



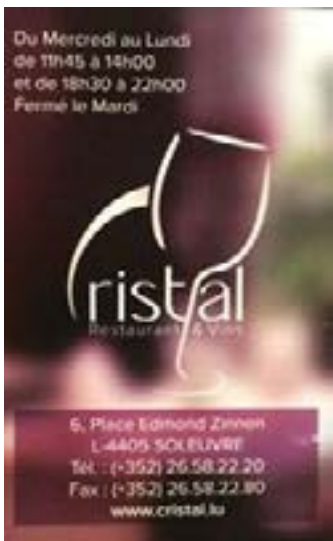
## De passage au Luxembourg,

Pascal MICHE, nouveau membre de l'ASE,

**Propriétaire du domaine OMERTO,**  
De la Vallée du Bras au Québec

a eu le plaisir de nous présenter deux étonnants « **VINS DE TOMATE** ».

Nous remercions **Marco PANETTA, gérant du restaurant LE CRISTAL,** de nous avoir ouvert les portes de son établissement pour cet événement.



Le domaine de la vallée du Bras au Québec produit un vin d'apéritif unique au monde. Il est situé sur un coteau de la rivière du même nom dans la région de Charlevoix.

Issu depuis 1938 de la passion d'une famille sur quatre générations, les produits sont élaborés au domaine à base de 6 des 16 variétés de tomates ancestrales du terroir, de culture biologique. La cuvée **OMERTO** est élaborée selon la même technique de vinification que pour les vins avec une chaptalisation et un vieillissement en fûts d'acacia. Certaines cuvées sont même vieilles en fûts de châtaignier.

L'an passé, il en a été produit environ 45000 bouteilles, et selon Pascal Miche, le propriétaire, on peut s'attendre à 60000 bouteilles pour la prochaine récolte.

Le nom du produit « **OMERTO** » rend hommage à son créateur, Omer, arrière Gand père de Pascal Miche.



### OMERTO sec

Assemblage de 3 tomates ancestrales, cueillette à la main, taux d'alcool 16%

*Robe jaune blé aux reflets dorés*

*Au nez, arômes de vieux sauvignon, voire même à l'aveugle peut être comparé à un vin du Jura. Surprenant par ses notes chaleureuses atypiques aux nuances de fruits à l'eau de vie. On pourrait d'attendre en le dégustant, à un digestif. Au second nez, il offre une palette complexe végétale, de citron confit et de poivre gris.*

*La bouche est vive et persistante, d'un beau gras, il se dévoile un léger côté de fenouil qui se mêle à des nuances iodées. On perçoit également des notes fines d'alcool de grain sur une finale de pomme reinette et de touches torréfiées.*

À accorder sur des fromages fondus (raclette), des sushis ou des mets parfumés au gingembre, cumin ou curcuma, du couscous, du chocolat noir ou sur un dessert aux fruits rouges, un poisson fumé, de la charcuterie...

### OMERTO moelleux

Assemblage de 3 tomates ancestrales, cueillette à la main, taux d'alcool 16%

*Robe jaune blé aux reflets dorés*

*Nez expressif de fleurs d'oranger d'une belle complexité aux notes chaleureuses telles l'abricot à l'eau de vie, mais aussi de vieille prune sur un fond fumé nous rappelant le tourbage d'un fin whisky écossais.*

*L'attaque en bouche est franche et grasse avec tout autant de justesse sur l'équilibre de l'acidité que sur la rondeur des sucres résiduels. Nerveux comme un subtil pineau des Charentes ou encore un vieux cognac, il dégage des arômes floraux comme la rose fanée, de notes fumées s'ouvrant sur une belle finale de pâte de coing.*

A déguster avec un homard aux radis blancs, un foie gras, des fruits de mer, du chocolat blanc, un dessert ou encore en digestif, juste rafraîchi.



Cédric Brantz (cuisinier au restaurant le Cristal), Pascal Miche, Lucie Hotte (épouse de Pascal Miche), Marco Panetta, Virginie Wilmotte (chef de rang au restaurant le Cristal), Amélie Alfonso, Cathy Lelu (Ambassadrice ASE Luxembourg)



Pascal MICHE et Marco PANETTA

### Amélie Alfonso, secrétaire ASE Luxembourg

[www.sommeliers-europe.com](http://www.sommeliers-europe.com)

Facebook: Sommeliers Europe Ase

