



## Caroline Bonnefoy - Ventoux



Domaine Caroline Bonnefoy

Pays et région d'origine France - Rhône

Dénomination AOP Ventoux



Couleur Rouge

Nom de la cuvée

Millésime 2023

Cépages 42% Grenache, 35% Syrah et 23% Counoise

Élevage Élevage en cuve béton

Prix 8,40 €

**8,90 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

Œnologue de formation (université de Montpellier), c'est en 1999 que Caroline a repris avec sa sœur le domaine familial d'une cinquantaine d'hectares sur la commune de Valréas. C'est lors de cette installation qu'elle a racheté à son oncle un autre domaine viticole « Domaine de La Pigeonne » sur cette même commune. En 2005, les deux sœurs ont décidé de se séparer pour mener chacune de leur côté leur aventure vigneronne, c'est alors la naissance du Domaine Caroline Bonnefoy.

Pierre a rencontré Caroline (avec beaucoup de fous rires en prime) lors du salon des vins Bio de Montpellier de fin janvier 2014. Aujourd'hui le Domaine couvre une petite cinquantaine d'hectares et propose les AOC Valréas rouge, Ventoux rouge et rosé, Râteau rouge sec, Baumes de Venise rouge sec. Le domaine est maintenant devenu totalement bio.

### Caractéristiques du vin

A l'œil, ce vin est d'un rouge assez profond. Le nez est extrêmement charmeur et très expressif. Il développe des arômes de fruits rouges et noirs (framboise et cassis principalement). En bouche, c'est un vin fruité dont la trame est très souple et gourmande.

### Consommation et garde

Vin à boire dans les 3 ans à venir (2029) et qui se boit très bien dès aujourd'hui.

**Température de consommation idéale:** 16 à 18 °C

#### Accord Mets vin:

C'est un vin facile à boire, profitez en sur un plat simple, type hamburger avec « double cheese au bacon » ! Sur un barbecue de printemps, ce n'est pas compliqué et vos conviues seront ravis !



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Mais d'où vient le vin de messe ?

Pour débiter ce propos, rappelons nous l'Évangile selon Saint-Luc, chapitre XXII, verset 18. Quand celui-ci, s'adressant aux apôtres pendant la Cène leur dit : "Car jamais plus je ne boirai du fruit de la vigne jusqu'à ce que vienne le règne de Dieu". Depuis plus de 2000 ans et lors des célébrations de l'Eucharistie, le vin est ainsi consacré et le prêtre chargé d'officier répète lors de chaque célébration: "Prenez et buvez-en tous car ceci est la coupe de mon sang". Mais au-delà de ces considérations liturgiques, d'où provient ce vin de messe que versent les enfants de chœur dans les fioles des sacristies de nos villages ? Difficile à dire, parce que le vin de messe n'est pas un produit à proprement parler. En effet, pour la liturgie catholique, le vin que recommande l'Église n'a rien d'un produit casher (chez les juifs) ou halal (chez les musulmans), qui serait certifié par elle. Tout vin de raisin pur convient pour cet usage. Ce sont les viticulteurs qui, traditionnellement, offrent le vin à la paroisse dont ils dépendent. Il s'agit bien souvent de vin doux (mais une nouvelle fois, c'est n'est pas obligatoire). Les apéritifs industriels aromatisés ou à base de plantes sont donc proscrits par la liturgie. Le vin doux naturel correspond donc, comme son nom l'indique, à une demande qui privilégie également des vins n'aigrissant pas, car une bouteille est utilisée pour plusieurs offices. Sachant que les besoins ne sont pas très élevés puisque, par exemple, sur une église de taille moyenne, à raison de 15 centilitres par messe, pas plus d'un litre par semaine n'est consommé (en théorie... ;-)). Voilà, qui est dit !

### 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](mailto:info@mywinebox.be)