



# PHUSIS | UNE EXPERIENCE DU VIN

**METAPHUSIS | Chasselas sur granite** Vin de pays romand **2015 75 cl 20.-**

De mes nombreuses terrasses minérales, j'ai produit de petites grappes incroyablement lâches pour un jus des plus délicats. Après fermentation, je me suis métamorphosé en vin aérien, subtil, léger, finement perlant. On me boit comme de l'eau de source – et ce n'est pas peu dire !

**PHUSIS | Arvine sur falaise** Vin de pays romand **2014 75 cl 33.-**

C'est mon grand retour après 2007. Entre temps, j'ai été mi-flétri en 2008 puis plusieurs fois en méthode champenoise. Maintenant que la vigueur de mes vignes s'est apaisée et que mes baies sont plus petites et moins nombreuses, mon jus est plus dense, plus serré que jamais. Finement salé en bouche, aromatique au nez, je suis devenu un très joli vin sec.

**PHUSIS | Arvine vieille vigne sur falaise** Vin de pays romand **2014 75 cl 45.-**

Huitième millésime, déjà : pour une expression toujours plus aboutie. Encore assez discret au nez, je m'exprime admirablement en bouche. Bien que je mérite encore quelques mois de cave, tout est déjà là : densité, longueur, intensité en crescendo, consistance et fines notions tanniques. Un ensemble remarquable, fait pour durer.

**METAPHUSIS | Marsanne & Roussanne sur éboulis** Vin de pays romand **2014 75 cl 36.-**

Je suis issu de deux petites vignes cultivées en gobelet, sur le même terroir. Celle située sous une falaise impressionnante me donne la tension, la profondeur et d'intenses arômes floraux. L'autre, à peine plus loin, dans un secteur plus dégagé, m'accorde amplitude et vinosité. Eminemment équilibré, je me parachève de manière fraîche, digeste et aérienne.

**METAPHUSIS | Gamay sur granite** Vin de pays romand **2014 75 cl 32.-**

Mes ceps cultivés en gobelets, accrochés sur de petites terrasses caillouteuses, ont donné de belles grappes aux grains fruités, intenses, qui m'ont gratifié d'une pureté aromatique étonnante. Tout en allonge, ma bouche résonne et s'écoule comme de l'eau de roche.

**PHUSIS | Pinot Noir Clos du Mormont** Appellation d'Origine Contrôlée Côtes de l'Orbe **2014 75 cl 40.-**

Fidèle à mon millésime, j'exhale de jolis arômes fruités sur un corps d'abord souple et délicat puis tannique et agréablement resserré. Avec cette quatrième cuvée, je prends toujours plus de profondeur, tellement mon sol de calcaires jaunes est sec et tant je suis entouré d'herbes d'une extraordinaire diversité.

Plus d'informations avec commentaires de dégustation et accords mets et vins sur [www.phusis.ch](http://www.phusis.ch)

Prix TVA incluse

Confidentielles, certaines cuvées sont limitées