



Cuisine en Famille - Les Bras m'en tombent



Domaine	Cuisine en Famille
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	Vin de France



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Les Bras m'en tombent
Millésime	2023
Cépages	Rolle, Grenache Blanc , Clairette, Colombar
Elevage	Elevage en cuve inox
Prix	10,70 € 10,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Cuisine en Famille c'est avant tout une histoire de rencontre, une histoire de cœur... Celle de Claire et Adrien. Ils se rencontrent sur les bancs du lycée, se suivent dans leur vie étudiante, se séparent (pas longtemps), se retrouvent, s'installent sur leur terre natale, travaillent indépendamment dans leurs domaines familiaux respectifs, se marient, fondent une famille... C'est l'histoire de 2 vignerons indépendants et amoureux qui décident (la quarantaine arrivant !!) de poursuivre leur passion ensemble, cette fois main dans la main, de partager les valeurs qui les animent...

Caractéristiques du vin

Ce vin issu de Rolle, Grenache Blanc, Clairette et Colombar, dévoile une fraîcheur éclatante, marquée par des notes minérales et florales (aubépine, chèvrefeuille). Son équilibre entre acidité vive et rondeur en bouche lui confère une belle harmonie, tandis que sa longueur persistante prolonge le plaisir sur une touche délicatement saline. Un blanc élégant et rafraîchissant, idéal pour les amateurs de finesse !

Consommation et garde

Vin à déguster dès à présent et pour les 2 prochaines années

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Ce vin blanc frais et minéral accompagnera à merveille un ceuiche de dorade aux agrumes, où son acidité souligne la fraîcheur du poisson. Il s'accorde aussi avec un risotto aux asperges et parmesan, dont la rondeur en bouche fait écho à sa texture soyeuse. Enfin, il sublime une burrata aux gestes de citron et huile d'olive, jouant sur l'équilibre entre crémeux et vivacité.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Vieux Château Certan

Aujourd'hui, j'avais envie de vous parler d'un domaine d'exception qui appartient à une grande famille belge : **Le Vieux Château Certan**, situé en plein cœur de **Pomerol**. Ce vignoble, l'un des plus prestigieux de Bordeaux, appartient depuis 1924 à la famille **Thienpont**, un nom bien connu dans le monde du vin.

Tout commence lorsque **Georges Thienpont**, négociant belge passionné, acquiert cette propriété historique, dont les origines remontent au XVIII^e siècle. Il inscrit alors le domaine dans l'histoire viticole familiale, et un siècle plus tard, ses descendants continuent d'en faire briller le nom. À travers les générations, de **Léon Thienpont** à **Alexandre Thienpont**, chaque propriétaire a su préserver et magnifier ce terroir unique, situé sur un plateau graveleux et argileux, idéal pour le **Merlot**, cépage emblématique du château (70% de l'encépagement, complété par du **Cabernet Franc** et un peu de **Cabernet Sauvignon**).

J'admire particulièrement la vision d'**Alexandre Thienpont**, qui dirige le domaine depuis 1985. Grâce à une approche méticuleuse et des rendements maîtrisés, il a porté les vins du château à un niveau de finesse et de complexité rare. Les vinifications sont précises, les élevages soignés, et chaque millésime exprime la **profondeur et l'élégance du terroir de Pomerol**.

Cette année, le domaine célèbre un événement marquant : **100 ans sous la famille Thienpont**. Pour l'occasion, une **dégustation verticale de 57 millésimes** a été organisée, un véritable voyage dans le temps à travers un siècle de grands vins. Il est fascinant de voir à quel point ce cru a su traverser les époques tout en conservant son excellence.

Le Vieux Château Certan est bien plus qu'un simple domaine de Pomerol : c'est un héritage vivant, un modèle de transmission et d'exigence viticole. Son prestige rivalise aujourd'hui avec les plus grands noms de Bordeaux, et il ne fait aucun doute qu'il continuera à rayonner pour les générations à venir.

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