



Domaine Kennel - Tui



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



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Tui
Millésime	2024
Cépages	Chardonnay et Muscat
Élevage	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 avec un nez fruité et surtout de fruits exotiques, de citron et de yugu. La bouche révèle les mêmes arômes voire un côté de tarte aux citron meringué. La finale est assez saline. Un vin gourmand, facile à boire, fruité et très agréable.

Consommation et garde

A boire maintenant (20 minutes d'ouverture) et jusqu'en 2028.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Vin facile à l'apéritif, sur une belle salade (de chèvre chaud avec des poires) ou sur un dessert comme une tarte au citron.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propose des cépages Sauvignon et Sémillon

Dans le **Bordelais**, deux cépages blancs emblématiques — le **Sauvignon Blanc** et le **Sémillon** — forment la base des grands vins blancs de la région. Bien qu'ils soient souvent assemblés, chacun apporte une **identité, une structure et une expression aromatique** très différentes, qui se complètent avec élégance. Comprendre leurs particularités, c'est saisir la richesse et la complexité des **vins blancs de Bordeaux**, qu'ils soient secs ou liquoreux.

Le **Sauvignon Blanc** est le cépage de la **fraîcheur et de la vivacité**. Très répandu dans les appellations de **Graves, Pessac-Léognan** ou **Entre-Deux-Mers**, il séduit par son **expression aromatique intense et directe**. Ses vins sont marqués par des **notes d'agrumes (pamplemousse, citron vert)**, de **fruits exotiques**, mais aussi de **bourgeon de cassis** et parfois de **buis ou d'herbe coupée**, selon le terroir et le degré de maturité. En bouche, le Sauvignon offre une **acidité tranchante et rafraîchissante**, qui apporte tension et dynamisme au vin. Il représente environ **45 % des surfaces de cépages blancs du Bordelais** et est particulièrement apprécié pour les vins blancs secs, souvent élevés partiellement en cuve inox pour préserver leur éclat aromatique.

Le **Sémillon**, en revanche, incarne la **rondeur, la douceur et la profondeur**. Moins aromatique dans sa jeunesse, il se distingue par sa **texture onctueuse**, sa **capacité de garde** et son **aptitude exceptionnelle à la pourriture noble (Botrytis cinerea)**, ce qui en fait le cépage roi des grands vins liquoreux de **Sauternes et Barsac**. Dans les vins secs, notamment à **Pessac-Léognan**, il apporte une **dimension crémeuse et ample**, équilibrant la vivacité du Sauvignon. Ses arômes évoquent le **miel, la cire d'abeille, la noisette grillée, la pêche mûre** ou encore les **fleurs blanches**, et ils gagnent en complexité avec le vieillissement. L'équilibre entre les deux cépages est essentiel : le **Sauvignon Blanc** assure la **structure acide et aromatique**, tandis que le **Sémillon** apporte la **matière et la longévité**. Les grands châteaux du Bordelais — tels que **Château Carbonnieux, Smith Haut Lafitte** ou **Haut-Brion Blanc** — jouent sur cette complémentarité pour créer des vins à la fois **éclatants, complexes et harmonieux**, capables d'évoluer magnifiquement pendant **10 à 20 ans**.

Ainsi, là où le **Sauvignon** exprime la **fraîcheur et la jeunesse**, le **Sémillon** incarne la **maturité et la profondeur**. Ensemble, ils signent l'un des mariages les plus subtils du vignoble bordelais : une alliance entre **neruosité et velouté**, entre **finesse et richesse**, symbole du **savoir-faire et de l'équilibre des grands vins blancs de Bordeaux**.

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