

METAPHUSIS

FURMINT SUR GNEISS



Cépage Furmint

Millésime 2013

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2014-2018

Notes de dégustation

Robe claire, jaune pâle. Le nez évolue entre les familles florales, hespéridées et épicées. L'entrée en bouche est à la fois dense et tendue. Le corps suit un long crescendo de matière et la finale impose une grande puissance, tant sur les saveurs que les arômes, dont le citron confit et l'armoise. Un très léger sucre résiduel à peine perceptible parachève la bouche de ce vin intense (juin 2014).

Suggestions de consommation

Poularde en gelée. Salade de poulpe. Vol-au-vent.

Prix 40.- / bt

Nbre de bouteilles 24

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 jouxtent 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, pensait plutôt au 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... Seule l'analyse ADN permet de certifier qu'il s'agit bel et bien de Furmint !

La vendange est précoce pour l'année, le 14 octobre. Sans doute une conséquence de la très petite récolte : la moitié de celle de l'an passé ! Sondant 100 °Oe, le jus est vinifié dans une dame-jeanne, sans seconde fermentation. Au final, il reste sans doute 2 à 3 grammes de sucres résiduels.

La mise en bouteille est faite sans filtration, le 11 mai 2014.