

METAPHUSIS 6.10



LES CLAIVES | FULLY

Cépage Probablement du Plantscher

Millésime 2012

Température de service 8 à 10 °C **Longévité** 2013-2016

Notes de dégustation

Jaune doré aux légers reflets verts. Nez clair, frais, sur l'ananas, la mirabelle, la menthe, les fleurs blanches, la poudre de pierre chaude. L'entrée en bouche est assez ronde puis la matière évolue sur un corps vineux et gras et, en même temps légèrement amer, finement tannique et vif. En finale, sensation de clarté, de fraîcheur et joli rappel des fleurs blanches que l'on avait au nez (août 2013).

Suggestions de consommation

Salade de poulpe au citron. Jambon persillé. Petits légumes farcis au Pecorino.

Prix 75.- / magnum

Nbre de magnums 23

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.

Lorsque Marie-Thérèse Chappaz récupère les vignes de son oncle Maurice Chappaz sur le coteau des Claives en 2003, elle repère quelques pieds d'un cépage qu'elle ne connaît pas. Situés en bout de lignes de Marsanne, au premier tiers du coteau, ils regardent la Combe d'Enfer. A l'est de ces lignes, à la même altitude, une petite parcelle d'Humagne Blanche fait également partie du lot de vignes de Maurice. Il assemblait volontiers le cépage mystérieux (qu'il appelait Tokay) à l'Humagne Blanche. Marie-Thérèse en déduisit qu'il s'agissait de Furmint, cépage que l'on rencontre en Hongrie et qui est à l'origine, avec le Hársevelü, des fameux vins de Tokaj. Mais le spécialiste des cépages de l'arc alpin, José Vouillamoz, penche plutôt pour le Plantscher (aussi appelé Bordeaux Blanc, Bourgogne Blanc ou Gros Bourgogne) que l'on ne rencontre plus que de manière très disséminée en Valais. Ceci dit, le Plantscher aurait un lointain lien de parenté avec le Furmint et le Hársevelü... Mais est-il vraiment important de savoir de quel cépage il s'agit ? Le cépage n'est-il pas le trait d'union entre la terre et le ciel, n'est-ce pas lui qui capte, tout en se mettant en retrait, les énergies de l'une et de l'autre afin de les transmettre au raisin puis au vin ?

En 2008, un essai de vendange tardive s'est soldé par un échec : avec la neige de novembre, les grappes sont toutes tombées à terre... En 2010, un premier essai de vinification en sec permet de prendre contact avec ces raisins. Une partie de ce vin a été utilisée pour ouiller la feuille du Chardonnay des Claives 2010, METAPHUSIS 4.9. Avec le 2011, c'est un passerillage hors souche suivi d'une vinification comme à Tokay (actuellement encore en cours d'élevage). Le 2012 est finalement récolté le 11 octobre à 95 °Oe. Vinifié en cuve inox, élevé en dames-jeannes, ce vin a presque terminé sa fermentation alcoolique (environ 2 à 3 grammes de sucres résiduels) et sa fermentation malo-lactique n'a pas été faite.

La mise en bouteille, ou plutôt en magnum, est réalisée le 30 avril 2013...