

# PHUSIS 4.1

ARVINE | EXTRA-BRUT | SENSINE | CONTHEY



**Cépage** Petite Arvine

**Millésime** 2010

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2014-2017

## **Notes de dégustation**

Robe jaune pâle à reflets verts. Succession, au nez, de notes de fruits jaunes très mûrs, puis de craie et ensuite de chèvrefeuille. Attaque de bouche précise, soulignée par une bulle fine mais bien présente et tonique. Corps ample, structuré et qui se poursuit sur longue finale vive, très claire et en même temps légèrement tannique. Un vin doté d'une grande puissance en finale (septembre 2013).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif. Poissons fumés. Poissons de mer sur le grill.

**Prix** 38.- / bt

**Nbre de bouteilles** 339

## **A la vigne**

La parcelle d'Arvine plantée en 1997 est vigoureuse et donne une vendange assez abondante. Pour son premier millésime, le 2007, elle a produit un vin très riche, dense (PHUSIS 1.1). En 2008, un mi-flétri (PHUSIS 2.1). A partir de 2009, l'option choisie est la méthode champenoise. Ceci permet de moins brider la vigne (quasi pas de vendanges vertes) dans l'espoir qu'elle se régule progressivement elle-même...

La vendange est réalisée le 30 septembre 2010, en tout début de maturité.

## **A la cave**

Au pressoir, les têtes et queues de pressurage sont soigneusement séparées, vinifiées, distillées et élevées sous bois (rendez-vous dans quelques années pour la dégustation de cette eau-de-vie d'Arvine, assemblage, pour l'instant de 2009 et 2010).

Seul le cœur de la pressée est destiné à la méthode champenoise (au final, moins de 50% de pressurage).

La vinification se déroule en cuve (fermentations alcoolique et malolactique) et l'élevage se poursuit jusqu'à ce que le vin soit stable, en juillet 2011 et ce, sans filtration.

A partir de ce moment, s'opère la magie de la prise de mousse selon la méthode champenoise. 25 mois sur lattes plus tard, le vin est dégorgé, sans adjonction de liqueur d'expédition, fin août 2013.