

# METAPHUSIS 6.7

ARVINE | TZAMETZON | CONTHEY



**Cépage** Petite Arvine

**Millésime** 2012

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2013-2016

## **Notes de dégustation**

La robe arbore un jaune clair, pas tout à fait limpide, aux fines nuances dorées. Passé un premier nez légèrement boisé, le profil aromatique s'ouvre sur le poivre, le lys, la bergamote, les épices douces. Clair et digeste dès l'attaque, la bouche se montre longue, effilée, sèche et finement salée. Elle offre, en finale, complexité et sapidité (août 2013).

## **Suggestions de consommation**

Terrines de légumes. Poissons de mer sur le grill. Fromages d'alpage frais.

**Prix** 28.- / bt

**Nbre de bouteilles** 2356

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.

Située à l'aplomb du village de Vétroz mais encore sur la commune de Conthey, sur un sol riche en schistes, la vigne de Tzametzon a été plantée en Petite Arvine à la fin des années 1980 par Michel Steiner, vigneron-musicien. Le vin qui en était issu était connu sous le nom de Lune Bleue et ce, jusqu'à son dernier millésime, le 2010.

En 2012, nous avons l'occasion de collaborer et de vendanger cette belle et grande parcelle en trois passages. Le premier, relativement tôt, destiné à la réalisation d'une méthode champenoise. Le second, en date du 24 octobre, pour la réalisation de ce vin sec et le troisième, mi-novembre, pour un flétri sur souche.

La vendange sonde 94 °Oe et la vinification se déroule en cuve inox. Une fois les deux fermentations terminées (il reste 2.9 grammes de sucres résiduels), une partie passe en fût de chêne quelques mois et l'autre partie reste en cuve. En proportion, un tiers de la cuvée ne voit jamais le bois et pour le reste, le temps de passage varie en fonction de la disponibilité des fûts vides !

L'élevage se termine mi-juillet par une filtration suivie de la mise en bouteille, le 22 juillet 2013.

Certaines bouteilles présentent un léger trouble qui n'altère en rien la qualité du vin.