Domaine Le Novi - Lucia & Louise

Domaine	Domaine Le Novi
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOP Lubéron

Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Lucia & Louise
Millésime	2017
Cépages	85% Roussanne, 10% Vermentino et 5% de Viognier
Elevage	Elevage en demi muid durant un an
Prix	17,20 € **16,50 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nous avons rencontré le jeune Romain Dol à Prowein il y a de nombreuses années. Romain, après avoir convaincu ses banquiers, a repris les vignes familiales qui étaient alors vendues au négoce et a décidé de créer son propre domaine il y a quasi 15 ans. A part la vigne, il est donc parti de nulle part. Nouveau chais, nouvelles cuves, nouveau bâtiment etc... Romain est passionné, accroc du bio et ...doué sans aucun doute ! Tellement attachant et entier, qu'au fil des années, il est devenu un ami de Mywinebox ! En 2017, la cuvée phare du domaine, Les Soucas blanc, n'a pas pu être produite suite à une rupture de cuve ! En hommage à Lucia et Louise, qui sont les deux grands-mères de Romain, il leur dédia cette nouvelle cuvée unique et éphémère en remplacement de la cuvée Les Soucas !

Caractéristiques du vin

Mywinebox a pu obtenir cette bouteille pour vous alors que la production totale n'est que de 1280 bouteilles. La robe est d'un bel or brillant. Le nez dégage un arôme délicat rappelant celui, du café, du chèvrefeuille, de l'iris et de la pivoine. La bouche est grasse et bien structurée et avec une très belle acidité. La finale est très longue et remplit vos sens de plaisir. Nous sommes tombés sous le charme immédiat de ce vin riche aux notes profondément sudistes. Il se mariera assurément avec les plats d'automne qui s'annoncent !

Consommation et garde

Il est déjà top après 30 minutes de carafe et se conservera jusqu'en 2026 au minimum.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:
Ce vin riche demande à accompagner un repas. Il sera parfait avec des merveilleux poissons d'eau douce. Mais sa puissance autorise aussi des mariages avec des épices douces et des cuisines plus orientales ! Idéal par exemple avec des tajines à l'abricot sec, curry madras ou plats à base de lait de coco...

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de Grèce

De retour de vacances des cyclades où l'on n'a peut-être pas visité de domaine, mais où l'on a très bien mangé et surtout très bien bu ! Avec un rapport qualité prix souvent impressionnant. Je suis revenu absolument conquis par cette région à bien des égards et avec la volonté de vous proposer des vins de ce pays dès que possible. En guise de vous mettre l'eau à la bouche, voici une brève description de ce vignoble grecque.

La Grèce et son peuple est attachée depuis des siècles à la viticulture. Le vin n'est pas né dans ce pays (ce sont les romains qui ont été les premiers à vinifier le raisin) mais il a rayonné avec toutes les représentations mythologiques qu'on lui connait. La viticulture grecque n'a pu prendre son essor qu'assez récemment puisqu'il date de l'entrée du pays dans l'UE en 1981. Cette étape a permis la modernisation de la viticulture grecque sans renier les traditions du passé.

Aujourd'hui environ 120.000 ha de vignes sont exploités dans le pays (soit un peu moins que le vignoble bordelais) contre plus de 250.000 Ha dans les années 60. Comme pour le Languedoc dans les années 90, cette modernisation du vignoble a entrainé une nette amélioration qualité. La Grèce en tant que pays de l'UE utilise un système d'appellation similaire à la France et aux autres pays producteurs européens.

Réparti en 8 grandes régions vinicoles, le pays compte 25 AOP/AOC (le reste étant des IGP (ou TO Topikos Oinos en grecque) sur lesquelles sont cultivées plus de 200 cépages autochtones dont très peu sont cultivés à l'extérieur du pays. Ils ont la particularité d'être résistant au climat chaud et aride de la Grèce. Un entretien particulier est demandé dans la vigne avec d'importants travaux non mécanisés de par le relief du pays et le paysage relativement morcelé du vignoble grec.

Enfin, on ne peut parler de la Grèce viticole sans mentionner le fameux Retsina. Il s'agit d'un vin blanc d'apéritif produit à partir des cépages Savatiano et Roditis parfumé à la résine de pin. Cette résine de pin d'Alep est ajoutée au moment de la fermentation et assure notamment la conservation du vin. Il n'y a pas de grandes vertus à la dégustation mise à part ce côté résineux en bouche qui apporte de la fraicheur. Personnellement, je n'ai pas vraiment apprécié mais c'est à déguster au moins une fois !

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