

Domaine Sérol Côte Roannaise "Millerands" rouge 2019



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2019

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Millerands

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: gamay saint romain

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Millerands" rouge 2019

La Revue du Vind e France (mars 2023). *Offrant un très joli parfum intense et "pinotant", s'appuyant sur la richesse d'un millésime chaud, ce vin dévoile un fruit légèrement plus confit que frais. Gourmand et profond, il est tenu par des tanins denses mais soyeux. Et malgré la belle maturité de l'année, il garde une acidité qui lui donne un bel éclat.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **92/100**. *Expression hautement concentrée et intense du gamay saint-romain en 2019. D'une densité à la fois séveuse, à la gourmandise, structurée par des tanins saillants. Un vin à ouvrir à partir de 2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : **94/100**. *From a granitic, east-facing hillside densely planted with 50- to 95-year-old vines at 480 to 500 meters in altitude (10,000 vines per hectare), the 2019 Côte Roannaise Les Millerands is a pure Gamay St-Romain cultivated according to biodynamic principles. Beautifully clear, fresh and aromatic on the spicy, terroir-driven nose, with strawberry, sloe and cherry aromas, this is a silky, fresh and intense, firmly structured but also juicy and elegant Roannaise with great tension, grip and tart fruit on the finish. This is a pure, straight and salivating red wine from the Loire and one of the finest Gamays I have tasted from this domain. It was vinified in cement tanks with 30% whole clusters for 11 months, slightly filtered. Highly recommend. Tasted in February 2021. **Drink 2024-2032.***

Guide Hachette 2021, 1*/3. *Le gamay Saint Romain donne ici un vin complexe, sur les fruits rouges et les épices, à la bouche gouleyante à souhait, fraîche, fruitée (cerise, groseille, mûre), bâtie sur des tanins souples et soyeux.*

En Magnum (Bettane + Desseuve, 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 vigneron, qui m'a fait découvrir cette pépite adorable. Avidé de partage (^), j'ai convié Thierry Desseuve 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 pour achever 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.

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 giroles

Description brève du produit :

94/100 Reinhardt/Parker et **92/100** 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 ;-)