

TRÉSOR DE CAVE : PÉTULANT PÉTULA !

Le rosé Pétula rend hommage à Pétula Garcia, riche Brésilienne qui, en 1966, hérite d'une maison forestière, la Marrenon, au cœur du massif du Lubéron. C'est elle qui va demander aux vignerons du coin de créer une cuvée Marrenon afin d'arroser les fêtes qu'elle organise pour ses amis. Aujourd'hui, le domaine lui rend donc hommage. Et on pourrait dire un hommage puissant, car si Pétula sonne joliment bien à l'oreille, la version rosé cognac tout aussi bien. Mais voilà : il est (très) bon ! Ce rosé est cultivé sur un sol à forte pierrosité, à 300 mètres d'altitude et les vendanges sont réalisées de nuit. L'élevage dure quatre mois et la fermentation alcoolique est réalisée entre 14 et 16°C. On vous avait prévenu. La jolie robe pâle, légèrement violine, donne au rosé Pétula 2017 un nez de petites baies rouges et de maras des bois, et même quelque notes de fruits de la passion. La bouche est juteuse et gourmande. C'est un rosé parfait pour le repas : il accompagnera des salades de chez nous, fleurs de courgettes farcies, une daurade royale en croute de sel par exemple, mais aussi des sushis. Il ne vous reste plus qu'à passer aux fourneaux et déboucher un Pétula rosé.

ALAIN MAESTRACCI



(DR)

Petula rosé 2017, AOC Luberon. 7,80 € chez les cavistes.