



Oudan, 2018

Domaine Robert Sérol
FRANCE, LOIRE, CÔTE-ROANNAISE

Cette cuvée signe la passation de ce domaine, de père en fils !

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
SUPERFICIE	30 ha au total, 2 ha de vignes plantées en haute densité (8 500 pieds/ha)
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent entre 400 et 450 mètres d'altitude. Première parcelle plantée par Stéphane Sérol sur le coteau granitique d'Oudan
EXPOSITION	Plein Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sable granitique
VINIFICATION	Vendange manuelle. Tri des raisins au chai sur table vibrante. 50% grappes entières et 50% de raisins sont égrappés. Fermentation en cuve bois 60 hl. 15 jours environ de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.
ÉLEVAGE	11 mois en cuve tronconique en bois. Mise en bouteille après une légère filtration.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge grenat intense. Au nez, des arômes mûrs et croquant de fruits rouges à noyau, de cerise et de griottes. En bouche, ronde, dense et élégante, couronnée d'une touche poivrée savoureuse. L'harmonie entre les tanins, le fruit profond et de nuances graphites est remarquable. La finale est très longue, sur la fraîcheur.
CONSOMMATION	Parfait pour un thon en croûte d'épices, un hachis parmentier ou de la polenta grillée au lapin et aux tomates cerises. Servir à 16°C. Peut se conserver jusqu'à 5 à 6 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14721669

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
27.95 \$



PRIX ET MENTIONS



LE DEVOIR (JEAN
AUBRY) : 3 1/2
ÉTOILES

« « ATTENTION, FRUIT DEVANT ! ET DU LOURD, DANS SA LÉGÈRETÉ D'ÊTRE. UN GAMAY GAGNANT QUI NE VOUS FERA PAS REGRETTER DES PINOTS NOIRS DE BOURGOGNE AU DOUBLE DU PRIX. RIEN QUE ÇA. UN DOMAINE BIO QUI MONTE, ET MONTE, AVEC CETTE PROPOSITION GÉNÉREUSE D'ALLIER FRUIT ET TERROIR, CLARTÉ ET VIVACITÉ, STRUCTURE ET TENSION. DU VIN VIVANT HORS NORMES. » JEAN AUBRY, LE DEVOIR, LE 23 JUILLET 2021 »



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.