



Domaine Kennel - Tui



Domaine	Domaine Kennel
Pays et région d'origine	France - Provence
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Tui
Millésime	2024
Cépages	Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon
Elevage	Cuve béton
Prix	10,40 € 9,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le domaine familial, qui compte aujourd'hui 38 hectares de vignes et une grande variété de cépages, est situé au pied du village de Pierrefeu-du-Var, en Provence. Ancienne dépendance des moines de l'Abbaye Saint-Victor de Marseille au Moyen Âge et jusqu'à la Révolution, la propriété a été achetée en 1932 à la marquise de Pierrefeu par l'arrière-grand-père Kennel, tonnelier originaire du village de Arth en Suisse, puis développée par le grand-père de Julien dans les années 1950, puis par son père Charles. Avec son épouse Mireille, Julien a fait le choix en 2005 de poursuivre l'œuvre accomplie et de convertir le vignoble à la biodynamie.

Caractéristiques du vin

Un vin fruité, facile à boire, gourmand et top Qualité / Prix. L'attaque est souple et gourmande. Au nez et en bouche, les fruits noirs sont présents. Nous trouvons aussi de la réglisse. La finale est longue et demande un second verre...

Consommation et garde

A boire maintenant (30 minutes d'ouverture) et jusqu'en 2029. Mais nous sommes certains que le stock sera HS.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Vin facile, avec une belle ratatouille bien relevée accompagné de côtes d'agneau. Sinon, une belle lasagne de légumes pour les végétariens...



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'essor du commerce du vin au XVIII^e siècle

Le XVIII^e siècle fut une période charnière pour le commerce du vin, qui s'imposa comme un produit phare dans les échanges internationaux. Les grands ports atlantiques, en particulier **Bordeaux**, connurent un développement spectaculaire. Au début du siècle, les exportations bordelaises s'élevaient à environ **50 000 barriques par an**. Un siècle plus tard, à la veille de la Révolution française, elles dépassaient les **200 000 barriques**, soit plus de **250 000 hectolitres**, principalement expédiés vers l'Angleterre. Les Britanniques, amateurs du « claret », firent de Bordeaux l'un de leurs fournisseurs privilégiés. Cette croissance s'appuya sur l'essor des maisons de négoce, véritables intermédiaires professionnels qui organisaient la production, l'assemblage, le stockage et l'expédition des vins. Certaines de ces maisons, fondées au XVIII^e siècle, existent encore aujourd'hui. Parallèlement, le **traité de Methuen** signé en **1703** entre le Portugal et l'Angleterre accorda un avantage fiscal aux vins portugais, en particulier le porto, qui devint rapidement un incontournable des banquets aristocratiques londoniens.

Le commerce du vin s'inscrivait aussi dans un cadre colonial : les Pays-Bas, la Scandinavie et les colonies américaines importaient massivement des barriques, renforçant des routes commerciales déjà stimulées par le sucre et le café. Au total, la valeur du commerce viticole bordelais fut multipliée par quatre au cours du siècle, faisant du vin l'un des moteurs économiques de l'Aquitaine. Mais l'essor ne fut pas uniquement économique. Le vin devint également un marqueur social et culturel. Sa consommation était associée au raffinement, aux Lumières et aux pratiques diplomatiques, car il accompagnait traités, banquets et cérémonies officielles.

En reliant durablement certains vignobles aux grandes capitales européennes, le XVIII^e siècle posa les bases de la réputation internationale de Bordeaux, Porto ou Madère, encore vivace aujourd'hui. Le vin devint un véritable produit-monde, à la fois marchandise stratégique, objet de prestige et vecteur de sociabilité.

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