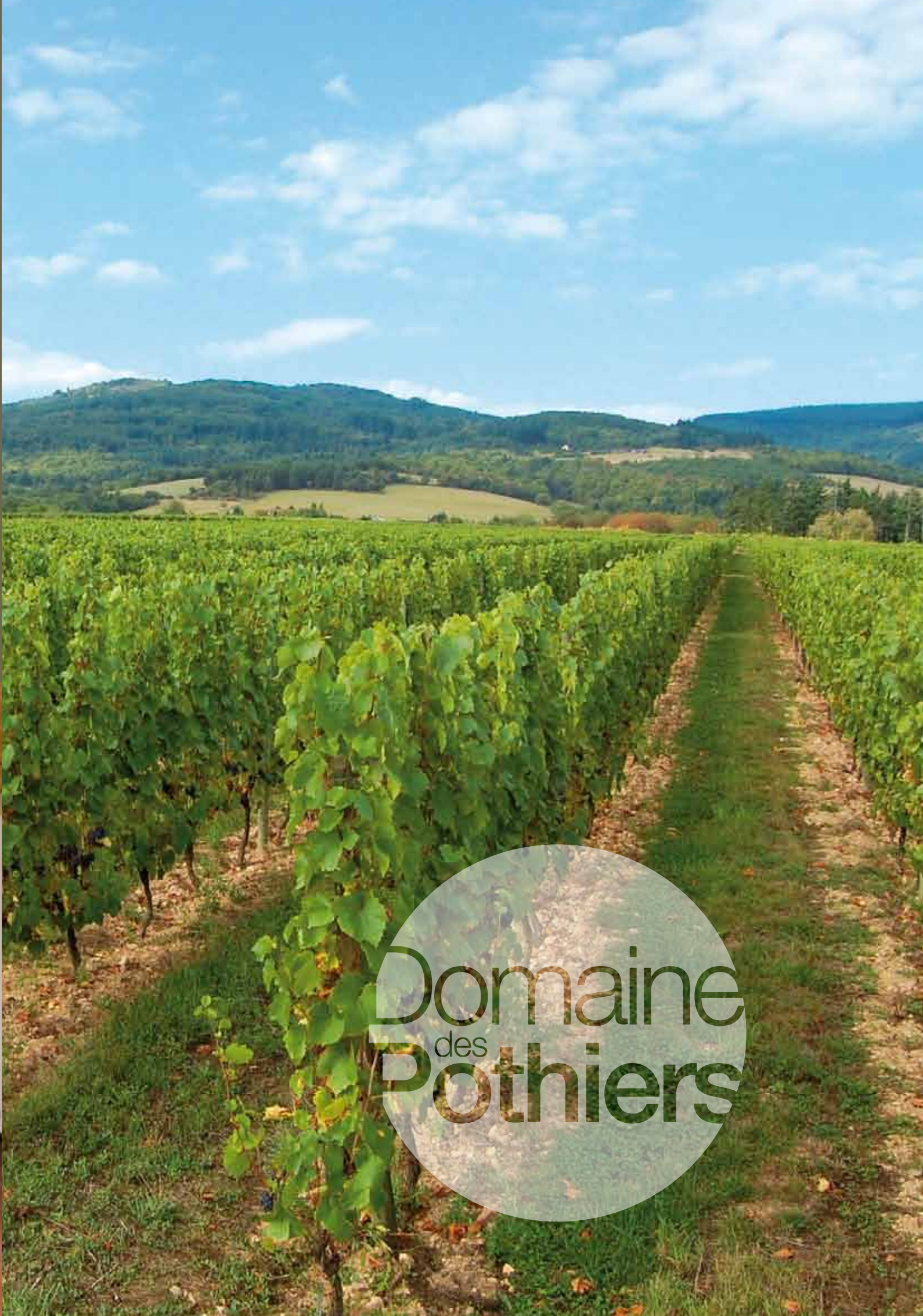


Domaine des Pothiers

CÔTE ROANNAISE



Domaine
des
Pothiers



Aux sources de la Loire...

La Côte Roannaise est un des vignobles du Val de Loire situé le plus au sud, non loin de la source du fleuve. Il est installé sur des coteaux dominant la Loire et formant les premiers contreforts du Massif Central. Notre vignoble est confidentiel, avec seulement un peu plus de 200 hectares de vignes plantées sur les meilleurs coteaux entre 400 et 500 mètres d'altitude.

Les sols, très sableux et drainants, sont d'origine granitique. Ils conviennent à merveille à notre Cépage : le Gamay Saint Romain. Certaines parcelles plus argileuses sont consacrées à la culture du Chardonnay.

La qualité et la typicité des vins de la Côte Roannaise ont permis leur classement en AOC dès 1994.



Des siècles d'expérience...

Notre domaine est situé sur la commune de Villemontais, dans la partie sud de l'appellation. La famille Pothier, nos ancêtres, l'a exploité pendant des siècles. La vigne en occupait la majeure partie et quelques vaches étaient élevées sur les parcelles trop humides pour la culture de la vigne.

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 (le domaine ne compte plus que 2 hectares de vigne et vit principalement de l'élevage), son fils Georges lui succède en 1974. Passionné par la vigne, il commence à replanter et s'oriente vers la viticulture raisonnée, 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. Aujourd'hui le domaine est redevenu principalement à vocation viticole (même s'il conserve un petit élevage de vaches limousines) et compte une petite quinzaine d'hectares de vigne.

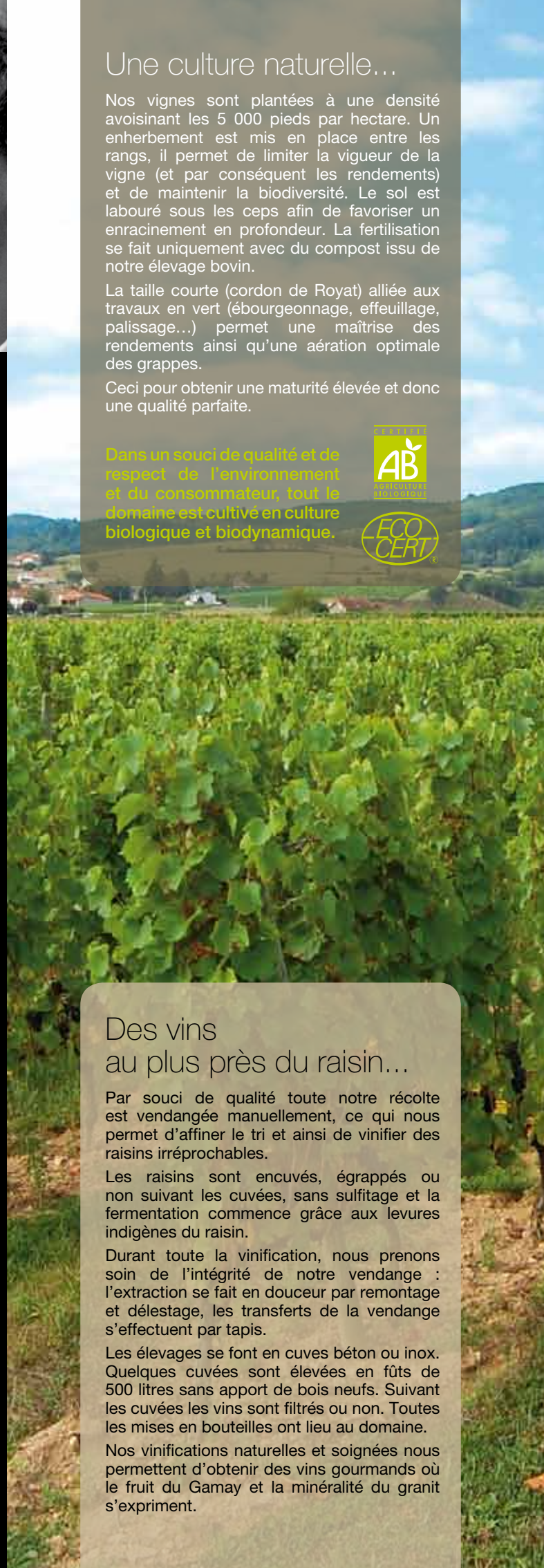
Une culture naturelle...

Nos vignes sont plantées à une densité avoisinant les 5 000 pieds par hectare. Un enherbement est mis en place entre les rangs, il permet de limiter la vigueur de la vigne (et par conséquent les rendements) et de maintenir la biodiversité. Le sol est labouré sous les ceps afin de favoriser un enracinement en profondeur. La fertilisation se fait uniquement avec du compost issu de notre élevage bovin.

La taille courte (cordon de Royat) alliée aux travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage, palissage...) permet une maîtrise des rendements ainsi qu'une aération optimale des grappes.

Ceci pour obtenir une maturité élevée et donc une qualité parfaite.

Dans un souci de qualité et de respect de l'environnement et du consommateur, tout le domaine est cultivé en culture biologique et biodynamique.



Domaine Pothiers nos cépages



Gamay Saint Romain

Cépage roi de la Côte Roannaise, il est cultivé ici depuis plusieurs siècles. C'est le cépage rouge le plus adapté à notre terroir. Il s'épanouit à merveille sur nos terrains sableux d'origine granitique. Il a la particularité de produire de petites grappes très aérées et de pousser très droit. Il tire son nom du village de Saint-Romain-la-Motte (à 10 km du domaine) où les plants étaient greffés autrefois.



Chardonnay

C'est le cépage blanc de la Bourgogne. Il s'est développé dans notre région à partir des années 1970. Nous le cultivons sur les parcelles les plus argileuses du domaine, où il produit des vins riches et fruités, avec une belle minéralité.



Pinot Gris

Cépage d'origine bourguignonne (région dans laquelle il a pratiquement disparu), il est principalement cultivé en Alsace où on le nommait Tokay. Nous avons planté nos premiers plants de Pinot gris en 2007 sur une parcelle en terrasses exposée au sud où le granit affleure. Nous sommes pour l'instant les seuls à cultiver ce cépage sur la Côte Roannaise, terroir pourtant très qualitatif pour ce cépage.

Des vins au plus près du raisin...

Par souci de qualité toute notre récolte est vendangée manuellement, ce qui nous permet d'affiner le tri et ainsi de vinifier des raisins irréprochables.

Les raisins sont encuvés, égrappés ou non suivant les cuvées, sans sulfitage et la fermentation commence grâce aux levures indigènes du raisin.

Durant toute la vinification, nous prenons soin de l'intégrité de notre vendange : l'extraction se fait en douceur par remontage et délestage, les transferts de la vendange s'effectuent par tapis.

Les élevages se font en cuves béton ou inox. Quelques cuvées sont élevées en fûts de 500 litres sans apport de bois neufs. Suivant les cuvées les vins sont filtrés ou non. Toutes les mises en bouteilles ont lieu au domaine.

Nos vinifications naturelles et soignées nous permettent d'obtenir des vins gourmands où le fruit du Gamay et la minéralité du granit s'expriment.

Domaine Pothiers nos cuvées



Rosé

Appellation AOC Côte Roannaise rosé
Cépage Gamay Saint Romain
Terroir Granitique
Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...
Vendanges Manuelles avec tri à la vigne
Vinification Assemblage de saignées et de pressurage direct, léger débouillage, fermentation à basse température
Elevage 5 à 8 mois en cuve, mise en bouteille en jour fruit
Dégustation Vin sec et fruité développant des notes de fruits rouges et de fleurs blanches, la bouche est ronde et rafraîchissante.
Accord Salades, barbecue, cuisine asiatique... ou tout simplement à l'apéritif
Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans

Référence

Appellation AOC Côte Roannaise rouge
Cépage Gamay Saint Romain
Terroir Granitique
Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...
Vendanges Manuelles avec tri à la vigne
Vinification 1/3 égrappé, macération de 6 jours, remontages, délestages
Elevage 5 à 8 mois en cuve, mise en bouteille en jour fruit
Dégustation Vin typique de l'appellation Côte Roannaise, très aromatique (fraise, framboise, cassis, cerise...), souple et rond en bouche, il se termine sur une structure tannique légère
Accord Viandes blanches, grillades, charcuteries, ou tout simplement à l'apéritif
Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans

N°6

Appellation AOC Côte Roannaise rouge
Cépage Gamay Saint Romain
Terroir Granitique
Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...
Vendanges Manuelles avec tri à la vigne
Vinification à l'ancienne, 9 jours de macération sans égrappage, mise en bouteilles sans filtration
Elevage 6 mois en cuve, mise en bouteille en jour fruit
Dégustation Vin aux parfums floraux et fruités (framboise...), il révèle en bouche une belle minéralité associée à une structure tannique souple.
Accord Viandes grillées, volailles, fromages fermiers...
Potentiel de garde Jusqu'à 4 ans

Domaine

Appellation AOC Côte Roannaise rouge
Cépage Gamay Saint Romain
Terroir Granitique
Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...
Vendanges Manuelles avec tri à la vigne
Vinification Sélection de vieilles vignes, 2/3 égrappé, macération de 12 jours, remontages, délestages
Elevage 11 mois en cuve, mise en bouteille en jour fruit
Dégustation Vin aux parfums complexes de fruits confiturés et d'épices se poursuivant en bouche sur une structure ample et des tanins soyeux
Accord Viandes grillées, boeuf bourguignon, petit gibier, fromages fermiers...
Potentiel de garde Jusqu'à 5 ans

Clos du Puy

Appellation AOC Côte Roannaise rouge
Cépage Gamay Saint Romain
Terroir Granitique, vin provenant d'un clos exposé sud-est, jouissant d'un micro climat et d'un terroir d'exception
Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...
Vendanges Manuelles avec tri à la vigne
Vinification 3/4 égrappée, macération de 16 jours, remontages, délestages
Elevage 11 mois en fûts de 500 litres de 2 à 5 ans (pas de bois neuf), mise en bouteille en jour fruit
Dégustation Vin concentré et complexe qui allie notes fruitées, épicées et boisées. En bouche ample structure tannique à laquelle l'élevage en fûts apporte finesse et rondeur
Accord Côte de boeuf, pot au feu, fromages affinés...
Potentiel de garde Jusqu'à 8 ans

L'Intégrale

Appellation AOC Côte Roannaise rouge
Cépage Gamay Saint Romain
Terroir Granitique
Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...
Vendanges manuelles avec tri à la vigne
Vinification 100% égrappée, macération de 20 jours en fûts de 500 litres. Remontages par rotation de la barrique.
Elevage 11 mois en fûts de 500 litres, mise en bouteille en jour fruit
Dégustation Vin riche et structuré. La vinification en barrique lui apporte une belle rondeur ainsi qu'un boisé bien intégré. Belle expression du Gamay avec des notes épicées et fruités.
Accord Viandes en sauce, civet de lapin, gibier, fromages affinés...
Potentiel de garde Jusqu'à 10 ans





Fou de chêne

Appellation Vin de pays d'Urfé blanc

Cépage Chardonnay

Terroir Argilo-granitique

Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille Guyot en arcure, labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...

Vendanges Manuelles avec tri à la vigne

Vinification Pressurage direct, débouillage léger, fermentation à basse température en pièces de 500 litres

Elevage 11 mois en fûts de 500 litres de 2 à 5 ans (pas de bois neuf), mise en bouteille en jour fruit

Dégustation Vin riche aux arômes fruités et floraux (acacia, poire, pêche...), gras et long en bouche, sa légère vivacité lui apporte une belle complexité

Accord Poissons de mer et de rivière, feuilleté aux escargots, homard... à essayer sur un fromage de chèvre

Potentiel de garde Jusqu'à 6 ans

Hors Pistes

Appellation Vin de pays d'Urfé blanc

Cépage Pinot gris

Terroir Granitique

Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille Guyot en arcure, labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...

Vendanges Manuelles avec tri à la vigne

Vinification Pressurage direct, débouillage léger, fermentation à basse température en fûts de 500 litres

Elevage 11 mois en fûts de 500 litres de 2 à 5 ans (pas de bois neuf), mise en bouteille en jour fruit

Dégustation Vin opulent aux arômes de fruits secs et de pain d'épice. Sa minéralité est mise en valeur par la fraîcheur

Accord Asperges, poissons en sauce, volailles, fromages (Époisses, Pont l'Évêque...)

Potentiel de garde Jusqu'à 6 ans

Bulles

Appellation Vin mousseux aromatique de qualité

Cépage Gamay Saint Romain

Terroir Granitique

Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...

Vendanges Manuelles avec tri à la vigne

Vinification Vinification en méthode ancestrale : saignées de cuves de rouges, vinification à froid, mise en bouteille en cours de fermentation alcoolique, dégorgement des bouteilles par méthode transfert

Dégustation Robe fuchsia, bulles fines, mousse rose, épaisse et tenace. Le nez est une explosion de fruits rouges avec une note de bonbon anglais. En bouche l'équilibre est parfait entre fruit et notes acidulées

Accord Apéritif, desserts aux fruits (fraises au vin, tartes...), à essayer sur un plat sucré-salé

Potentiel de garde À boire dans les 2 ans

Émoi

Appellation Vin de France

Cépage Gamay Saint Romain

Terroir Granitique

Conduite de la vigne Culture biologique et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...

Vendanges Manuelles avec sélection des plus belles grappes

Vinification Récolte des raisins en cagettes, passerillage d'un mois sur un toit au soleil, pressurage, fermentation lente en fûts. Sucre résiduel : 110 grammes par litre

Elevage 1 an en fûts, mise en bouteille en jour fruit

Dégustation Vin liquoreux aux arômes de fruits rouges et de fruits confits, la bouche est opulente et se termine sur un très bel équilibre sucre / acide

Accord Apéritif, foie gras, desserts aux fruits rouges...

Potentiel de garde Jusqu'à 10 ans



Domaine des Pothiers

Denise, Georges
et Romain PAIRE

Les Pothiers
42155 Villemontais

T. 04 77 63 15 84

P. 06 18 02 22 47

contact@domainedespothiers.com

www.domainedespothiers.com

