

PHUSIS 5.2



ARVINE | SENSINE | CONTHEY | V VIGNE

Cépage Petite Arvine

Millésime 2011

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2014 - 2020

Notes de dégustation

Jaune, légers reflets or. Passé un premier nez un peu marqué par l'élevage (marron glacé, écorce), le profil aromatique décline des notes de mirabelle, nectarine, pêche-melba. En bouche, l'attaque est soyeuse et évolue sur un corps gras, structuré, puissant et parfaitement sec. Une belle tension minérale parachève avec style cette bouche corsée. Encore un peu sur la réserve, ce vin a besoin de quelques mois de cave pour s'exprimer au mieux (août 2013).

Suggestions de consommation

Poularde en gelée. Bar entier cuit en croûte de sel. Vieux Gruyère.

Prix 41.- / bt

Nbre de bouteilles 621

A la vigne

En 2011, tout va très vite : la vieille vigne d'Arvine de Sensine caille (1^{er} stade de la pourriture noble) en effet en très peu de temps et il faut tout vendanger dans l'urgence. Sinon, le vin risque d'être plutôt moelleux que sec...

Ainsi, les vendanges se font le 10 septembre (presque trois semaines plus tôt qu'en 2010 !) en deux passages : les raisins caillés d'abord et les raisins sains ensuite. Il y a juste assez de quantité pour vinifier les deux récoltes séparément.

A la cave

Les deux vins sont différents du début à la fin. Le vin issu des raisins caillés sonde haut (près de 105 °Oe), il fermente rapidement, fait sa malo dans la foulée de la fermentation alcoolique. Le vin issu des raisins sains possède plus d'acidité, son sondage est plus bas (presque 10 °Oe de moins), il fermente tous ses sucres, comme l'autre, mais par contre fait sa malo le printemps suivant.

Afin de poursuivre la comparaison le plus longtemps possible, les deux vins sont élevés en fût de chêne neuf, exactement du même type.

Au final, le vin issu des raisins caillés présente plus d'alcool, il est expressif tôt, possède beaucoup de salinité, supporte bien le bois neuf mais se montre fragile à l'élevage. A la dégustation, il est dense, exotique, un peu lourd aussi. Celui issu de raisins sains est vif, moins marqué par la salinité, il fait sa malo plus tard et supporte moins bien le bois neuf. Par contre, ce vin frais et tonique se montre plus solide et stable tout au long de l'élevage.

L'assemblage des deux donne le vin le plus équilibré. Réalisé à la mi-mars 2013, il est suivi d'une mise en bouteille sans filtration le 29 mai 2013.