

PHUSIS | UNE EXPERIENCE DU VIN



metaPHUSIS 3.5 | Johannisberg – Fully **2009** *épuisé* **75 cl** **27.-**
 Ma puissance, je la dois au terroir des Seilles, à l'Ouest de Fully. Ma fraîcheur, à l'altitude de ma vigne, située tout à l'autre bout de la commune. Souple, généreux et aérien, je donne dans l'élégance.

PHUSIS 2.2 | Arvine – vieille vigne **2008** *épuisé* **75 cl** **38.-**
 Enfin, je sors de l'ombre et suis en mesure de vous faire sentir ma suavité, mon exotisme, ma densité. Moins tonique qu'en 2007, j'ai gagné en complexité et en persistance. Grâce à mes longues racines de vieille vigne, je puise du fond de mon terroir une grande minéralité. Pour un corps à la puissance apaisée...

PHUSIS 3.4 | Rouge de Sensine **2009** *épuisé* **75 cl** **25.-**
 Année généreuse, 2009 m'a tout donné. Avec elle, je suis, je crois, venu à maturité. On dit volontiers que je conserve la même délicatesse fruitée ressentie en croquant un grain de Pinot ou de Gamay bien mûr. Une sorte de caresse de velours.

metaPHUSIS 3.6 | Gamay – Plan Cerisier **2009** *épuisé* **75 cl** **19.-**
 Je tire une vibration toute particulière des parois abruptes du coteau de Plan Cerisier. Comme un éclat de granite. Un corps tranchant, tonique et très aromatique.

metaPHUSIS 3.7 | Pinot Noir – Ollon/Sierre **2009** *épuisé* **75 cl** **24.-**
 Tout droit venu du coteau de Sierre et ses terroirs calcaires propices au Pinot Noir, je m'impose d'entrée. Mon corps ample, ma vinosité, mes parfums d'épices orientales : quoi de mieux pour vos longues soirées d'hiver !

metaPHUSIS 2.6 | Humagne Noire **2008** *épuisé* **75 cl** **28.-**
 Qui aurait crû que moi, la sauvage Humagne Rouge de Leytron allait s'enticher d'un Pinot Noir de Sierre doux et civilisé. Vous pensez sans doute que l'un ou l'autre aura pris le dessus. Que nenni : sans renier nos caractères, nous tendons vers une union des contraires très... savoureuse.

PHUSIS 2.3 | Arvine – flétrie **2008** *épuisé* **37.5 cl** **40.-**
 Je proviens de la vieille vigne d'Arvine de Sensine. Au début du mois d'octobre, certains de mes grains ont viré en pourriture noble. Je suis le fruit de leur ramassage méticuleux, quasi grain par grain. Doté d'une liqueur exceptionnelle, je suis pourtant très vif et frais. Je condense en moi toutes les délicieuses couleurs de l'automne.

**Plus d'informations avec commentaires de dégustation et accords mets et vins sur
www.phusis.ch**