



## Chateau de Plassan - Le NiNi



|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Domaine                  | Chateau de Plassan               |
| Pays et région d'origine | France - Bordeaux                |
| Dénomination             | AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux |



|                 |                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| Couleur         | Rouge                                         |
| Nom de la cuvée | Le Nini                                       |
| Millésime       | 2020                                          |
| Cépages         | 100% Merlot                                   |
| Elevage         | Elevage en cuves durant 6 mois                |
| Prix            | 10,20 €<br><b>9,90 € pour les recommandes</b> |

### Histoire du Domaine

NiNi c'est une amitié : l'une en manque de vignes et l'autre qui en avait trop. Lui, ancien vigneron, elle, fille et sœur du Mas de Libian, ont tous deux tournés le dos aux vignes avant de réaliser, comme une évidence, qu'ils étaient en manque. Seul petit souci, ils n'ont rien ! Pas de matériel, pas de cuve, pas de cave pour vinifier, ... rien ... ou presque. Plassan les accueille en résidence ! Il reste un peu de matériels pour la vigne ; bricolage, huile de coude et révision leurs permettent de débiter. Une vieille déca d'occasion ? Ils embauchent famille et amis pour la retaper et ô miracle ça marche ! A la cave, pressoir et pompes nécessitent un peu d'adaptation. Ils glanent une cuve par-ci, une autre par-là, un garde vin sur place... c'est presque le grand luxe ! C'est un joli nid pour leur drôle d'oiseau !

### Caractéristiques du vin

"Le NiNi c'est un pari : pourquoi ne pourrions-nous pas, nous, chercheur en œnologie ou spécialiste de l'innovation pour la filière vitivinicole, faire un vin qui se boit naturellement ? Un vin plaisir qui se picole entre amis, sans chichi ni prétention ? Après tout, il nous reste un peu de temps les week-end !". C'est donc un vin à la vinification la plus simple possible. Bref un vin sans chichis qui se picole tout naturellement à plusieurs ... Il y a seulement 5977 bouteilles produites.

### Consommation et garde

Ce vin bio très nature devrait être bu sur sa jeunesse. Nous ne vous conseillons pas de le garder davantage que 2022. Faites-vous plaisir de suite.

**Température de consommation idéale:** 14 à 16 °C

**Accord Mets vin:** Vin de soif. Il ira sur tous vos plats quotidiens, à l'apéritif, autour de la piscine ou, comme Pierre, en pause sur son tracteur de tonte.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Un peu de sémantique !

Le monde du vin à un vocabulaire propre et parfois il est difficile de mettre les bons mots sur les sensations que l'on peut avoir en dégustant un vin. Alors voici quelques mots pour enrichir votre vocabulaire œnologique ! C'est en plus toujours sympa de pouvoir en placer l'un ou l'autre lors d'un repas entre amis

**Ample** : se dit d'un vin harmonieux donnant l'impression d'occuper pleinement et longuement la bouche.  
**Astringent** : apportée par les tannins, ils produisent sur la langue et les gencives un effet de dessèchement.  
**Caractère** d'un vin qui a une structure tannique importante. L'astringence diminue généralement avec l'âge du vin. Les tanins de précipitant, c'est le dépôt qu'on peut observer dans les vieilles bouteilles.  
**Boisé** : vin qui a subi un élevage en barrique. Il s'accompagne d'un nez de pain grillé dans les jeunes Bordeaux élevés en fût, qui se transforme progressivement en arôme de vanille (arôme adoré par les américains !)  
**Brulant** : se dit d'un vin trop fort en alcool, et donc déséquilibré en bouche. Il se manifeste par une rondeur excessive et un caractère 'alcooloux/capiteux', parfois asséchant en fin de bouche.  
**Caudalie** : unité de mesure de la durée de persistance en bouche des arômes. Une caudalie représente une seconde...un grand vin a une finale de 30 caudalies voir plus.  
**Déséquilibré ou dur** : vin qui n'a pas d'équilibre entre ses composantes. Par exemple, un vin blanc dont l'acidité est trop forte (trop faible maturité) ou des tannins trop rudes (trop longue durée de cuvaison)  
**Féminin** : qualifie un vin élégant, par opposition à tannique ou charpenté  
**Puissant** : caractère d'un vin qui est à la fois plein, corsé, généreux et d'un riche bouquet  
**Tranquille** : vin qui a terminé sa fermentation et qui ne fait plus apparaître à la surface de bulles de gaz carbonique (contraire de vin effervescent)  
**Végétal** : se dit d'arômes comme le foin, le poivron vert ou le bâton de réglisse. Ces arômes proviennent généralement de vendanges pas assez mûres.

Alors quels termes allez-vous utiliser pour qualifier le Nini ?

### 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)