

METAPHUSIS



ARVINE TBA SUR SCHISTES

Cépage Petite Arvine

Millésime 2012

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2014-2050

Notes de dégustation

Belle robe foncée, topaze, légèrement trouble. Grande profondeur aromatique au nez avec des notes de Darjeeling, de pâte de coing, de bruyère, de confiture d'abricot. Entrée en bouche très riche, sur un arôme d'ananas séché. Matière d'une densité et d'une pureté hors normes. Finale imposante mais pas lourde, équilibrée par une formidable acidité et qui persiste longuement sur les fruits secs, la peau de poire, la pâte de fruits (juin 2014).

Suggestions de consommation

Ce vin se suffit à lui-même : comme un élixir, il est à boire tel quel !

Prix 80.- / demi-bt

Nbre de bouteilles 112

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, au lieu-dit Tzametzon, sur un sol riche en schistes, cette vigne a été plantée en Petite Arvine à la fin des années 1980.

Lors de la vendange du vin sec de 2012, quelques grappes sont laissées sur souche car elles commencent à cailler (1^{er} stade de la pourriture noble) et apporteraient trop de sucre au moût. Quelques 3 semaines plus tard (le 15 novembre) ces grappes sont entièrement atteintes de pourriture noble et en plus, les baies ont séchés sous l'influence du vent : le moût affiche 208 °Oe ! Une partie fermente dans un petit fût de chêne et l'autre va cuve. Les deux contenants fermentent environ jusqu'à 7 % d'alcool et les levures s'arrêtent naturellement là : il reste encore plus de 300 g de sucres résiduels... La partie en cuve offre des sensations étonnantes, pures, intenses, toniques et non boisées, dans l'esprit des grands TBA allemands (Troockenbeerenauslese).

Non filtré, le vin est mis en bouteille le 8 juin 2014. Au fil du temps, il va s'éclaircir légèrement et la formation d'un dépôt dans la bouteille est tout à fait normale. Il conviendra, avant de l'ouvrir, de la redresser quelques jours à l'avance afin que le dépôt reste au fond.