

Domaine Sérol Côte Roannaise "Millerands" rouge 2018



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2018

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Millerands

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Guide Hachette: cité

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

91/100 RVF. La cuvée parcellaire issue de raisins d'altitude "millerandés" (vigne très âgée, mini grains très concentrés). Un domaine qui monte dans une appellation quasi inconnue... des gamays saint romain "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous ;-)

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE SEROL

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Millerands" rouge 2018

En Magnum (Bettane + Desseauve, et blog "bon vivant" de Nicolas de Rouyn, 5 mai 2020) : ***Un don du ciel, en rouge***

Pourquoi lui

Toute la gamme des rouges de Sérol est à ma table, tous les étés, depuis plusieurs années. Grâce soit rendue à l'excellent caviste d'Auray, les Crus des vignerons, qui m'a fait découvrir cette pépite adorable. Avide de partage (^), j'ai convié Thierry Desseauve à une dégustation, il est reparti avec la bouteille à peine entamée en poussant des petits cris de joie. Et voilà.

On l'aime parce que

Le gamay est un bienfait pour l'humanité en quête de vins désaltérants, légers, équilibrés. On dit aussi « buvables », je n'aime pas tellement. Les vins de la côte-roannaise sont sans doute multiples, il y a deux stars Stéphane Sérol et Romain Paire au domaine des Pothiers. Aujourd'hui, c'est Sérol.

Avec qui, avec quoi

Choisissez qui vous voulez, carton assuré. Je n'ai jamais vu personne tordre le nez en buvant l'un ou l'autre des vins de Sérol. Si c'est le cas chez vous, chassez l'importun, c'est un snob voire pire, un buveur d'étiquettes.

Il ressemble à quoi

Aux vins dont on rêve ces temps-ci. On veut du facile, du goûteux, du léger, du sympa. Comme note de dégustation, on a vu plus sérieux ; comme impression générale, on est pile dedans. En plus, viticulture en bio-dynamie pourachever de convaincre vos convives soucieux.

La bonne heure du bonheur

C'est déjà bon, aucun horizon dégagé pour dire que ce sera mieux plus tard. J'en conserve quelques bouteilles depuis deux, trois ans. Je ne suis pas sûr de mon coup. Nous verrons.

Le hashtag

#alternativethinking

Le bug

Peu de magnums, peu de revendeurs, c'est mal engagé. Essayez plutôt le domaine.

Ce qu'en dit le Bettane+Desseauve

Gamay impressionnant de justesse et d'équilibre. Extraction en douceur sur le fruit, de la souplesse dans les tanins. Aucune lourdeur, beaucoup de plaisir. Coup de cœur absolu. 17/20 (grosse note)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Les nuances profondes du granite se développent parfaitement, d'une intensité délicieuse.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17/20. *Gamay impressionnant de justesse et d'équilibre. extraction en douceur sur le fruit, de la souplesse dans les tannins. Aucune lourdeur, beaucoup de plaisir. Coup de coeur absolu.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Avec le gamay saint romain et le terroir granitique, les rouges de la côte roannaise révèlent une identité bien spécifique : une concentration forte, une structure ferme et une note fumée. Le vin s'éveille sur un caractère sanguin, de purée de myrtilles. Une austérité à fondre en carafe.*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 16/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *Avec le gamay-saint-romain et le terroir granitique, les rouges de la Côte roannaise révèlent une identité bien spécifique : une concentration forte, une structure ferme et une note fumée. Ces Millerands de Stéphane Sérol en sont l'archétype. Issu de vieilles vignes (jusqu'à 90 ans), plantées à 10.000 pieds/ha à 510 mètres d'altitude, le vin s'éveille sur un caractère sanguin, de purée de myrtilles. Une austérité à fondre en carafe.*

Guide Hachette des vins 2020 : *Ce vin grenat est placé sous le signe des fruits rouges mûrs, presque compotés. Épicé et très aromatique en bouche, il possède suffisamment de gras pour que les tanins s'y fondent.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% gamay saint romain

Gamay : Cépage de raisins noir à jus blanc, il tire son nom du hameau de Gamay sur la commune de Saint-Aubin, sur la côte de Beaune. Peu répandu dans le monde, ce cépage est planté sur 33 000 ha seulement dont 30 000 ha en France, principalement dans le Beaujolais et le Val de Loire.

Gamay Saint Romain : C'est une variante du gamay que l'on retrouve seulement en Côte Roannaise.

Vignoble

Sélection de deux parcelles de raisins millerandés (qualifiant les raisins aux grains très petits, en grand nombre et dépourvus de pépins, au jus particulièrement concentré) parfois âgés de 90 ans. Haute densité de plantation (8 500 pieds/ha) sur granite. Les sols sont travaillés mécaniquement et la vigne est nourrie par restitution de sarments ainsi que par l'apport de matière organique et de chaux.

De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage...

Vinification

Vendange manuelle et tri au chai sur table vibrante.

Vinification en cuve ciment avec maîtrise des températures.

Éraflage de 80% puis macération pré-fermentaire à froid de 5 jours.

12 jours de macération fermentaire lente grâce aux levures indigènes exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Élevage de 11 mois en cuve ciment avec soutirage.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Dégustation

Rouge grenat brillant intense.

Arômes complexes avec une dominance empyreumatique : vanille, épices (poivre, clou de girofle) ainsi que des notes fruitées typiques du gamay.

Vin corsé, ample et harmonieux aux tanins souples, ayant une belle fraîcheur finale.

Service

Température : 16°C

Conservation : 5-6 ans

Accompagnement : Porc aux épices, veau aux girolles