

PHUSIS



ARVINE EXTRA-BRUT SUR FALAISE

Cépage Petite Arvine

Millésime 2011

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2014-2020

Notes de dégustation

La robe est d'une teinte claire, jaune pâle à reflets dorés. Premier nez assez discret, sur les fleurs blanches, les fruits à noyau et des touches de brioche. Viennent ensuite des notes plus minérales comme la craie. En bouche, le corps est élancé, tonique, mené par une bulle fine et il se termine sur une finale bien sèche, finement nuancée de notes de pommes au four (décembre 2014).

Suggestions de consommation

Apéritif. Carpaccio de St-Jacques. Poissons de mer.

Prix 40.- / bt

Nbre de bouteilles 380

A la vigne

La parcelle d'Arvine plantée en 1997 est vigoureuse et donne une vendange assez abondante. Pour son premier millésime, le 2007, elle a produit un vin très mûr et vineux (PHUSIS 1.1). En 2008, un mi-flétri (PHUSIS 2.1). A partir de 2009, l'option choisie est la méthode champenoise. Ceci permet de moins brider la vigne (peu de vendanges vertes) dans le but qu'elle se régule progressivement d'elle-même...

La vendange est réalisée le 10 septembre 2011, en tout début de maturité.

A la cave

Au pressoir, les têtes et queues de pressurage sont soigneusement séparées, vinifiées, distillées et élevées sous bois (rendez-vous dans quelques années pour la dégustation de cette eau-de-vie d'Arvine, assemblage, pour l'instant de 2009, 2010 et 2011).

Seul le cœur de la pressée est destiné à l'extra-brut (au final, moins de 50% de pressurage). La première fermentation se déroule en cuve. Le vin est ensuite logé dans un fût pour la seconde fermentation et l'élevage. Un bon tiers reste en cuve et ne voit jamais le bois. L'élevage se poursuit jusqu'en juin 2012 : le vin tranquille est alors clair et stable et ne nécessite aucune filtration.

A partir de ce moment, s'opère la magie de la prise de mousse selon la méthode champenoise. 27 mois sur lattes plus tard, le vin est dégorgé, sans adjonction de liqueur d'expédition, courant septembre 2014.