



Les Blondins, 2024

SAS Sérol
FRANCE, LOIRE, CÔTE-ROANNAISE

Nez de fruits rouges, d'épices et de fumée. Équilibre rondeur-fraîcheur, tannins élégants et fins.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
SUPERFICIE	1,89 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	AOP Côté roannaise rouge
EXPOSITION	Sud-est. Entre 420 et 460 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Cirque garnitique
VINIFICATION	Vendanges manuelles. 30 % grappes entières. 15 jours de fermentation lente en cuve de bois. Biodynamique
ÉLEVAGE	6 à 9 mois en cuve de bois. Filtration légère

CODE SAQ
14747113

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'appellation côte roannaise du vignoble ligérien est encore jeune. Reconnue en 1994, son aire géographique rayonne sur un coteau de 20 kilomètres sur le bord oriental de l'Auvergne. Adossée aux contreforts du Massif Central, elle surplombe les gorges du fleuve le plus long de France, la Loire. Présent dans cette zone viticole depuis le 17^{ème} siècle, le Domaine Sérol est l'un des porte-drapeaux de l'AOC comptant une trentaine de caves. Robert Sérol reprend l'exploitation familiale avec 2 hectares de vignes seulement en 1964, à un moment où le vignoble était en perdition. Persévérant et passionné, il initie dans les années 70 une démarche qualitative en mettant en bouteille le vin et participe activement à la reconnaissance officielle par l'INAO de l'appellation. En 1978, il commence à vinifier avec Pierre Troisgros, chef roannais triplement étoilé au Guide Michelin, un gamay Vieilles Vignes : La cuvée Troisgros. En 1992, les deux amis décident d'aller plus loin en plantant un vignoble. Le lieu choisi est idéal pour la vigne : un coteau granitique escarpé de 1,90 hectare exposé plein sud. Aujourd'hui, leurs enfants respectifs, Stéphane Sérol et Michel Troisgros, copropriétaires du vignoble des Blondins, perpétuent cette histoire d'amitié qui aura entre autres aidé à mettre en lumière les vins de la côte roannaise. En 1998, succédant à Robert, Stéphane insuffle avec brio le renouveau des terres viticoles roannaises appartenant à la Loire Volcanique. Avec Carine, son épouse, ils défrichent et replantent le Gamay Saint-Romain sur leurs parcelles escarpées. Ce cépage historique local, cousin du gamay, s'épanouit sur les sols sableux et granitiques d'altitude (de 380 à 520 mètres). En plus de sélectionner méticuleusement les terroirs en rouge, ils plantent 4 hectares de viognier en appellation IGP d'Urfé puisque l'appellation des côtes roannaises permet uniquement les vins rouges et rosés. Dans ce territoire de polyculture, la biodiversité est respectée depuis des générations. Déjà certifiés bio et biodynamique d'ici 2021, l'identité parcellaire des vins s'exprime avec un peu plus de profondeur chaque année. L'entretien des sols se fait par enherbement et un travail mécanique sous le rang. Les plants sont nourris par la restitution des sarments, et par apport de matière organique végétale et de chaux. La protection des cultures est faite en pratiquant des techniques de lutte prophylactiques telles que l'ébourgeonnage et l'effeuillage et en se protégeant des maladies à l'aide de produits naturels et de tisanes de plantes. Issus de vignes en haute densité allant de 8 000 à 10 000 pieds/ha, les raisins sont partiellement voire totalement égrappés avant d'être vinifiés en douceur. En plus d'utiliser des cuves en acier inoxydable, des cuves ciment, des fûts ou des foudres en chêne, Stéphane a lancé trois cuvées en amphores en 2016. Ces dernières révèlent une expression élégante et très énergique du cépage. Peu importe leur mode de vinification, les vins n'ont jamais aussi bien retranscrit l'identité de leurs terroirs depuis ces dix dernières années.