



CÔTE
ROANNAISE

1994-2024

SOIRÉE
ANNIVERSAIRE
samedi 27 avril 2024

SALLE DE LA PAPETERIE, VILLEREST
dès 17h30

CARNET DE
DÉGUSTATION

CÔTE ROANNAISE

en Loire Volcanique

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1994, la Côte Roannaise se situe au Nord du département de la Loire, et s'étend sur une vingtaine de kilomètres, 14 communes et culmine à 550 mètres d'altitude.

Le Gamay règne en maître sur ces coteaux granitiques, et plus particulièrement le Gamay Saint-Romain, cépage autochtone de ce territoire, qui forge l'identité et les vins de l'appellation.

Une trentaine de vignerons passionnés, tous indépendants, se partagent ce vignoble et subliment leur cépage identitaire, qui a trouvé ici un écrin pour exprimer toute sa finesse et sa complexité aromatique.

Vous serez séduits par ces vins à l'identité affirmée aux arômes frais et fruités, qui sauront accompagner tous vos repas conviviaux ou gastronomiques.



LE GAMAY SAINT-ROMAIN

cépage identitaire de l'AOC

Sur une parcelle identifiée, l'Association Vignobles Forez Roannais préserve les ceps « Gamay Saint-Romain », cépage identitaire des Appellations Côtes du Forez et Côte Roannaise.

Après un travail de prospection initié en 2016 sur les anciennes parcelles du vignoble, des pieds de vigne ont été repérés, testés, isolés et multipliés avec l'aide des partenaires techniques du vignoble. Sur une parcelle identifiée, en 2021 et 2022, chacun des 65 plants repérés a été planté en 40 exemplaires.

En prélevant les bois de cette parcelle, les adhérents de l'Association pourront ainsi multiplier sur leurs propres domaines ces plants de Gamay Saint-Romain et perpétuer ainsi l'héritage végétal du terroir.



Ce cépage se caractérise par ses rameaux qui poussent droits, ce qu'on appelle le « port dressé », cela facilite le relevage.

C'est une sélection qui est sensible à la coulure et qui a une tendance au millerandage (*défaut de maturation de la vigne aboutissant à un avortement partiel des raisins*) ce qui induit des rendements plutôt faibles

Ses baies sont plus petites et donnent des vins très colorés, avec une bonne structure tanique et des notes épicées.

CÔTE
ROANNAISE
en Loire Voleanique

2024
30 ANS D'APPELLATION
par Jean-François Claustre

EXPOSITION PHOTO
PROCHAINES DATES

Du 3 mai au 27 juin 2024
dans la galerie du Prieuré d'Ambierle

Du 28 juin au 31 juillet 2024
au Petit Louvre de la Pacaudière



2024

30 ANS D'APPELLATION

par Jean-François Claustre

Je tenais à remercier ceux qui ont osé poser la question « Est-il encore vivant ? »

Grâce à eux, trente ans après, j'ai pu prendre conscience du temps qui passe, ce temps sur lequel nous avons la possibilité de laisser notre empreinte.

Trente ans, cela paraît court ou long suivant l'âge de notre jeunesse. Un drap blanc hier, un tonneau rouge aujourd'hui, sont le fil conducteur mais aussi un symbole, présent sur les photos, pour rendre hommage aux anciens.

Hommage aux photographes hier, aux vigneronnes aujourd'hui, ceux qui nous transmettent leur savoir, leur vécu, leur expérience pour que les choses restent vivantes et se réalisent.

Pendant cette période de trente ans, le vin de « la Côte Roannaise » n'a fait que grandir et s'améliorer avec les acquis des anciens. Il a continué à s'enraciner dans cette terre riche en paysages et en traditions.

Cette nouvelle génération de vigneronnes active, a su utiliser les nouveaux outils numériques de notre époque pour continuer à mettre en valeur « le Vin de la Côte Roannaise » et leur travail de passion. Ils le font savoir au plus grand nombre. Les anciens n'ont pas travaillé pour rien. Avec cette jeunesse, la Côte Roannaise est bien vivante et dynamique et promise à un grand avenir.

Jean-François Claustre

LES PHOTOS DES VIGNERONS EN 1994,
LORS DE LA CRÉATION DE L'AOC CÔTE ROANNAISE







DOMAINE DU TAFRET

Le Crozet

La création du Domaine du Tafret a été initiée en 2023. La colline du « Tafret » est située entre Le Crozet et La Pacaudière. Sur ces terroirs oubliés, Victor Lehuger souhaite faire revivre le patrimoine viticole de ces deux villages en y plantant l'intégralité de son vignoble en sélection massale et en respectant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. A terme, il souhaite travailler une surface de 2 hectares.

C'est également au Tafret qu'il est en train d'aménager son chai viticole où il fera déguster ses vins. En cave, Victor Lehuger travaille en levures indigènes et restreint les intrants viticoles en n'utilisant que les sulfites et en faible quantité. Ses vins élégants empreints d'une belle fraîcheur transmettent une réelle émotion au dégustateur.

DOMAINE DU TAFRET

Victor Lehuger

296 Impasse du Bas Bourg - 42310 Le Crozet

06 65 42 70 27 / www.domainedutafret.fr

GARDE-BOEUF

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Saint-Haon-le-Vieux

Nature du sol : Granitique

Vinification : Pratiques bio et biodynamie, vendanges manuelles, raisins 100% éraflés

Elevage : Cuve Inox

Dégustation : Belle matière en bouche, finale sur la fraîcheur, arômes de fruits rouges, épicés et fumés.

Accords : Boeuf braisé, plateau de charcuterie, barbecue, magret de canard, gâteau au chocolat.

NOTES



DOMAINE DE LA BÉNISSON-DIEU Ambierle

L'aventure dans le vin de Aude-Reine et Régis Anouil a commencé par un changement de vie. Ils souhaitaient une vie plus proche de la nature autour du vin, fruit de la vigne et du travail des hommes. Ils se sont installés à Ambierle, terroir accueillant, adossé aux Monts de la Madeleine, où les parcelles de vignes alternent entre forêts, pâturages de charolaises et villages magnifiques.

Les vignes du domaine se trouvent à 400 m. d'altitude, enracinées dans un sol granitique, typique de la Côte Roannaise. Elles sont le cœur de l'exploitation de 2,6 hectares menés en bio et plantés en Gamay Saint-Romain et en Chardonnay.

DOMAINE DE LA BÉNISSON-DIEU

Aude-Reine et Régis Anouil

370, route des Belins - 42820 Ambierle

06 80 38 58 54 / www.domaine-labenissondieu.fr

LAUDATO SI

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Ambierle à 400m

Nature du sol : Granitique

Vinification : Fermentation spontanée sur levures indigènes en cuve béton. Vin de goutte et vin de presse assemblés

Élevage : 12 mois en fûts de plusieurs vins

Teneur en alcool : 12,5%

Garde : 4 à 6 ans

Dégustation : Vin à la robe rubis profond. Au nez comme en bouche, des notes délicatement poivrées typiques du Gamay Saint-Romain. Belle complexité en bouche avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

NOTES



DOMAINE DES PALAIS Ambierle

Installé en 2000 après avoir fait des études viticoles et œnologiques, Yann Palais redynamise un domaine qui est laissé à l'abandon depuis 1950, situé sur le piémont roannais, à environ 400m d'altitude.

Le domaine fut exploité par les moines bénédictins au XV^e siècle, ce qui classe ses cuvées en vin d'abbaye. Cuvées qui peuvent être dégustées dans la belle cave voûtée.

Le domaine des Palais représente aujourd'hui 6,50 hectares de vignes répartis en 5 cépages : gamay, viognier, roussanne, gewurztraminer, syrah.

Yann s'est orienté très rapidement vers l'œnotourisme avec la création d'une salle de réception pouvant accueillir 200 personnes, et avec l'installation de ses deux garçons sur le domaine, un nouveau souffle va être donné à l'exploitation.

DOMAINE DES PALAIS

Yann Palais, François & Jean-Baptiste Convert
Charpinot, 42820 Ambierle

04 77 65 60 31 / www.domainedespalais.com

LE CARRÉ DU PRIEUR

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay

Lieu de la parcelle : Ambierle

Exposition : Sud/Est

Nature du sol : Granitique / Sablonneux

Rendement : 40 hL / Ha

Vinification : Vendanges manuelles, 100% grappe entière, macération 10 jours, levures indigènes, 1/3 égrappé, semi-carbo

Élevage : 3 mois cuve inox

Teneur en alcool : 13%

Garde : 3 ans

Dégustation : Fruits rouges frais, notes poivrées, suave

Accords : Charcuterie, grillades, tomme de vache

NOTES



DOMAINE RENITEO Ambierle

Issu du latin, RENITEO signifie littéralement « Briller de nouveau », une belle image poétique pour dire « renaître ». Car c'est bien de renaissance qu'il s'agit à tous les endroits de ce projet : David Michelis a fondé le domaine en 2021 suite à sa reconversion professionnelle dans le monde du vin.

Tombé amoureux de ce terroir riche qu'il aime raconter et partager, il a repris la Cave Alain Baillon et l'ancien Domaine du Pavillon pour y poser ses valises.

L'ensemble du domaine est aujourd'hui en conversion vers de l'Agriculture Biologique et vers la biodynamie.

David propose actuellement de découvrir une gamme de vins rouges, blancs et rosés, issus des cépages Gamay Saint-Romain et Chardonnay.

DOMAINE RENITEO

David Michelis

719 route du Tacot, lieu-dit La Collonge - 42820 Ambierle

06 40 23 04 65 / www.instagram.com/domainereniteo

LIGER, LE FLEUVE

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Coteaux de Montplaisir à 450m d'altitude

Exposition : Sud et Sud-Est

Nature du sol : Granitique. Très pourvu en silice.

Vinification : 100% grappe entière, encuvage par gravité, levures indigènes, infusion de 10 jours en cuve inox et assemblage des jus de presse après élevage

Élevage : 8 mois en cuve inox et 8 mois en barrique de 225 litres pour les jus de presse avant assemblage

Teneur en alcool : 12%

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Couleur rubis profond, reflets violacés. Arômes de fruits des bois, fraise, épices. Bouche fraîche et gourmande avec une finale saline.

Accords : Charcuterie, viandes grillées, légumes d'été

NOTES



DOMAINE LAPANDERY

Saint-Haon-le-Vieux

Le Domaine Lapandery, c'est une histoire et une affaire de famille depuis maintenant 3 générations. Lucas Lapandery, aujourd'hui à la tête de l'exploitation, perpétue les vieilles traditions vigneronnes sur les pentes abruptes de Saint-Haon-le-Vieux et sur les parcelles en terrasses.

Le domaine représente aujourd'hui 6 hectares de vignes, cultivées en protégeant l'environnement au maximum. Le chai de vinification, situé au cœur des vignes est un atout majeur pour l'organisation du travail viticole.

DOMAINE LAPANDERY

Lucas Lapandery

618 route des vignes - 42370 Saint-Haon-le-Vieux

07 67 66 71 84 / www.domainelapandery.fr

VIEILLES VIGNES

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Saint-Haon-le-Vieux

Exposition : Sud-Est

Nature du sol : Granit et Gneiss

Vinification : Parcelle cultivée et vendangée à la main. Egrappé et élevé dans une cave enterrée à 9m de profondeur

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : Couleur rubis foncé avec des arômes de fruits rouges. Vin léger et fruité avec une belle structure.

Accords : Plats épicés, des viandes rôties, ou sur des poissons de mer comme le thon en grillade. Fromage bleu et fromage de chèvre affiné.

NOTES



DOMAINE DES ARDAILLONS

Saint-Haon-le-Châtel

Le Domaine des Ardaillons est une exploitation créée en 2018, hors cadre familial, par Yannick Pras, œnologue. Pendant ce temps, Thibault, son frère, terminait ses études d'œnologie tout en étant présent sur le domaine dès que son agenda le lui permettait.

Les 2 frères travaillent aujourd'hui, ensemble sur le domaine avec une association prévue pour 2025.

Leurs vignes sont travaillées en Agriculture Biologique, en essayant d'avoir une approche agro-écologique globale. Ils travaillent également en levures indigènes à la cave.

DOMAINE DES ARDAILLONS

Yannick et Thibault Pras

19 Chem. de la Font Condé - 42370 Saint-Haon-le-Châtel

06 09 70 77 83 / www.domaine-des-ardaillons.com

LE CHAMPART

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Saint-André-d'Apchon à 400m d'altitude

Exposition : Multiples (dômes)

Nature du sol : Sables granitiques (granit rose)

Vinification : 70% égrappé, 30% grappes entières.

Macérations de 20 jours en cuve béton.

Élevage : 11 mois, 100% cuve

Teneur en alcool : 12%

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Le jus est dense et mêle arôme de fruits mûrs et poivrés. Le vin révèle une grande fraîcheur et beaucoup de buvabilité. Les fruits rouges et noirs sont très présents.

NOTES



DOMAINE SÉROL

Renaison

Sur des sols granitiques, les 32 ha de Gamay, les 2 ha de Viognier et les 2 ha de Chenin sont plantés en haute densité. Au chai, une extrême rigueur permet des vinifications les plus naturelles possible.

Le domaine Sérol s'est transmis depuis cinq générations. Stéphane Sérol a repris le domaine en 1996. Très attaché à la Côte Roannaise, il a défriché et replanté pour remettre en vigne les plus beaux coteaux. Pour ces terroirs granitiques d'altitude, il a naturellement choisi de planter le cépage historique : le Gamay Saint-Romain.

Le domaine contribue ainsi à la préservation du patrimoine végétal de l'appellation.

Avec son épouse Carine, ils ont progressivement converti le domaine à l'Agriculture Biologique puis à la biodynamie.

DOMAINE SÉROL

Carine et Stéphane Sérol

1 Montée des Estinaudes - 42370 Renaison

04 77 64 44 04 / www.domaine-serol.com

OUDAN

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain
Lieu de la parcelle : Oudan à Renaison entre 400 et 450m
Exposition : Plein Sud
Nature du sol : Granitique
Vinification : Vendange triée au chai sur table vibrante. 40% grappes entières. Fermentation grâce aux levures indigènes. 20 jours environ de macération en infusion
Élevage : 11 mois en cuves bois de 60hl
Teneur en alcool : 12,5%
Garde : 5 à 6 ans
Dégustation : Couleur rubis. Arômes de fruits rouges murs et croquants. Bouche pleine, ronde et dense avec des tanins bien présents.
Accords : Boeuf, gibier à plumes, fromages.

NOTES



LE VIGNOBLE DES BLONDINS

Renaison

En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec Michel Troisgros.

Parcelle plantée sur un cirque granitique. 1,89 ha de vignes de plus de 20 ans. Altitude entre 420 et 460 mètres.

Exposition Sud-Est

VIGNOBLE DES BLONDINS

Carine et Stéphane Sérol

1 Montée des Estinaudes - 42370 Renaison

04 77 64 44 04 / www.domaine-serol.com

LES BLONDINS

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Les Blondins à Renaison entre 420 et 460m

Exposition : Sud-Est

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendanges manuelles en caissette de 12kg. Vendange triée au chai sur table vibrante. 40% de grappes entières. Fermentation grâce aux levures indigènes.

Élevage : 30% vinifié et élevé en cuve béton et 70% en cuve bois. Assemblage en masse.

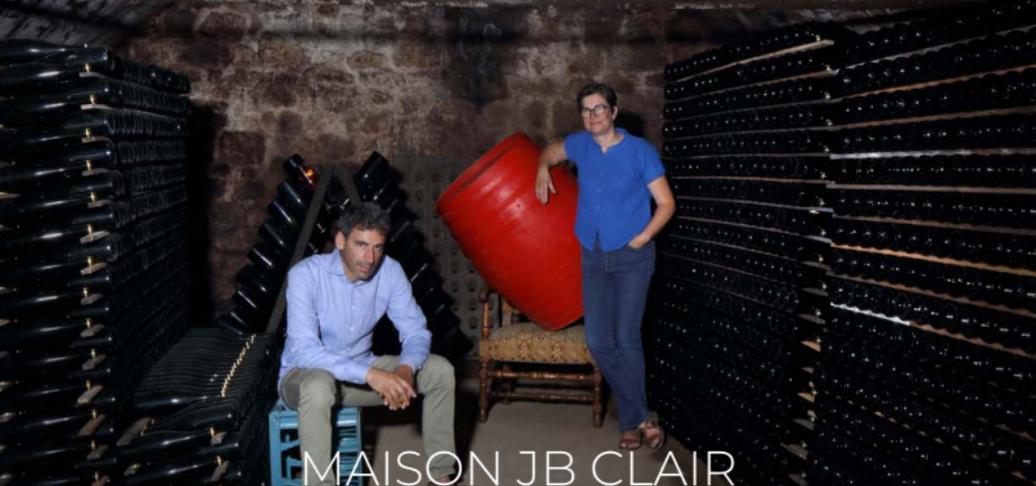
Teneur en alcool : 13%

Garde : 5 à 6 ans

Dégustation : Arômes de framboise, bourgeons de cassis ainsi que des notes épicées. Tanins très fins.

Accords : Charcuteries, viandes blanches

NOTES



Renaison

La Maison Clair, située à Renaison, produit de la Côte Roannaise depuis 1536 et élabore son produit référence, la Méthode Traditionnelle, depuis 1896, en Rosé et Blanc, Brut ou Demi-Sec.

L'exploitation, conduite par Guido D'Antonio et Claudine Clair compte aujourd'hui 6,5 ha de vignes sur 3 communes : Ambierle, Renaison et Villemontais. Les vendanges se font manuellement et mécaniquement. Un délai minimum de 9 mois en caves est respecté (millésimé à partir de 3 ans en caves, comme en Champagne). Enfin, la deuxième fermentation se déroule en bouteilles.

Cette spécialisation dans les bulles a démarré en 1896 grâce à la construction de 4 grandes caves voûtées qui sont visitables sur rendez-vous.

MAISON J.B. CLAIR

Claudine Clair & Guido D'Antonio

100 passage du Chambon, 42370 Renaison

06 85 92 10 82 - 06 66 04 69 81 / www.sites.google.com/site/maisonclair

1536

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Ambierle

Nature du sol : Granitique

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, pressurage pneumatique, macération carbonique longue durée d'environ 2 semaines entre 25°C et 30°C. Pressurage doux, refroidissement naturel en fin de fermentation.

Élevage : Stockage en cuve inox pendant tout l'hiver

Dégustation : Rondeur et fruité en bouche

Accords : Grillades, fromages frais et à pâte cuite

NOTES



DOMAINE DE LA PAROISSE

Renaison

Jean-Claude est le digne représentant de la treizième génération de Chaucesse à la tête du domaine. Du fait de cette longue histoire familiale, certaines vignes ont aujourd'hui plus de 90 ans. Jean-Claude s'applique à préserver ce terroir exceptionnel avec l'aide de sa femme Laetitia. Ensemble, ils partagent une philosophie commune : seul le terroir compte pour élaborer des vins à la forte personnalité. Voilà pourquoi leur travail s'articule autour d'une agriculture raisonnée et d'un élevage qui respecte les qualités intrinsèques du raisin.

Situé sur les hauteurs de Renaison, le domaine domine toute la plaine du roannais. Depuis 1610, vieux de 400 ans, il est le plus ancien vignoble de la Côte Roannaise.

DOMAINE DE LA PAROISSE

Laetitia et Jean-Claude Chaucesse

« La Paroisse » - 42370 Renaison

04 77 64 26 10 / www.domainedelaparoisse.fr

COUP DE COEUR

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Renaison

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendanges manuelles, vinification en cuve inox avec maîtrise des températures. Eraflage de 50%. Macération 7 jours

Élevage : 4 mois en cuve inox avec soutirage.

Teneur en alcool : 12,5%

Garde : 3 à 4 ans

Dégustation : Robe dense, profonde. Arômes de fruit fin, élégant, sur des tonalités de griotte mûre. Rondeur gourmande, charnue avec des tanins bien fondus et caressants.

Accords : Viande blanche, charcuterie, salade

NOTES

A photograph of two men standing in a cellar. The man on the left has a beard and is wearing a light blue shirt and dark trousers, with his arms crossed. The man on the right is wearing glasses, a light blue shirt, and dark trousers, with his hands resting on a large wooden wine barrel. In the background, several other wine barrels are visible, some with red caps. The lighting is dramatic, highlighting the men and the barrels against a dark background.

DOMAINE DÉSORMIÈRE

Reaison

Le domaine Désormière commercialise du vin en bouteille depuis 1974. La production était constituée d'un peu de vin Rosé et d'un vin Rouge, la cuvée Tradition d'aujourd'hui.

Eric s'installe en 1996 et le domaine exploite alors 10 hectares de vigne. En 2003, le domaine opte pour travailler ses vignes selon la charte « terra vitis » dans un souci de protection de l'environnement. En 2004, Thierry s'installe à son tour et apporte un nouveau coteau « La Bruyère » où les premiers pieds sont plantés au printemps 2006 avec une première récolte en septembre 2008.

L'année 2017 est marquée par la construction d'un nouveau chai de vinification et d'une cave enterrée pour les fûts, puis en 2019 deux nouvelles cuvées sont créées : Roussanne et Bouteran. Depuis 2020 l'exploitation est en conversion biologique.

DOMAINE DÉSORMIÈRE

Eric et Thierry Désormière

302 montée du Perron - 42370 RENAISON

04 77 64 48 55 / www.domaine-desormiere.com

MONTOLIVET

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Montolivet, Renaison

Nature du sol : Granitique

Vinification : Macération varie entre 8 et 10 jours.

Élevage : 80% en cuve béton et 20% en fût de 400L

Teneur en alcool : 12,5%

Garde : 2 à 3 ans

Dégustation : Cuvée corsée. Le caractère fruité est très présent car c'est un gamay, mais des notes plus minérales, plus épicées rendent ce vin plus complexe.

Accords : Viandes grillées, plus particulièrement un pavé de Charolais.

NOTES



DOMAINE VIAL

Saint-André-d'Apchon

Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, Philippe et Jean-Marie Vial ont repris les rênes du domaine dans les années 90 avec cette culture de la vigne et ce plaisir du vin qu'ils ont reçus en héritage.

Aujourd'hui, les deux frères exploitent 10 hectares de vignes au cœur du vignoble de la Côte Roannaise avec la fierté d'avoir réhabilité et replanté le coteau de renom « Le Bouthéran ».

Très attachés à leurs racines et à leurs terroirs, ils ont la terre chevillée au corps et c'est tout naturellement qu'en 2021 ils entreprennent la conversion du domaine en Agriculture Biologique. Philippe et Jean-Marie ont à cœur de partager la passion de leur métier et ils vous accueilleront avec plaisir au domaine, car la passion de la vigne et du vin s'exprime forcément autour d'un verre.

DOMAINE VIAL

Philippe et Jean-Marie Vial

Bel-Air - 42370 Saint-André-d'Apchon

04 77 65 81 04 / www.domaine-vial.fr

BOUTHÉРАН

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Bouthéran à Saint-André d'Apchon

Exposition : Plein Sud

Nature du sol : Granit, roches en décomposition

Vinification : En partie égrappés, les raisins fermentent une quinzaine de jours. Des pigeages et délestages sont effectués régulièrement pour révéler l'identité du terroir.

Élevage : 6 mois environ

Dégustation : Arômes de fruits rouges et d'épices au nez comme en bouche. Une belle intensité et une bouche tendre et ronde en attaque, soulignée par une fine acidité qui ajoute à son équilibre et son dynamisme.

Accords : Plats épicés, des viandes rôties, ou sur des poissons de mer comme le thon en grillade.

NOTES



LE RETOUR AUX SOURCES

Saint-Alban-les-Eaux

Le Retour aux Sources est né en 2005 de la passion de deux frères, Edgar et Marc-Antoine Pluchot. Installés sur les terres de leurs grands-parents dans le village de Saint-Alban-les-Eaux, ils exploitent aujourd'hui un domaine de 8 hectares en Agriculture Biologique pour une production de 45 000 bouteilles. en AOP Côte Roannaise pour les rouges et rosés (Gamay Saint-Romain), et en Vin de France pour le blanc (Chardonnay).

Edgar et Marc-Antoine valorisent au mieux le travail dans les vignes pour que le terroir se dévoile dans la bouteille et afin de créer les moments de partage qui leurs sont chers. Les deux frères affirment aussi leur originalité et leur différence à travers leur association «les érafleurs de la source» qui les accompagne chaque année dans la création de leur millésime.

LE RETOUR AUX SOURCES

Edgar & Marc-Antoine Pluchot

Les Echaux, route de Roanne - 42370 Saint-Alban-les-Eaux

06 82 42 61 53 - 06 74 50 51 24 / www.le-retour-aux-sources.com

LE PARTAGE

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Arris, à Villemontais à 500m d'alt.

Exposition : Plein Est

Nature du sol : Granites volcaniques

Travail de la vigne : 1 rang sur 2, semé avec un mélange vesce/trèfle/fétuque. Taille courte "cordon de Royat"

Vinification : Parcelle vendangée manuellement, en premier. Macération intégrale courte pour préserver le fruit, et ne pas trop extraire les tanins.

Teneur en alcool : 12,5%

Dégustation : Sur les épices et la minéralité, mêlé aux petits fruits rouges, voire le cassis, les années solaires.

Accords : Pour des moments de convivialité autour d'une planche de charcuterie.

NOTES



VINCENT GIRAUDON Saint-Alban-les-Eaux

Après un BTS Viticulture-œnologie et une licence « commercialisation et distribution des produits viticoles », Vincent s'est installé sur une exploitation de 0,5 hectares. Parti de rien, si ce n'est d'envie et de courage, il est aujourd'hui à la tête d'un domaine de près de 4 hectares en Gamay et Aligoté. Il est d'ailleurs le seul vigneron à avoir planté ce cépage sur le vignoble.

Après 20 ans d'activité, le domaine est aujourd'hui en bio et ses choix de viticulture s'affichent dans des cuvées à la personnalité marquée.

VINCENT GIRAUDON

269 Rte de la Place du Lac,

42370 Saint-Alban-les-Eaux

06 84 38 40 02 / www.vincent-giraudon.com

QUERCUS ROUGE

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Vignes Vaques à Villemontais

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendanges manuelles et égrappage à 100%. Macération de 3 semaines en fût, à 25°C.

Élevage : 11 mois en fût

Garde : Jusqu'à 10 ans

Dégustation : Belle robe rubis. Le nez est ouvert sur des notes de fruit rouges à noyau avec des notes boisées. La finale en bouche est persistante, et les tanins sont souples.

Accords : Viandes blanches et viandes rouges, gibiers à plumes, fromages fermiers.

NOTES



DOMAINE DES POTHIER Villemontais

Le domaine est situé sur la commune de Villemontais, dans la partie sud de l'appellation. La famille Pothier, les ancêtres des Paire, l'a exploité pendant des siècles. En 1916, Blaise Pothier est tué au combat, le domaine est alors repris par sa sœur et son mari Claude Paire.

En 1949, Benoit Paire, leur fils, hérite de l'exploitation et commence à la moderniser et son fils Georges lui succède en 1974. Passionné par la vigne, il commence à replanter avec l'aide de son épouse Denise. La surface passe à 5 hectares de vigne.

En 2005, Romain rejoint ses parents et s'installe à son tour. Les plantations continuent, le cuvage est modernisé et l'exploitation se tourne vers la culture biologique, puis biodynamique. Aujourd'hui, le domaine compte 22 hectares de vigne et 70 hectares de prairie.

DOMAINE DES POTHIER

Romain Paire

332 chemin des Pothiers - 42155 Villemontais

04 77 63 15 84 / www.domaine-des-pothiers.com

L'INTÉGRALE

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain
lieu de la parcelle : Villemontais, les Pothiers à 450m
Exposition : Est
Nature du sol : Granitique (rhyolite)
Vendanges : Manuelles avec tri à la vigne
Vinification : 100% égrappé, macération de 20 jours en fûts de 500 litres
Élevage : 11 mois en fûts de 500 litres
Teneur en alcool : 13%
Garde : Jusqu'à 15 ans
Dégustation : Bouquet floral, fruité et épicé qui se poursuit sur une bouche riche, gorgée de fruits croquants.
Accords : Viandes en sauce, un civet de lièvre ou encore un plateau de fromages Auvergnats.

NOTES



DOMAINE DE LA ROCHETTE Villemontais

À la Rochette, les premières traces écrites de la vigne remontent à 1397. La famille Néron perpétue la tradition vigneronne depuis 1604 et peut parler avec enthousiasme de ses productions. Pascal et Olivier Néron ont succédé à leur père et à leur grand-père qui avait acquis le vignoble en 1939. Leur propre succession est désormais assurée par Antoine, et Alexis, son cousin.

Le domaine produit des vins de terroir, travaillés en Agriculture Biologique. Les vignes sont plantées sur un sol granitique défriché et replanté avec le cépage Gamay Saint-Romain.

Les vendanges sont manuelles et permettent de sélectionner les meilleurs raisins.

DOMAINE DE LA ROCHETTE

Antoine, Alexis, Olivier et Pascal Néron

2311 chemin de la Rochette - 42155 Villemontais

04 77 63 10 62 - 06 58 49 28 17 / www.cote-roannaise-neron-rochette.fr

LA ROCHETTE

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : La Rochette, Villemontais

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendanges manuelles, tri sélectif.
Vendange égrappée à 70%. Macération de 8 jours avec contrôle des températures.

Élevage : 6 mois en cuve

Garde : 3 ans

Dégustation : Nez fruits rouges, cassis, framboise, groseilles. Nuance de violette. Aspect rubis intense assez soutenu.

Accords : Viande blanche, charcuterie, mais aussi filet de sandre.

NOTES



FLORENT THINON Villemontais

Issu d'une famille où la vigne a toujours été présente, Florent aidait son oncle vigneron à Villemontais quand il était petit. Très tôt, il décide de suivre cette voie et part faire ses études à Beaune. Il se forme auprès de vignerons qui mettent le Gamay à l'honneur : le domaine des Bérioles, Château Thivin et collabore aussi avec le domaine Sérol.

En parallèle de sa formation, il travaille avec son oncle à la conversion en bio du domaine qu'il souhaite reprendre après ses études.

C'est maintenant chose faite. Il cultive et vinifie 7 ha de Gamay Saint-Romain sur l'aire d'Appellation Côte Roannaise.

Toutes ses vignes sont cultivées en biodynamie et certifiées Agriculture Biologique.

FLORENT THINON

Florent Thinon

456 chemin de Mayençat - 42155 Villemontais

06 40 23 04 65

MAYENÇAT

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Villemontais

Exposition : Plein Sud

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendange manuelle, triée au chai

Élevage : 10 à 12 mois en cuve ciment et en barriques de 500L

Teneur en alcool : 12,5%

Garde : 4 à 6 ans

Dégustation : Belle profondeur, le fruit est plein et suave. Belle longueur. Une épure toute en finesse et gourmandise du Gamay Saint-Romain et de la Côte Roannaise

Accords : Spécialités françaises, viandes blanches, viandes rouges.

NOTES



DOMAINE DES 7 PARCELLES Villemontais

Le Domaine des 7 parcelles est né d'une passion commune pour le vin et la fierté de représenter notre terroir à travers ce produit. Notre volonté est de mener un projet qui a du sens en pérennisant une agriculture locale et durable, en transmettant notre savoir-faire et en mettant en avant un vin 100% Roannais.

DOMAINE DES 7 PARCELLES

Caroline Almarcha, Kévin Arlot et José Martins

64 impasse de la côte - 42155 Villemontais

06 70 97 08 57 / www.domaine-des7parcelles.fr

LA PASSATION

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : Villemontais

Exposition : Est

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendanges mécanisées, 20% de grappes entières

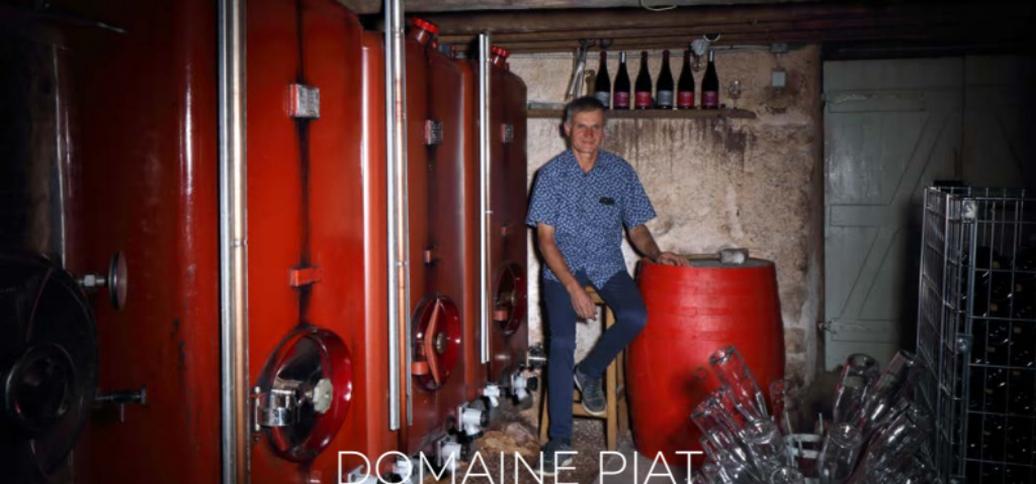
Élevage : 36 mois en cuves en inox

Teneur en alcool : 14%

Dégustation : Couleur rouge rubis aux reflets violacés. Épices poivrées, fruits mûrs et concentrés. Riche, fruité et gourmand, avec des tanins équilibrés.

Accords : Viande grillée, volailles rôties, charcuterie.

NOTES



DOMAINE PIAT

Saint-Jean-Saint-Maurice

L'exploitation est la continuité d'un domaine tenu par la famille PIAT depuis plusieurs générations.

Gérard, passionné et amoureux de son terroir, perpétue la tradition en cultivant les coteaux les mieux exposés face au soleil levant. avec une démarche respectueuse de l'environnement.

Les vieilles vignes centenaires entourent la maison familiale de la Chapelle.

DOMAINE PIAT

Gérard Piat

220 impasse de la Chapelle - 42155 Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire

06 73 64 81 20

VIEILLES VIGNES

AOC Côte Roannaise Rouge



Cépage : Gamay Saint-Romain

Lieu de la parcelle : La Chapelle à Saint-Jean-St-Maurice

Nature du sol : Granitique

Vinification : Vendanges manuelles permettant un tri soigné. Macération fermentaire de 10 jours et pressurage pneumatique à chaud, puis refroidissement du jus en fin de fermentation.

Elevage : 9 mois en cuve

Garde : 2 à 4 ans

Dégustation : Robe rouge rubis foncé avec des reflets violacés. Arômes expressifs de fruits noirs bien mûrs. Rond, concentré et persistant en bouche.

Accords : Viandes blanches et viandes rouges, fromages fermiers ...

NOTES

NOTES

ROUTE
DES VINS
FOREZ-ROANNAIS
en Loire Volcanique

Toute l'info au stand Route des Vins !



routedesvinsenloirevolcanique.com



CÔTE
ROANNAISE
en Loire Volcanique

www.coteroannaise.fr

