

# LUBERON 2023

## Domaine Le Novi



**Situation :** La route pour arriver au Domaine Le Novi, à la Tour d'Aigues, dans le Sud du Luberon, est sublime. On sent ici la douceur de la Provence, la lumière est chaude, les paysages authentiques, la vue dégagée, sur les Monts du Luberon et les parcelles de vignes. Romain Dol est un enfant du pays.

Fraichement diplômé en oenologie, il part faire ses armes à l'étranger : Nouvelle Zélande, Espagne, Royaume-Uni, Argentine... Puis, changement de cap, avec un retour sur le domaine familial. 15 hectares de vignes en bio, plantées sur les premières pentes de la face méridionale du massif du Luberon, à deux pas de l'Etang de la Bonde.

A la vigne, Romain passe du temps à observer, à comprendre chaque parcelle. Privilégie le bon sens, refuse une approche systématique.

En partenariat avec la Maison Forestière locale, il travaille sur la préservation de la biodiversité : sélection de variétés florifères (aubépines, pruneliers), suppression d'espèces invasives, mise à disposition d'arbres morts qui serviront de perchoir aux oiseaux nocturnes. Un vigneron charismatique et attachant !

**Encépagement :** Grenache, Syrah, Bourboulenc et Cinsault

**Terroir :** Argilo-sableux

**Température de Service :** 9°C.

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Observations :** La robe d'un rose orangé profond et brillant. Le nez, intense, développe des notes de framboises, d'épices qui s'aèrent ensuite sur des notes plus florales (pivoine). On distingue en bouche, des arômes de fruits rouges juteux et vineux, rehaussés par des notes épicées. Une cuvée de repas structurée et bien équilibré par sa fraîcheur finale.



**Observations :** Salade de Magret de Canard fumé, Steak de Thon rouge à la coriandre, Travers de Porc grillé aux herbes de Provence...