



Nini



Domaine	Nini
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	VDF



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Le Nini
Millésime	2022
Cépages	100% Merlot
Elevage	Elevage en cuves durant 6 mois
Prix	9,90 €
	10,20 € pour les recommandes



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 veille 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, ... ou seul. 3123 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 2028. 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: Que nous réserve le millésime 2015 ?

Un peu partout, nous commençons à voir fleurir dans la presse généraliste des prévisions sur la qualité du millésime 2015. D'une manière générale, on peut presque parler d'engouement tant les commentaires semblent prometteurs pour ce millésime. Je suis à peu près certain que nos « amis » bordelais vont nous vendre une nouvelle fois ce millésime comme étant celui du siècle (au-dessus des années 2005-2009-2010) afin de se refaire une santé financière après les 3 derniers millésimes 2011-2012-2013 très en deçà de la moyenne. Sans vouloir jouer les oiseaux de mauvais augures, nos multiples rencontres avec les vignerons durant ces 15-20 dernières années nous incitent à la prudence. Cela pour deux raisons principales.

Premièrement, tous les viticulteurs vous le diront, le mois précédent les vendanges est crucial. Peu importe les conditions climatiques qui ont précédés cette importante étape, un millésime peu se rater ou se réussir simplement durant cette période. Pour cette année, les conditions sanitaires ont été exceptionnelles. « Grâce » à la sécheresse quasiment généralisée sur la France et le peu de maladies qui en ont notamment découlé, la vigne attaque cette période sous les meilleurs hospices. Mais tout pourrait changer si elle devait subir un mois humide et des vendanges sous la pluie.

Deuxièmement, et c'est certainement une approche plus personnelle, les vins issus de millésimes secs et chauds sont généralement plus capiteux avec des bouches plus confiturées, et moins équilibrées que pour un millésime normal. Nous ne nous retrouvons pas dans ces millésimes solaires. En rouge, les vins de Bourgogne perdent de leur fraîcheur et de leur fruit, les vins du Rhône et du sud sont généralement trop alcoolisés, plus enivrants (au sens premier du terme). Le même manque général de fraîcheur est également présent sur les blancs.

Donc, est-ce que 2015 sera un bon millésime ? Rien ne nous permet de conclure mais en tout cas, il est bien parti. Est-ce que ce millésime sera à notre goût en cas de réussite ? Sans doute pas. Et nous nous efforcerons, avec mywinebox, de vous proposer des vins de vignerons qui auront su faire des vins équilibrés et qui garderont de la fraîcheur.

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