

# METAPHUSIS

## CHASSELAS SUR GRANITES



**Cépage** Chasselas

**Millésime** 2013

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2014-2016

### **Notes de dégustation**

La robe est d'un jaune clair relativement limpide. Frais, le nez évoque d'emblée le cailloux puis de l'écorce d'agrumes, de la chair de pamplemousse, des fleurs blanches. Passé une très légère sensation perlante en attaque, la bouche se montre à la fois assez ronde, aérienne, ouverte, saline et en même temps tendue par de nobles amers en finale (juin 2014).

### **Suggestions de consommation**

Apéritif. Chèvre chaud en feuille de brick. Filets de brochet poêlés.

**Prix** 20.- / bt

**Nbre de bouteilles** 449

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.

Ce Chasselas est issu d'une parcelle située à Martigny, sur le raide coteau qui longe le début de la route menant au col de la Forclaz. L'endroit se nomme les Bans et se distingue par un sol à dominante granitique.

Plutôt tardive, le 29 octobre, la vendange donne un raisin sondant 85 °Oe. Pressé de manière artisanale, sur un pressoir vertical, le jus fermente en cuve inox grâce aux levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait dans la foulée et l'élevage se poursuit toujours en cuve jusqu'en mai. La mise en bouteille est effectuée sans filtration, le 15 mai 2014.