



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE A PROPOS D'AMBRE avec CHRISTOPHE ABBET

Attachant, sensible et énigmatique, Christophe Abbet soigne 3ha de vignoble dans les alentours de Martigny depuis 1990.

Il y conçoit des vins à son image, sortant des canons habituels de l'appellation. Chaque cuvée forgée est à tous les effets une création, portrait d'un « Valais au naturel, débarrassé de son académisme » selon les mots d'Olif.

Incontournables dans sa gamme, les vins oxydatifs et liquoreux, notamment la somptueuse et multiforme cuvée Ambre!

En compagnie de Christophe, nous vous proposons ici une verticale de sa cuvée Ambre entre ... (surprise !) et 2012, le nouveau né, après plus de 10 ans d'élevage.

Un éloge au temp...pour apprendre à se donner du temps.

LA CUVÉE

Issue de Petite Arvine, Marsanne ou un assemblage des deux, elle véhicule les messages du millésime et la vision du vigneron...

« Ambre : quel beau nom pour un vin liquoreux, si riche en connotations diverses ! Au niveau visuel d'abord, par sa manière de refléter la lumière en reflets « chauds », dits ambrés. Ensuite, par son appartenance au monde végétal, animal et symbolique.

L'ambre (ou succin) est également une résine fossile produite par la fossilisation de forêts de conifères datant de quelque 70 millions d'années et dont le gisement principal se situe sur les rives de la Baltique.

Cet ambre, aux couleurs variées, constitue une parure très recherchée dont les Grecs - Thalès le premier - avaient déjà mis en évidence les vertus magnétiques...Sur le plan symbolique enfin, l'ambre joue le rôle de médiateur entre l'énergie individuelle et l'énergie cosmique. »

Par Jacques Perrin, 1000 plateaux.

NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Dégustation de 10 vins liquoreux.

Connaissances pré-requises : ouverture d'esprit et envie de passer un moment d'exception !

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: Vue la richesse du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette rencontre et grignoter un petit quelque chose avant de nous rejoindre...en attendant de partager une assiette en toute amitié.

Après la dégustation:

Une agape inspirée de la saison vous sera proposée à bien plaisir.

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Domaine Christophe Abbet, Rue des Fontaines 16, CH-1920 Martigny-Bourg (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 13 juin 2024 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 180.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 180.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch