



Domaine Romain Paire - La Colline en Flamme



Domaine	Domaine Romain Paire
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOC Côte Roannaise



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	La Colline en Flamme
Millésime	2023
Cépages	100% Gamay Saint Romain
Élevage	10 mois en cuve béton
Prix	13,00 €
	12,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

La famille Pothiers exploite le domaine des Pothiers depuis longtemps. En 2005, Romain rejoint ses parents. Les plantations continuent, le cuvage est modernisé et l'exploitation se tourne vers la culture biologique. Il s'étend désormais sur 15 Ha qui produisent une large gamme de vins à boire entre amis et qui commencent à être très reconnus. Romain élève aussi de façon bio des vaches Limousines. Nous avons acheté et goûté : un délice !

En 2016, il étend sa production et crée un second nom, Romain Paire, qui est une activité de négoce. Il donne un cahier des charges à des agriculteurs qui cultivent des raisins bios. Il achète ses raisins et ensuite Romain se met au travail et vinifie lui-même.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rouge brillant. Le nez est plein de fruits confiturés et d'épices. La bouche révèle aussi une pluralité d'épices. Les tanins sont harmonieux et soyeux.

Consommation et garde

Vin à boire dès ce soir. Carafez-le 30 minutes avant de le boire. Il se gardera jusqu'en 2028.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:

Il sera magnifique avec un bœuf bourguignon, une belle viande grillée, ou même seul.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de la Loire volcanique

Les **vins de la Loire volcanique**, encore confidentiels, séduisent de plus en plus les amateurs en quête de **terroirs d'exception et de typicité minérale**. Ce vignoble se situe principalement en **Auvergne**, autour de **Clermont-Ferrand**, sur les pentes du **Massif central**, une zone marquée par une intense **activité volcanique ancienne**. Les **sols issus de coulées de lave, de basaltes et de pouzzolanes** donnent naissance à des vins à la **minéralité unique**, avec une **fraîcheur**, une **tension** et parfois des **notes fumées ou pierreuses** très distinctives.

L'appellation principale, **AOC Côtes d'Auvergne**, couvre environ **400 hectares**, répartis sur cinq crus locaux : **Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent et Boudes**, chacun avec son **identité géologique**. Le cépage rouge dominant est le **Gamay** (80 % des surfaces), qui donne ici des vins élégants, fruités, épicés. Le **Chardonnay**, plus discret, produit des **blancs vifs et salins**, parfois élevés avec une belle complexité.

Le **climat continental**, aux **fortes amplitudes thermiques**, favorise une **bonne maturité** tout en conservant l'acidité. Les **rendements faibles** (souvent <40 hl/ha) garantissent des vins concentrés. Parmi les terroirs phares, les **vins de la Madone** (Châteaugay) illustrent parfaitement l'expression du **Gamay sur sol volcanique**, entre pureté et tension.

Des vignerons engagés comme **Vincent Tricot, Patrick Bouju, François Dhumes, Pierre Beauger**, ou bien sur **Romain Paire** portent cette renaissance. En bio ou en nature, ils valorisent ces terroirs méconnus avec **des vins sincères, identitaires et vivants**, qui trouvent aujourd'hui leur place sur les meilleures tables. Cette région discrète s'impose désormais comme un des nouveaux visages prometteurs de la viticulture française.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be

www.mywinebox.be