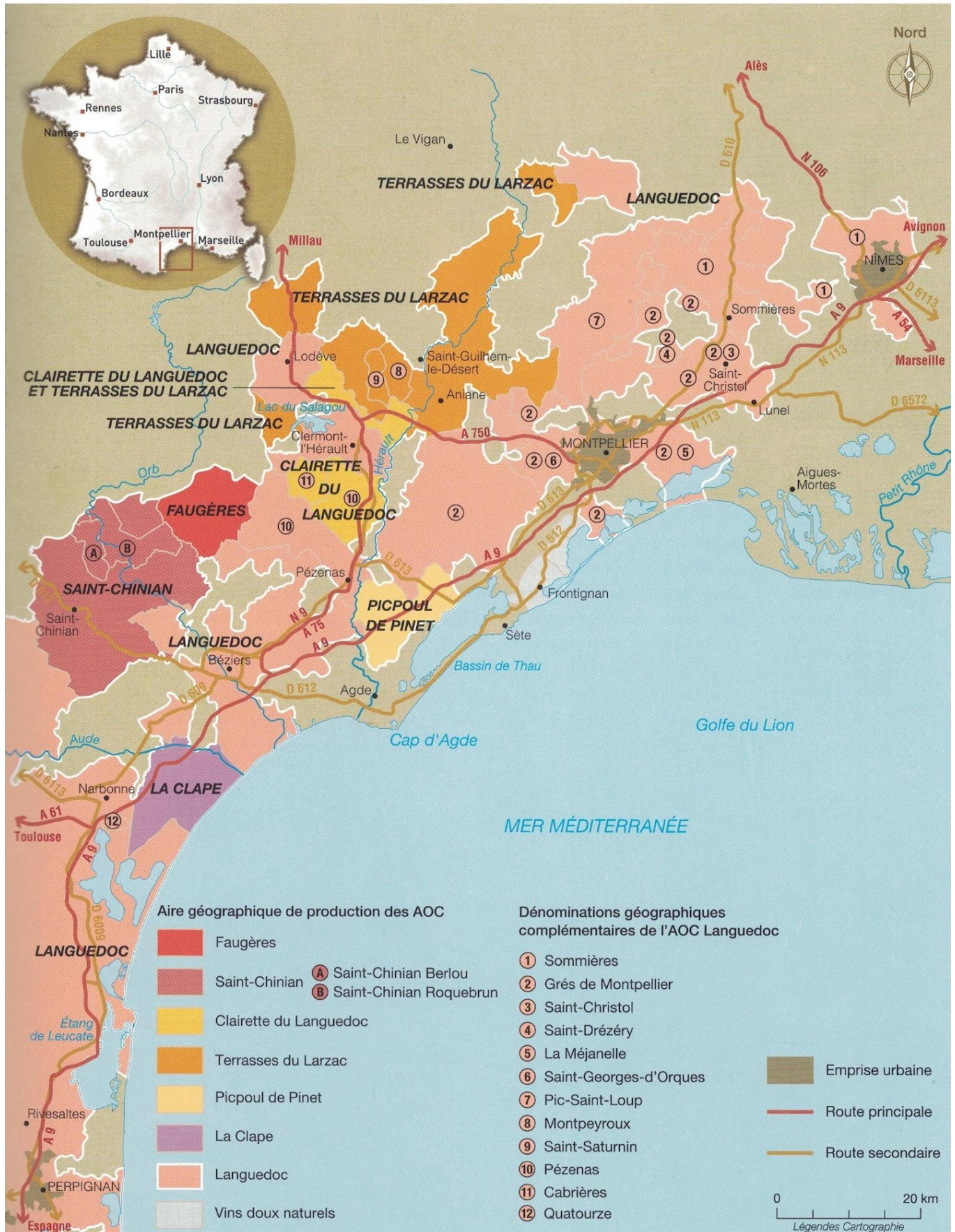


DOMAINE DES PRADELS QUARTIRONI

AOP SAINT CHINIAN

2 Maart 2024



SAINT CHINIAN

Saint-Chinian is een wijngebied van ongeveer 3.300 ha., zo'n dertig kilometer ten noordwesten van Beziers gelegen, dat in totaal twintig dorpen omvat.

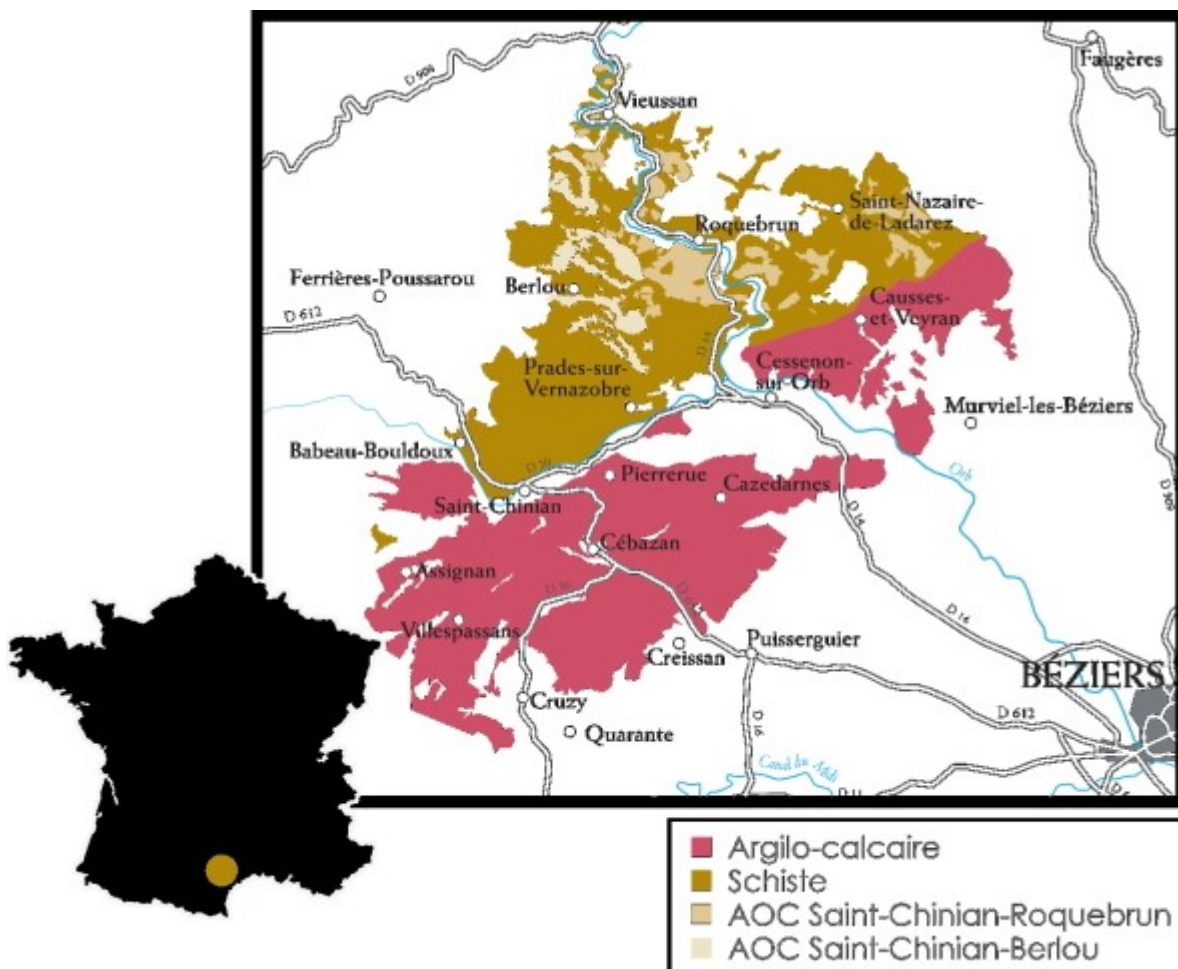
Bijna veertig jaar geleden, in 1982, kreeg Saint-Chinian, de AOC-status voor zijn rosé en rode wijnen. Daarvoor was het een subdistrict binnen de toenmalige VDQS Coteaux du Languedoc. Pas in 2005 volgde de AOC-status voor de witte wijnen. De gemiddelde jaarlijkse productie bedraagt ± 130.000 hl., waarvan 89% rode, 10% rosé en 1% witte wijn.

De wijngaarden liggen op de uitlopers van het Centraal Massief, aan de voet van het Massif du Caroux en het mooie en ruige Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, en in het dal van de Orb en een zijriviertje de Vernazobre, vaak op hellingen met een zuidelijke expositie. In het noordelijke en noordwestelijke deel van het gebied bevat de bodem naast zandsteen vooral *schistes* (leisteen), meer naar het zuiden, zoals rond het dorp Saint-Chinian zelf, bevat de bodem meer klei en kalksteen.

De belangrijkste druivenrassen voor rode wijn en rosé met de herkomstbenaming Saint-Chinian zijn syrah, mourvèdre en grenache. Daarnaast worden ook lledoner pelut, carignan en cinsault gebruikt.

Witte Saint-Chinian wordt veelal van grenache blanc, marsanne, roussanne en vermentino gemaakt.

Heel sporadisch wordt nog Carignan Blanc gebruikt.



HET DOMEIN

De wijnen van het domein worden uitgebracht onder de namen *Domaine des Pradels* en *Château Quartironi de Sars*. De wijngaarden bevinden zich rondom het *hameau* Le Priou, behorend bij het dorp Pierrerue en bevinden zich op een terroir van hellingen met een bodem van leisteen op een hoogte van 300 meter met een expositie op het zuiden en zuidoosten en worden omgeven door eiken, pijnbomen, aardbeibomen, kastanjes en *garrigue*, heide met aromatische planten als jeneverbes en tijm. Door de schrale bodem liggen de rendementen laag, tussen 20 tot hooguit 40 hl/ha.



Le Campanil du

Domaine des Pradels

Roger Quartironi, de vader van Magali en Guilhem, bewerkte ongeveer 16 hectare wijngaard in het gehucht Le Priou – buiten het toeristenseizoen wonen er nog geen twintig mensen – vlak buiten Saint-Chinian. De wijngaard was beplant met ongeveer gelijke delen syrah, grenache en oude carignan, plus een klein beetje cinsault. Zijn allereerste oogst vond, op vijftienjarige leeftijd, in 1950 plaats. De eerste jaren werkte hij samen met zijn vader, die in 1926 uit San Pellegrino in de buurt van Bergamo in Italië naar Frankrijk was gekomen en daar eerst jarenlang als houthakker werkte, totdat hij uiteindelijk een aantal hectare wijngaard kon kopen. Die Italiaanse ‘roots’ waren bij Roger in sommige dingen nog merkbaar. Zo bouwde hij in de jaren negentig een kleine *campanile* (klokkentoren) bij zijn kelder, met een bel die bezoekers kunnen luiden om hun komst kenbaar te maken. Een nieuw type wijn dat in diezelfde periode werd geboren, kreeg toen meteen ook maar de naam ‘La Cuvée Campanil’. De eerste zelfstandige oogst van Roger was die van 1961. De eerste jaren werden alle wijnen via een courtier en vrac aan een *négociant* verkocht en pas in 1978 werden de eerste flessen op het domein gebotteld. Tot 1985 werkte Roger nog met zijn paard in de wijngaard en zijn vrouw vertrouwde mij ooit toe dat hij het dier eigenlijk nog altijd miste. Hij overleed in 2019

In 2012 zijn broer en zus Quartironi begonnen met de omschakeling naar biologische wijnbouw en sinds de oogst 2015 zijn de wijnen biologisch gecertificeerd

DOMAINE DES PRADELS



MAGALI en GUILHEM



FOUDRES



JARRE

Le Moineau des Glycines 2021



13,00€

Druivenrasen :	80% Grenache blanc, 20% Roussanne
Grond :	Graniet
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	Lage temperatuur
Alcohol :	14 %
Kleur:	Lichtgeel, mooi schitterend
Neus:	Licht bloemig, ananas, citrus
Mond:	Mooie combinatie van zuren en wat molligheid, licht bittertje en prikkelling
Bewaarkracht:	Eerder jong te drinken
Kwaliteitsniveau:	Standaard
Foodpairing:	Apero,
Commentaar van:	Germain Lanneau

Le Skhistos I 2021



18,00€

Druivenrasen :	30% Grenache blanc, 35% Roussanne, 35% Carignan blanc
Grond :	Graniet
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	100% in Jarre
Alcohol :	14 %
Kleur:	Helder, licht van kleur
Neus:	Fris, citrus, exotisch fruit, mirabelle
Mond:	Mooie aanzet, wat mineraliteit, evenwichtig, Lange, frisse afdronk
Bewaarkracht:	Eerder jong te drinken
Kwaliteitsniveau:	Standaard
Foodpairing:	Zuiderse visgerechten
Commentaar van:	Magda Busschaert

Haut Coup de Foudre 2020



13,00€

Druivenrasen :	73 % Syrah, 16% Grenache, 11% Carignan
Grond :	Grانيت
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	Lage temperatuur 100% in foudres
Alcohol :	14 %
Kleur:	Donker gekleurd, mooie tranen
Neus:	Zwart fruit, braambessen, kruidig, koffie
Mond:	Mooie kruidigheid, zwarte bessen, lichte versmolten tannines
Bewaarkracht:	Op dronk met wat potentieel
Kwaliteitsniveau:	De betere klasse
Foodpairing:	Stoofpotje van lamsvlees
Commentaar van:	Carine Merlin

Haut Priou 2018



18,00€

Druivenrasen :	55% Syrah, 25% Mourvèdre, 20% Grenache
Grond :	Schistes
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	100% in demi -muid (houten vat van 500l)
Alcohol :	14 %
Kleur:	Licht intens kersrood, lichte waterrand
Neus:	Pruimen, kreupelhout, geconfijt fruit
Mond:	Pruimenconfituur, licht zoete toets (caramel),
Bewaarkracht:	Dankzij mourvèdre, potentieel tot 2026
Kwaliteitsniveau:	hoog
Foodpairing:	Zuiderse gerechten
Commentaar van:	Anne Vion

Campanil 2017



17,00€

Druivenrasen :	67 % Syrah, 28% Grenache, 5% Carignan
Grond :	Graniet
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	Lage temperatuur 100% in foudres
Alcohol :	14 %
Kleur:	Intens, weinig evolutie
Neus:	Bramen, cassis, pepertoets, laurier
Mond:	Mooie "Macquis" kruidigheid, lichte versmolten tannines, mondvollend, nog frisheid
Bewaarkracht:	Op dronk met wat potentieel
Kwaliteitsniveau:	De betere klasse
Foodpairing:	Stoofpotje, kruidige gerechten
Commentaar van:	Dominique Crombé

Campanil 2019



17,00€

Druivenrasen :	55% Syrah, 25% Mourvèdre, 20% Grenache
Grond :	Graniet
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	100% in demi -muid (houten vat van 500l)
Alcohol :	14 %
Kleur:	Donkerrood met paarse rand
Neus:	Zuiver, intens, rode bessen, bosaardbeien, drop
Mond:	Rood fruit, chocoladetoets, vol en sappig Zijdezachtie tannines met reserve
Bewaarkracht:	Veel structuur, veel toekomst
Kwaliteitsniveau:	hoog
Foodpairing:	Geconfijte eend, mediterrane gerechten
Commentaar van:	Geert Lannoo



Bob David, initiatiefnemer, Magali Quartironi en Jean De Crits



De geproefde wijnen op een rijtje

Skhistos II



24,00€

Druivenrasen :	53 % Syrah, 15% Grenache, 32% Carignan
Grond :	Graniet
Zone :	Schistes op 300m hoogte
Oogst :	manueel 4000 planten per ha
Vinificatie :	Lage temperatuur 100% in Jarre (Amfoor)
Alcohol :	14 ,5%
Kleur:	Donkerrood, mooie viscositeit
Neus:	Rijp zwart fruit, cacao, koffie, kruidigheid
Mond:	Expressief en genereus, zachte tanines niet sto- rend, mooi doorsmakend (9sec)
Bewaarkracht:	Op reserve, tot 2028
Kwaliteitsniveau:	De betere klasse
Foodpairing:	Stoofpotje, kruidige gerechten
Commentaar van:	Carine Merlin

Besluit:

Deze laatste wijnavond van het seizoen 23-24 staat in het teken van eenvoud, hartelijkheid en ongelooflijke gerepte natuur van de Languedoc. Magali Quartironi mag fier zijn op haar geproduceerde wijnen die ze met hart en ziel verzorgt.

Saint Chinian is een nog steeds wat minder gekende wijnstreek maar hier wordt het bewijs geleverd dat kwaliteit reeds goed aanwezig is in de voorgestelde wijnen. Het gebruik van Carignan Blanc geeft een extra dimensie aan de witte wijnen en het gebruik van jarres affineert de wijnen op een prachtige manier.

De rode wijnen zouden in een blinde degustatie menige wijnliefhebber op een verkeerd spoor leiden.

Bravo voor deze toffe avond met een stralende, sympatieke, goedlachse Magali.

Dankzij Bob David, de initiatiefnemer, maakten we kennis met een pareltje uit Saint Chinian

Samenstelling: J. De Crits

Bron: Perswijn 2021