



Domaine Le Noui - Terre de Safres



Domaine	Domaine Le Noui
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOP Luberon



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Terre de Safres
Millésime	2023
Cépages	50% Grenache Noir, 35% Syrah, 15% Cinsault.
Élevage	Élevage en cuves béton.
Prix	10,90 € 10,50 € pour les recommandés

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 10 ans. A part la vigne, il est donc parti de nulle part. Nouveau chais, nouvelles cuves, nouveau bâtiment etc... Vous pouvez voir en 5 minutes la création complète sur <https://vimeo.com/113479899> (copy/paste facile sur notre site). Une bien belle vidéo. Romain est passionné, accroc du bio et ...doué. De plus, c'est un fêtard hors pair (et ce n'est pas un jeu de mot). D'ailleurs, Pierre a encore dû le coucher dans le divan lors de millésime bio à 6 heures du matin...

Caractéristiques du vin

La robe est rouge brillant au reflet violet. Le nez est intense avec des notes de petites baies rouges acidulées. Il est légèrement épicé et cacaoaté. La bouche est délicate et veloutée (après aération). On y trouve de la cerise rouge, de la réglisse et une légère touche de poivre. Assurément une grosse quille!

Consommation et garde

Il est déjà top après 30 minutes d'oxygénation et se conservera jusqu'en 2030.

Température de consommation idéale: 15-16°C

Accord Mets vin:

Ce Terre de Safres sublimerait des plats riches et épicés comme des côtes d'agneau grillées et des tajines d'agneau, où ses notes fruitées et épicées résonnent parfaitement. Il accompagnera aussi des aubergines à la parmigiana, dont les saveurs méditerranéennes s'accordent avec sa fraîcheur. Enfin, un bœuf braisé au cumin soulignerait sa structure élégante et ses nuances épicées.



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