



**TRÉSOR DE CAVE : SÉPIA 2016,
UN AOC LUBERON ROUGE**

Les vignobles Marrenon, installés dans le Luberon et le Ventoux, nous ont habitués à une production de vins de qualité. Voilà Sépia, un nectar issu de petites parcelles plantées sur des pentes argilo-calcaires du massif du Luberon. Le rendement est donc faible et la qualité est là. Sépia est composé de 70 % de syrah et 30 % de grenache noir. La macération, longue, prend entre quinze et vingt-huit jours. Voici donc un vin fort et délicieux, à la belle robe foncée avec des reflets pourpres. Le nez est élégant, fin même. On relève des notes de fruits comme la myrtille ou le cassis mais aussi de la vanille et de la cannelle. La bouche est concentrée mais équilibrée, dévoilant de délicates saveurs de violettes, de fruits rouges et de réglisse. Sépia 2016 doit être servi à une température de 18° et il sera parfait avec un filet mignon de veau ou, évidemment, un fromage affiné. Pour l'anecdote, le mollusque représenté sur l'étiquette est une ammonite, un animal marin qui a disparu il y a soixante-cinq millions d'années.

ALAIN MAESTRACCI
Sépia 2016 AOC Luberon rouge. En vente chez les cavistes, 8,10 €.