout.

Un terroir exigeant à 300 mètres

Nos parcelles dédiées à cette cuvée reposent sur des **sols acides et caillouteux**, typiquement schisteux, sur les coteaux arides non irrigués du hameau du Priou. L'altitude de 300 mètres est déterminante : elle offre des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit.

Ces écarts permettent aux raisins de conserver leur **acidité naturelle** malgré le soleil méditerranéen. C'est une condition rare en Languedoc, et elle fait toute la différence sur la fraîcheur finale du vin.

Une assemblage original

L'assemblage original du millésime 2021 repose sur **Grenache** très majoritairement et **Syrah**.

Le grenache exprime sa richesse aromatique à travers des notes florales de rose, des épices douces et un beau fruit; il apporte la rondeur et la finesse. La syrah offre ses arômes de fruits noirs, la structure et la persistance.

Un beau rouge sensuel, raffiné et gourmand.

Une approche artisanale du vin

Vendanges manuelles et sols respectés

Skhistos Rouge naît de parcelles conduites en **agriculture biologique certifiée** depuis plus de dix ans. Le travail du sol se fait manuellement, l'enherbement est naturel et aucun herbicide ne touche nos rangs.

Les **vendanges sont exclusivement manuelles**, avec une récolte à maturité optimale.

La fermentation en jarre de grès

Le choix de la fermentation est audacieux et rare en Languedoc. Les raisins égrappés fermentent directement en **jarre de grès ovoïde de 1000 litres**, avec les **levures indigènes** du raisin. Cette technique permet une montée en température douce et contrôlée.

Nous effectuons des pigeages fréquents pour extraire les couleurs et les tanins avec douceur. La jarre assure une aération lente et régulière, favorisant une vinification vivante mais maîtrisée.

Neuf mois d'élevage en grès

Skhistos Rouge passe ensuite **neuf mois d'élevage en jarre de grès**, dans la continuité de la fermentation. Le matériau offre une micro-oxygénation naturelle qui affine les tanins, sans jamais apporter de notes boisées, et confère à ce vin sa texture veloutée.

Le vin conserve toute sa fraîcheur et sa minéralité. À la mise en bouteille, le sulfitage reste modéré. Le potentiel de garde dépasse les dix années.

Une dégustation minérale et gourmande

Un profil à la fois intense et frais

Dans le verre, Skhistos Rouge révèle une grande complexité aromatique. Il s'ouvre sur des notes florales (rose), les épices douces.

En bouche, l'attaque est ample et soyeuse. Les tanins sont veloutés, la structure élégante. La finale, longue et minérale, offre un équilibre rare entre gourmandise et tension.

Pour servir au mieux la cuvée

Servez Skhistos Rouge à une **température de 16 à 18 °C**. Un carafage d'une heure avant le service permet de libérer la complexité aromatique sur les millésimes jeunes.

Ce vin supporte parfaitement un vieillissement prolongé. Gardé en cave fraîche, il évoluera jusqu'à 10 années, avec une matière qui gagnera en souplesse et en complexité tertiaire.

Accords gastronomiques

Skhistos Rouge mérite des mets qui savent dialoguer avec sa complexité. Nous lui trouvons de belles correspondances dans la cuisine méditerranéenne et les plats de caractère.

- **Viandes rouges** grillées ou rôties aux herbes (thym, romarin..)
- Biche aux airelles
- **Plats mijotés aux épices douces**, tajine, couscous royal
- Fromages affinés, cantal vieux, vieille mimolette, roquefort doux