

METAPHUSIS

DURIZE EN MURGÈRES



Cépage Durize

Millésime 2013

Température de service 15 à 17 °C

Longévité 2015-2019

Notes de dégustation

Robe cerise assez foncé aux légers reflets violacés. Nez intense, sur la prune sauvage, les épices, la réglisse et une touche originale de raisin frais, légèrement musqué. Entrée en bouche large, rapidement soulignée par des tannins pas trop serrés au grain un peu rustique. Corps frais, digeste et qui se termine sur une finale soutenue, peu enrobée, sapide, légèrement végétale, sur le côté très primaire du raisin que l'on avait également au nez (novembre 2014).

Suggestions de consommation

Plateau de charcuteries. Filets de rouget en sauce. Certains fromages bleus (lait de vache).

Prix 25.- / bt

Nbre de bouteilles 259

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.

Vieux cépage presque abandonné, la Durize subsiste encore dans la région de Fully (environ 6000 m²). Elle est issue du croisement entre le Roussin (lui-même fils du Cornalin du Valais, appelé aussi Rouge du Pays) et un cépage inconnu (aujourd'hui sans doute disparu) et fait partie de la famille des Oriou. Elle a donc des affinités avec de nombreux cépages valdôtains dont l'Humagne Rouge (appelée Cornalin en Val d'Aoste).

Le Clos de Landzèlene dont est issu ce vin est situé à l'ouest de Fully, dans une ancienne zone de murgères. Ces gros tas de cailloux rappellent une époque où la terre cultivable était rare et où il fallait extraire beaucoup de cailloux pour créer une petite parcelle. Au centre étaient plantés les céréales ou les légumes et, adossée aux murs, on cultivait la Durize, cépage tardif qui bénéficiait de la chaleur emmagasinée par les pierres.

Dans le tardif millésime 2013, la Durize met beaucoup de temps pour mûrir. Mais pour palier à ce retard et anticiper sur la maturation des baies, une vendange verte drastique (toutes les grappes coupées en deux) est effectuée. Ce qui permet d'arriver aux vendanges (le 26 octobre) avec la plus belle récolte de Durize à ce jour. Mais aussi la moins abondante !

En cave, la cuvaison dure un mois et le vin est ensuite logé dans une feuille de 5^{ème} vin. Le solde, un bon tiers, est élevé en bonbonne. La fermentation malolactique se fait assez tardivement, en juin de l'année suivante et la mise en bouteille suit, sans filtration, le 21 septembre 2014.