

METAPHUSIS 3.10



VIN DE PAILLE | LES CLAIVES | FULLY

Cépage Chardonnay

Millésime 2009

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2013-2030

Notes de dégustation

Robe topaze foncé. Beau nez de ciste, genévrier, fruits exotiques confits. Touches de fumée froide, de café, de liqueur d'orange. Entrée en bouche large, douce, ample. Grande liqueur crémeuse en évolution et finale sur une fine touche oxydative, riche mais néanmoins tonique (août 2013).

Suggestions de consommation

Terrine de gibier au foie gras et fruits confits. Pâtisseries sèches. Ou simplement hors des repas, comme vin de conversation.

Prix 40.- / demi-bt

Nbre de bouteilles 379

La gamme METAPHUSIS est élaborée à partir de raisins ou de vins achetés auprès de vignerons respectueux dont nous connaissons le travail ainsi que les parcelles.

Le Chardonnay est un cépage relativement précoce et sa situation au cœur du coteau des Claives, l'un des plus chauds de Fully, n'est pas très heureuse. Ainsi, lorsque Marie-Thérèse Chappaz en récupère deux parcelles, elle crée un assemblage doux comprenant ce raisin (Grain Doux). Mais lorsqu'elle décide d'arrêter ce vin, la possibilité nous est offerte de récolter l'avant dernier millésime et d'en faire un vin. Fin 2009, une bonne partie est arrachée et il restera encore quelques rangs pour faire, en 2010 un beau Chardonnay sec (METAPHUSIS 4.9).

En premier lieu, et afin de conserver l'acidité, les raisins sont cueillis tôt, 10 jours avant le début des vendanges, le 9 septembre. Ils sont directement mis sur de la paille bio et entreposés dans une grange pour un passerillage qui va durer environ 4 mois. Au début, il faut être très vigilant et ôter tous les grains qui partent en pourriture grise.

En janvier, au moment du pressurage, les 595 kg initiaux ont fondu et leurs 261 kg sont pressés : le moût titre 168 °Oe.

La fermentation se déroule dans une feuillette et quelques dames-jeannes. Lorsque l'alcool et le sucre sont équilibrés, le vin est stabilisé et il va vivre un long élevage (plus de 3 ans) dans un style légèrement oxydatif : la feuillette n'est pas ouillée régulièrement et une seule adjonction de SO₂ est faite depuis la stabilisation.

A la mi-mars 2013, les différents contenants sont assemblés et, miracle, le vin est limpide. Il n'est donc pas nécessaire de le filtrer et la mise en bouteille se fait le 29 mai 2013.

Le vin titre 13.3% d'alcool pour une concentration en sucre de 153 g/litre.