

# METAPHUSIS

MARSANNE ROUSSANNE SUR ÉBOULIS



**Cépages** Marsanne et Roussanne

**Millésime** 2012

**Température de service** 11 à 13 °C

**Longévité** 2014-2020

## **Notes de dégustation**

Jaune doré clair mais intense. Très aromatique, le nez évoque la cardamome, la coriandre, la fleur d'oranger. Généreuse et dense en attaque, la bouche évolue sur un corps large, aérien, épanoui et en même temps tonique et resserré sur une finale aux accents légèrement salés. Notions de pierres chaudes et de fleurs blanches en rétro-olfaction (juin 2014).

## **Suggestions de consommation**

Fleurs de courgettes farcies aux crevettes et saumon fumé. Tartare de bar au fenouil.

**Prix** 36.- / bt

**Nbre de bouteilles** 295

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.

Cette cuvée est issue de deux vignes cultivées en biodynamie et situées sur le cône de déjection de Chamoson, en gros dans le secteur de Grü (parcelle de Champ du Pacheu pour la Roussanne et Les Champlans pour la Marsanne).

La vendange est faite le 8 octobre 2012 et donne, dans ce millésime, autant de Roussanne que de Marsanne. Les deux cépages sont pressés ensemble (pour un sondage d'environ 95 °Oe) et font leur fermentation dans un fût de chêne qui a déjà servi trois fois.

Au cours de son élevage, le vin quitte le Valais pour la nouvelle cave de la Sarraz dans laquelle il fait sa fermentation malolactique. Après 18 mois d'élevage, il est mis en bouteille le 15 mai 2014 sans filtration car il est limpide et sans sucres résiduels.