

DOMAINE LE NOVI
LUBERON - FRANCE

DES VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOSSIER DE PRESSE



photo © Philippe Magoni

“ Sur ces terres, issues de cinq générations de vigneronns, l'équilibre s'est tissé entre culture provençale familiale, agriculture biologique et ma vision moderne du métier. ”

Une histoire provençale



Romain et son père Jean-Claude, dans la cave qu'ils ont construite en 2014

“Le domaine Le Novi, c’est avant tout une belle histoire de famille, née de l’union de mes parents. Le nom du Domaine est d’ailleurs un clin d’œil, en provençal Novi signifie « les jeunes mariés ».

Mes grands-parents paternels ont hérité d’une petite exploitation qu’ils ont agrandie pour y fonder leur famille : À l’époque, la polyculture était une pratique courante dans le Luberon. Ils produisaient du blé dur, des amandons, du raisin de table ainsi que du raisin de cuve. Côté maternel, mes grands-parents possédaient également une propriété en polyculture ayant pour particularité de cultiver uniquement des cépages blancs. C’est aujourd’hui, une des singularités du Domaine Le Novi.

Suite au mariage de mes parents, Jean-Claude et Annie, les deux familles ont unies leurs terres, construisant ainsi un avenir commun. Dès lors, ils prirent la décision de restructurer le vignoble en étoffant l’encépagement et en adoptant un mode

de culture biologique, respectueux de l’environnement et des générations futures. Ce n’est que bien plus tard que j’ai pris part à cette aventure. En effet, après mes études en agronomie, je décidais de partir découvrir les vignobles français et étrangers afin d’enrichir ma vision du métier et de nourrir mon projet d’installation. Dix ans après, en 2013, je suis revenu sur l’exploitation pour retrouver cette terre qui m’a vu grandir et qui verra aussi grandir mes enfants. L’année suivante, avec mon père, nous avons fait sortir de terre la cave Le Novi, avec pour ambition de produire des vins digestes et élégants, tout en poursuivant l’engagement écologique initié depuis plusieurs générations. Chaque cuvée est réfléchie avec sa propre identité et personnalité. J’ai le souhait que nos vins retranscrivent la délicatesse du terroir du Luberon.”

Romain DOL

Le Luberon entre Vallée du Rhône et Provence

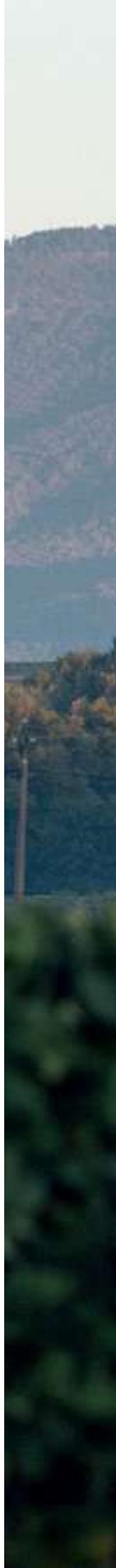
Massif forestier enraciné au cœur de la Provence, le Luberon avec son Mourre Nègre culminant à 1 125 m, est un vaste territoire situé entre la Méditerranée et les Alpes du Sud. Ces espaces spectaculaires s'étendent sur près de 300 km² dans les courbes que forment la Durance et le Coulon. La variété des paysages, des reliefs, et une biodiversité unique ont suscité la création du Parc Naturel Régional du Luberon en 1977 protégeant ainsi ce cadre exceptionnel. Sur ce territoire, 3 500 hectares de vignes en AOP sont plantées sur lesquels 14 cépages peuvent y être cultivés. On rencontre, ici, une grande variété de sols : au pied du massif à dominant marneux [1] mais aussi de façon éparse, des sols sableux, principalement de Safres [2] ou encore des conglomérats [3]. Les sols du Domaine Le Novi sont uniquement constitués de Safres.

Modelé par l'émergence des Alpes, puis par l'érosion et le passage successif de la mer et de lacs, le climat du Luberon en est fortement influencé. On parle d'un climat méditerranéen à tendance montagnard, avec des hivers rudes et de fortes amplitudes thermiques jour-nuit pendant la période estivale. Ces conditions sont autant de subtilités qui façonnent la typicité des vins du Luberon.

/1 Selon le CNRTL « Roche tendre composée en proportions variables d'argile et de calcaire mêlés à du sable, qui a la propriété de se déliter ».

/2 Une argile limoneuse durcie mais friable au doigt

/3 Selon le CNRTL « Réunion en masse compacte de substances minérales diverses ».







“ Immersion dans le vignoble où nos parcelles sont majoritairement exposées à l’est, baignées du soleil matinal. ”

Le Domaine

Au pied du versant Sud du Luberon, le Domaine Le Novi est situé dans la zone de récolte tardive de l'appellation, à l'est du massif. En effet le Luberon peut être découpé en 3 zones de maturation : précoce à l'ouest, intermédiaire au cœur du massif et tardive à l'est.

Partie prenante de l'appellation, le domaine a toutefois une identité fortement marquée « Vallée du Rhône Méridionale » de par son encépagement, dominé par le Grenache Noir et le Bourboulenc Blanc, contrairement aux autres domaines de l'appellation.

Le grand Luberon, telle une barrière naturelle au Mistral, protège le vignoble de la violence de ce vent rhodanien, limitant ainsi le stress de la vigne durant son cycle végétatif. Le parcellaire du Domaine étant principalement orienté à l'est, la vigne profite ainsi d'un fort ensoleillement matinal et plus modéré dans l'après-midi, ce qui contribue à un équilibre remarquable sucres-acides des raisins.

Cette implantation associée à cette palette de douze cépages permet une approche viticole personnelle qui se démarque des habitudes aux alentours.

La propriété s'étend sur 22 hectares et se découpe en deux îlots centraux avec des sols argilo-calcaires de safres. Ce grès tendre est facilement altéré par le climat donnant ainsi un sol détritique très léger et riche en silice. Il a pour propriété une cinétique d'échauffement et de refroidissement rapide. La vigne profite ainsi d'un véritable temps de pause lors des nuits estivales, préservant des arômes frais et un haut potentiel acidité.

Depuis toujours le domaine jouit d'une forte proportion de cépages blancs. Ainsi à son arrivée, Romain a poursuivi le travail initié par ses ancêtres, poussant la production des vins blancs à 40%.

Cette proportion est deux fois supérieure à celle des vigneron de l'appellation et quatre fois supérieure à celle de la vallée du Rhône. Une partie de l'originalité du Domaine Le Novi se trouve là.

Des jus issus de ce creuset remarquable, et des assemblages originaux sont le socle de l'identité des vins du Domaine Le Novi.



“La vie biologique de nos sols induit la santé et la productivité de notre vignoble. Nous restons très attentifs à cet équilibre fragile.”

photo © Vincent Agnès

La nature au centre

Soucieux du contexte environnemental et du legs aux générations futures, le domaine s'est interrogé très tôt sur ses méthodes de production. Jean-Claude Dol a engagé la conversion en agriculture biologique au moment de la réunion des exploitations familiales. Romain, aujourd'hui à la tête du domaine, a naturellement poursuivi ce mode de production tout en les enrichissant d'une vision élargie et moderne du métier d'agriculteur, glanée au cours de ses voyages

Sensible au changement climatique et convaincu que les cépages sont une des clés de l'adaptation, un soin précis est donné aux choix de ces derniers. Ainsi, le

domaine Le Novi en collaboration avec le syndicat des vignerons des Côtes du Rhône, a initié le conservatoire d'un vieux cépage provençal. Il propose aux vignerons une sélection massale de Bourboulenc Blanc, "le Riesling méditerranéen", d'une soixantaine de spécimens.

Conscient que les pratiques agricoles ont une influence sur la faune et la flore, Le Novi a mis en place des partenariats, permettant l'observation et la surveillance de cette biodiversité. En effet, le domaine fait partie d'un réseau d'exploitations suivi par l'Université de Marseille-Avignon, dans le cadre d'une thèse sur l'écologie et la biodiversité. Par conséquent, l'ensemble



des espèces animales et végétales y sont scrutées, dénombrées et qualifiées. Un autre partenariat a été initié avec la maison forestière de la Bastide-des-Jourdans, avec cette même idée de favoriser la biodiversité. L'objectif de cette collaboration est de rouvrir le paysage et de faciliter la croissance des espèces végétales non-invasives, telles que

les prunelliers, les viornes, et les aubépines. Enfin, nous portons également une attention particulière au choix de nos fournisseurs, privilégiant un circuit court et local. Nous utilisons ainsi du compost et des engrais en provenance des Alpes, nos semences viennent pour leur part du Sud-ouest.



photo © Vincent Agnès

Partager le savoir

Depuis 1990 et en coopération avec le Parc Naturel Régional du Luberon, le Domaine Le Novi contribue à la réintroduction de la chevêche d'Athéna. Ces travaux sont l'occasion de susciter chez les étudiants forestiers des réflexions sur les modèles de production. À titre d'exemple, les arbres morts servent de perchoirs pour les rapaces, notamment la chevêche d'Athéna. Pour nous, il est fondamental de veiller à leur protection et conservation.

Au-delà de ces engagements sur le terrain pour s'adapter et préserver l'environnement sans contraindre le vivant,

Le Novi met un point d'honneur à accueillir alternants et stagiaires. Nous avons la volonté de transmettre un métier, en les aidant à mettre un pied dans la sphère professionnelle, mais également en les sensibilisant au monde qui les entoure. Ce seront eux les acteurs de demain.

Permettre aux amateurs et aux touristes de plonger dans le monde du vin est également une volonté du domaine qui propose des parcours oeno-touristiques de découvertes teintés de culture locale.



“ Certains de nos arbres morts sont volontairement conservés, ils sont l’habitat privilégié des chevêches d’Athéna.”



photo © Philippe Magoni

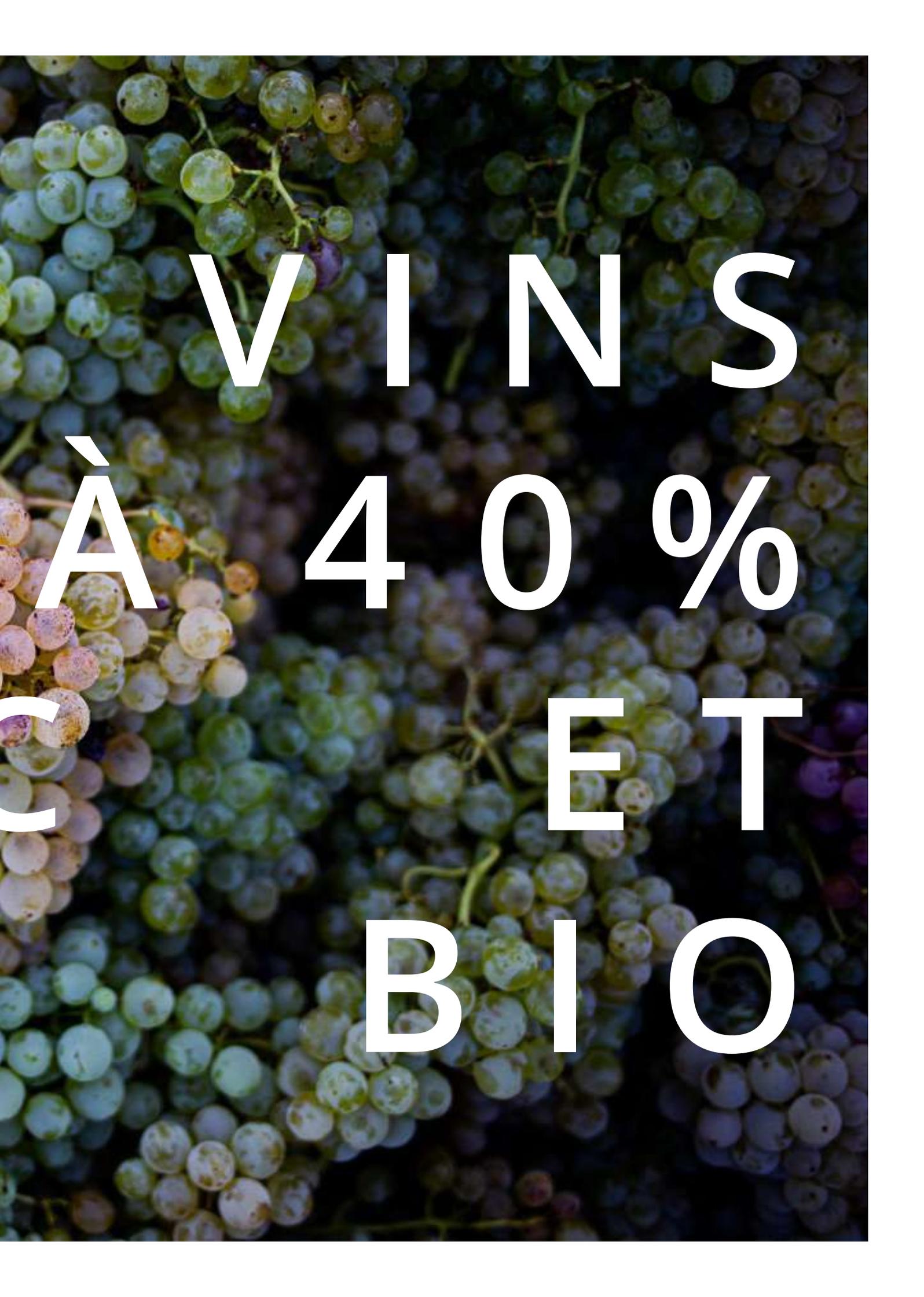


N O S

S O N T

B L A N C

1 0 0 %



VINS

À 40%

C ET

BIO



photo © Vincent Agnès

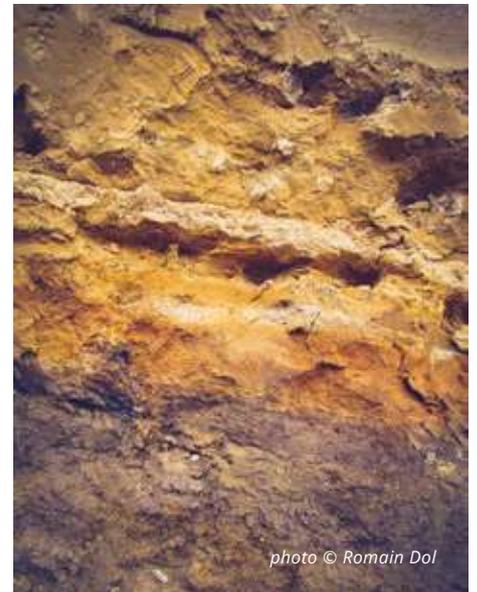
Un encépagement révélateur de l'identité du domaine

Richesse des vins du pourtour méditerranéen, l'art de l'assemblage est la touche finale que le vigneron donne à ses cuvées.

cuvées, assemblant des cépages précoces et intermédiaires, à une belle proportion de cépages tardifs dits de troisième époque de récolte.

Le Domaine Le Novi compose avec un panel de 12 cépages et bientôt 15, sur plus de 35 parcelles. Cela permet une recherche fine de la subtilité et du goût. L'accent est mis volontairement sur des variétés tardives, anciennes et provençales afin d'adapter la production au climat en devenir.

Romain aime mêler 3 ou 4 cépages dans ses



“ Nous avons un encépagement très Rhône méridional, avec peu de Syrah, largement répendu dans le Luberon. Notre cépage dominant est le Grenache noir. ”

Nos cépages

BLANC CÉPAGES DE L'APPELLATION

VERMENTINU

Origine : Arc méditerranéen, France et Italie.
Synonymie : Varlentin et Rolle en Provence, Malvoisie, Pigato et Agostenga en Italie.

Cépages : de seconde époque, date de récolte intermédiaire.
Les caractéristiques : Les vins sont fins, équilibrés présentant une richesse aromatique aux notes florales, d'aubépine, de poire.

GRENACHE GRIS & BLANC

Origine : Catalogne, Espagne.
Synonymie : Aucune connue.

Cépages : de seconde époque, date de récolte intermédiaire.
Les caractéristiques : Vins secs intéressants, longs en bouche, amples et gras du fait d'une quantité importante de glycérol produite.

ROUSSANNE

Origine : Dauphiné, France.
Synonymie : Aucune connue.

Cépage : de deuxième époque de récolte.
Les caractéristiques : Les vins obtenus sont d'une grande finesse aromatique (de fleurs, de fruits, d'avoine et de miel) avec un bon équilibre en acidité.

UGNI BLANC

Origine : Toscane, Italie.
Synonymie : Trebbiano et Biancame en Italie, Talia au Portugal.

Cépage : tardif, troisième époque de récolte, début octobre au domaine.
Les caractéristiques : Les vins sont secs et frais, parfois jugé nerveux.

BOURBOULENC

Origine : Provence, France.
Synonymie : Roussette et Picardan dans les Bouches du Rhône.

Cépage : à cycle long, il est récolté lors de la deuxième dizaine d'octobre au domaine.
Les caractéristiques : Il permet d'élaborer des vins fins de niveau alcoolique peu élevé avec une belle vivacité.

CLAIRETTE BLANCHE

Origine : Aude ou Provence, France.
Synonymie : Olivette, Poupe de Gate et Blanquette.

Cépage : du fait d'un débourrement très tardif, il est récolté début octobre.
Les caractéristiques : Les vins obtenus sont corsés, secs, au bouquet frais, fruité et éthéré.

VIOGNIER

Origine : Indéterminée à ce jour, Ardèche/Loire, France.
Synonymie : Petit Vionnier et Galopine dans la vallée de l'Isère.

Cépage : de deuxième époque de récolte.
Les caractéristiques : C'est un cépage très aromatique aux notes de pêche, d'abricot et de miel.

ROUGE CÉPAGES DE L'APPELLATION

GRENACHE NOIR

Origine : Province d'Aragon, Espagne.

Synonymie : Bois Jaune et Carignane Rousse en Roussillon.

Cépage : troisième époque, date de récolte intermédiaire.

Les caractéristiques : Cépage coulard qui donne des vins très corsés et fins.

CINSAULT

Origine : Provence, France ou Sud Italie.

Synonymie : Plant d'Arles en Luberon, Hermitage en Afrique du Sud.

Cépage : troisième époque, date de récolte intermédiaire à tardive.

Les caractéristiques : peu coloré et faible en alcool, il s'avère très bien adapté au changement climatique. La framboise domine le bouquet, considéré comme le Pinot noir de Provence.

MARSELAN

Origine : France, croisement de Cabernet sauvignon et de grenache noir.

Synonymie : Aucune.

Cépage : troisième époque, date de récolte intermédiaire.

Les caractéristiques : Il est apprécié pour sa richesse aromatique et sa longueur en bouche associant des tanins souples et l'absence d'amertume.

ROUGE CÉPAGES HORS APPELLATION

Propriétés d'adaptation liées aux évolutions du climat

COUNOISE

Origine : Vaucluse, France.

Synonymie : Le Moustardier en Vaucluse.

Cépage : troisième époque, date de récolte intermédiaire.

Les caractéristiques : Les vins sont brillants, peu colorés de faible degré alcoolique. Le bouquet est fortement épicé. On dit souvent que ce cépage introduit de la fraîcheur et de la souplesse à l'assemblage.

SYRAH

Origine : Dauphiné, France.

Synonymie : Hermitage et Schiraz en Australie, Balsamica en Argentine, Neretto et Bragiola en Italie.

Cépage : troisième époque, date de récolte intermédiaire.

Les caractéristiques : Vins riches qui développent en vieillissant un bouquet particulièrement remarquable par sa puissance.

CARIGNAN

Origine : Province d'Aragon, Espagne.

Synonymie : Plant Dur en Provence, Mazuela et Carinena en Espagne.

Cépage : troisième époque, date de récolte tardive

Les caractéristiques : Le Carignan donne des vins charpentés avec une belle trame acide. Ce cépage confère aux vins un très bon potentiel de garde.

OEILLADE

Origine : Probablement Languedoc, France.

Synonymie : Aragnan noir, Hulliade, Coupade.

Cépage : deuxième époque de récolte.

Caractéristiques : Ce cépage donne des vin légers et peu colorés, c'est un cousin germain du Cinsault et de la Counoise.

NOS VINS

Le savoir-faire du vigneron, les partis pris de culture et de récolte du raisin, mais également cette façon de conserver en cave tout en valorisant le côté frais et digeste du fruit, donnent à nos vins la délicatesse qui les caractérise.



photo © Philippe Magoni

AOC LUBERON



Un bouquet expressif aux notes florales et d'agrumes. En bouche une attaque fraîche dominée par les fruits à chair blanche, une finale zestée tramée par de jolis amers.

TERRE DE SAFRES BLANC

Accompagnement type : une plancha de scampi ail fines herbes, fromages de chèvre frais et mi- frais, une daurade grillée.

Assemblage : 42% Bourboulenc, 23% Vermentinu, 20% Ugni Blanc, 15% Grenache Blanc.

Terroir : sols argilo-calcaire de Safres.

Âge des vignes : de 8 ans à 53 ans.

Vinification et élevage : pression directe et macération pelliculaire selon les cépages.

Absence de levurage. Les Grenache blanc sont co-macérés avec une partie des Vermentinu.

Élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 4 mois.

Tarif particulier : 10,50 € TTC

AOC LUBERON



Un nez de coulis de petits fruits rouges acidulés et une bouche à l'attaque gourmande et juteuse, aux notes de cerises rouges et de groseilles, finement épicée.

TERRE DE SAFRES ROUGE

Accompagnement type : tartare de boeuf et rôti de boeuf pommes de terre grenaille.

Assemblage : 50% Grenache Noir, 35% Syrah, 15% Cinsault.

Terroir : sols argilo-calcaire de l'oligocène.

Âge des vignes : de 8 ans à 54 ans.

Vinification et élevage : ensemble de cépages co-macérés et fermentés ensemble pendant 3 à 4 semaines, absence de levurage. Elevage en cuves béton.

Tarif particulier : 10,50 € TTC

AOC LUBERON



photo © Florent Ruyssen

Cette cuvée offre un nez de fleurs blanches, brugnons, nectarines et amandons. Une trame tannique discrète structure la bouche, notes anisées et de fruits à chair blanche, final minéral.

AMO BLANCO

Accompagnement type : risotto de fruits de mer, tartare de thon.
Assemblage : 40% Vermentinu, 35% Clairette pointue, 25% Grenache blanc.
Âge des vignes : de 26 ans à 57 ans.
Vinification et élevage : cofermentation des Grenache et d'une partie des Vermentinu. Le solde de Vermentinu est fermenté puis élevé en demi-muid de 2 et 3 vins pendant 12 mois. Absence de levurage. Léger bâtonnage des Clairette et des Vermentinu.
Tarif particulier : 15 € TTC

AOC LUBERON



photo © Florent Ruyssen

L'âme rouge en provençal. Nez intense de mûres, cerises noires et d'amaretto, rehaussé de notes d'épices douces. En bouche fruits noirs et à noyaux sont soutenus par des tannins mûrs et veloutés.

AMO ROUJO

Accompagnement type : magret de canard au vinaigre balsamique, côte de boeuf.
Assemblage : 75% Grenache Noir - 25% Syrah, Cinsault et Marselan.
Âge des vignes : de 13 ans à 56 ans.
Vinification et élevage : egrappage et foulage pour 80% des Grenache Noir. Comacération des Grenache et les cépages secondaires de plus de 3 semaines. Absence de levurage. 100% de l'assemblage est élevé en demi-muid de 3 à 6 vins pendant 18 mois.
Tarif particulier : 15 € TTC

AOC LUBERON



photo © Florent Ruyssen

Nez expressif aux arômes floraux et notes de viennoiserie. Bouche dynamique et crémeuse en attaque, qui laisse une touche fraîche, légèrement toastées, de fruits à chair blanche et fleurs.

LES SOUCAS BLANC

Accompagnement type : céviche de daurade, ris de veau, poulet de Bresse à la crème.

Assemblage : 40% Roussanne, 40% Clairette pointue, 20% Viognier.

Terroir : sols argilo-calcaire de l'oligocène.

Âge des vignes : plus de 20 ans.

Vinification et élevage : cueillette manuelle et stockage en chambre froide à 2°C quelques jours. La vendange est égrappée à 100%.

Macération pelliculaire pour les Roussanne.

Entonnage des Roussanne et des Viognier, fermentation alcoolique en demi-muids neuf, levures indigènes. 60% de l'assemblage est fermenté et élevé pendant 12 mois avec un léger bâtonnage. Brassage des lies fines pour les Clairette.

Tarif particulier : 20 € TTC

AOC LUBERON



photo © Florent Ruyssen

Nez, intense de fruits rouges et noirs, notes toastées et arôme de cumin. Bouche acidulée de coulis de fruits et balsamiques. En final, la fraîcheur et le grain de tannin témoignent de son potentiel de vieillissement.

LES SOUCAS ROUGE

Accompagnement type : une canette, un lard braisé, une épaule d'agneau.

Assemblage : 50% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Carignan.

Terroir : sols argilo-calcaires de l'oligocène.

Âge des vignes : plus de 25 ans.

Vinification et élevage : cueillette manuelle et stockage en chambre froide à 2°C quelques jours. Vendange partiellement égrappée selon les cépages.

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation levures indigènes à basse température.

Entonnage en demi muids pour un fermentation malolactique sous-bois. L'ensemble du vin est élevé 24 mois en demi-muid, puis assemblage en masse en cuve béton avant conditionnement.

L'ensemble du vin est élevé 24 mois en demi-muid, puis assemblage en masse en cuve béton avant conditionnement.

Tarif particulier : 22 € TTC

AOC LUBERON



Un bouquet intense de pêches de vigne, fraises acidulées. En bouche, l'attaque est vive, note minérale, zeste d'agrumes et fruits rouges, offrant une belle persistance aromatique.

CÔTÉ LEVANT ROSÉ

Accompagnement type : rouget en canapé, tomates & burrata.
Assemblage : 55% Grenache noir, 25% Syrah, 13% Bourboulenc, 7% Cinsault.
Terroir : sols argilo-calcaires de l'oligocène.
Âge des vignes : de 6 ans à 47 ans.
Vinification et élevage : issu en grande partie de macération pelliculaire et d'une part moindre de pressurage direct, l'assemblage est raisonné dès la vendange afin d'offrir une dégustation plus harmonieuse. Élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 4 mois en cuves béton.
Tarif particulier : 10,50 € TTC

VIN DE FRANCE - SOLERA



Un nez expressif d'abricots frais et de viennoiseries. En bouche, une attaque franche, un milieu de bouche gras et une finale sur les fruits à chair blanche et le zeste.

NOVINTAGE

Accompagnement type : linguines aux palourdes.
Assemblage : 27% viognier 2020, 37% viognier 2021, 36% viognier / vermentinu / clairette / grenache 2022.
Terroir : sols argilo-calcaires de l'Hévetien, de type Safres ou grès tendres.
Age des vignes : de 19 ans à 46 ans.
Vinification et élevage : Pressure direct et macérations pelliculaires pour les Viognier selon le millésime. Fermentation en demi-muids, levures indigènes, pour une partie des Viognier de l'assemblage. Elevation sous bois pour 60% des Viognier en amphores de 7,5hl pour les Clairette et Vermentinu.
Tarif particulier : 15 € TTC

VIN DE FRANCE - NATURE



photo : Laurent Bujssen

*Un nez de rose et de fraises écrasées.
Une bouche fraîche aux notes de ronce et
rhubarbe. Le grain de tannin confère une
belle persistance aromatique.*

MR BRUN

Accompagnement type : Gambas marinées
aux gingembre et à la coriandre.

Assemblage : 38% Syrah, 38% Ugni Blanc, 24%
Marselan.

Terroir : sols argilo-calcaires de l'Helvétien, de
type Safres ou grès tendre.

Âge des vignes : de 6 ans à 46 ans.

Vinification et élevage : Après une macération
carbonique à froid de 8 jours, les raisins sont
décuvés et pressés. La fermentation alcoolique
en levures indigènes et la fermentation
malolactique se poursuivent en cuve. Mise en
bouteille précoce pour conserver le juteux et le
croquant du vin. Absence de sulfitage, collage
et filtration.

Tarif particulier : 10,50 € TTC

VIN DE FRANCE - NATURE



photo : Laurent Bujssen

*Un nez fleuri, de fraises écrasées et de cerises
rouges, finement poivré. Une bouche légère et
délicate de petits fruits rouges acidulés. Peut
être consommé légèrement rafraîchi.*

LANDOLFI

Accompagnement type : spécialités lyonnaises.

Assemblage : 46% Counoise, 38% Cinsault,
16% Marselan.

Terroir : sols argilo-calcaires de l'oligocène.

Age des vignes : de 12 ans à 46 ans.

Vinification et élevage : co-macération et fer-
mentation des Syrah, des Grenache et des
Cinsault avec les Syrah en cuves béton.

Cuaison courte en levures indigènes, mise en
bouteille précoce pour conserver la fraîcheur
aromatique, absence de sulfitage, collage et
filtration.

Tarif particulier : 10,50 € TTC

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE



Le Novi

850, route de Cabrières d'Aigues (RD9)
84240 La Tour-d'Aigues

+33(0)6.22.07.90.60
www.domainelenovi.com

Contact Presse :
Rouge Granit - Laurent Courtial
Mathilde Croès
mcroes@rouge-granit.fr - 07 88 15 50 65
Manon Vial
mviol@rouge-granit.fr - 06 70 13 75 30
Adèle Jacquy
ajacquy@rouge-granit.fr - 06 46 96 65 63



Conception / rédaction / maquette : Objet Libre / Pierre-Guillaume Baret

photo © Eric Ostermann