

SAVEURS

TRÉSOR DE CAVE : AMOUNTANAGE, LE PETIT BIO DES BERGERS !

Voilà un petit (c'est une litote) rosé que nous n'avions pas encore goûté et le moins que l'on puisse dire c'est que l'on n'est pas déçu : il passe bien ! Il s'appelle Amountanage. En provençal cela veut dire : transhumance. C'est encore un Marrenon rosé, une maison qui produit de sacrés bons vins. Cet **AOC Lubéron** est un vin biologique issu d'un assemblage de grenache noir (70 %) et de syrah (30 %). L'année dernière, les vendanges ont été effectuées de nuit et le pressurage pneumatique a permis de donner des premiers jus sélectionnés pour une fermentation à basse température, 14 à 16 °C. L'élevage sur lies fines apporte du fruit et de l'élégance. Quelques mois plus tard, voici cet Amountanage à la jolie robe saumonée avec un nez tout en finesse. En bouche, une attaque franche avec quelques notes de groseilles et une finale légèrement épicée. Ce rosé doit bien entendu être servi frais, entre 10 et 12 °C. Il est parfait pour un apéro-tapas ou pour accompagner des salades et des grillades.

ALAIN MAESTRACCI



Amountanage 2017 en vente chez les cavistes. 6,05 €.