

METAPHUSIS 6.6

DURIZE | CLOS DE LANDZÈLENE | FULLY



Cépage Durize (Rouge de Fully)

Millésime 2012

Température de service 14 à 16 °C

Longévité 2013-2015

Notes de dégustation

Robe rubis relativement foncé, ourlé de jolis reflets violets. Tout d'abord marqué par une légère réduction (un passage en carafe juste avant le service est indiqué), le nez s'ouvre rapidement sur la menthe, le chocolat, la violette, la cerise et les baies des bois. En bouche, le corps est souple, d'abord peu tannique, friand, fringant puis il se resserre quelque peu sur une finale acidulée, dotée de petits tannins au grain rustique (août 2013).

Suggestions de consommation

Charcuteries, tartare de thon, fleurs de courgettes farcies.

Prix 24.- / bt

Nbre de bouteilles 354

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.

Vieux cépage presque abandonné, la Durize subsiste encore dans la région de Fully (environ 6000 m²). Elle est issue du croisement entre le Roussin (lui-même fils du Cornalin du Valais, appelé aussi Rouge du Pays) et un cépage inconnu (aujourd'hui sans doute disparu) et fait partie de la famille des Oriou. Elle a donc des affinités avec de nombreux cépages valdôtains dont l'Humagne Rouge (appelée Cornalin en Val d'Aoste).

Le Clos de Landzèlene est situé à l'ouest de Fully, dans une ancienne zone de murgères. Ces gros tas de cailloux rappellent une époque où la terre cultivable était rare et où il fallait extraire beaucoup de cailloux pour créer une petite parcelle. Au milieu étaient plantés les céréales ou les légumes et, adossée aux mûrs, on cultivait la Durize, cépage tardif qui bénéficiait de la chaleur emmagasinée par les pierres.

2012 n'est pas un millésime facile pour les cépages rouges tardifs et il faut vendanger la Durize plus tôt que prévu, le 14 octobre, avant que sa peau ne lâche. Bien que généralement peu productrice en sucre (et donc en alcool), elle se montre, dans ce millésime, encore moins riche que d'habitude (10 % volume au final car le vin n'est pas chaptalisé). Après une cuvaison d'un mois, le vin est élevé dans un fût ayant déjà contenu quatre vins. Le solde va en dame-jeanne. La fermentation malolactique se fait naturellement au printemps. Le vin est mis en bouteille le 12 juillet 2013, sans filtration. Un léger gaz carbonique est parfois perceptible. Il est voulu et permet de conserver de la fraîcheur au vin.