

PHUSIS

ARVINE VIEILLE VIGNE SUR FALAISE



Cépage Petite Arvine

Millésime 2012

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2015-2022

Notes de dégustation

Robe claire, jaune pâle. Assez discret, délicat, le nez s'ouvre doucement sur les fleurs blanches et un beau cortège d'agrumes : citron confit, cédrat, bergamote, zeste de mandarine. La bouche démarre sur une matière souple, large, aux saveurs franchement salées. Le corps se montre volumineux, aérien et la finale se termine sur une touche légèrement tannique. Fait pour la table, ce vin sera encore meilleur après quelques mois de cave (novembre 2014).

Suggestions de consommation

Pressé de légumes confits. Tartare de daurade. Vieux Gruyère d'alpage.

Prix 45.- / bt

Nbre de bouteilles 343

A la vigne

Le millésime 2012 est marqué par une humidité importante qui favorise la pourriture (sauf de la mi-août à la mi-septembre où le temps est beau, chaud et sec). Ainsi, tout début octobre, certaines grappes de la vieille vigne de Sensine sont déjà bien atteintes de pourriture noble et les autres, encore saines, sont sur le point de cailler. Il faut donc rentrer rapidement ce qui reste et cela se fait le 5 octobre. En terme de quantité, c'est une des plus petites récoltes de la vieille vigne à ce jour. On est effectivement à moins de 400 g/m² et le sondage affiche 96 °Oe.

A la cave

Le raisin est pressé dans un pressoir vertical manuel et la majorité du moût part dans un fût de troisième vin pour la fermentation. Un petit solde va en bonbonne. Les levures indigènes ne sont pas très actives et, après 4 mois, elles se mettent au repos alors qu'il reste encore quelques grammes de sucre. L'été suivant, la fermentation se termine et, dans la foulée, la malolactique se fait également. L'élevage se poursuit une année supplémentaire et le vin est mis en bouteille le 21 septembre 2014, sans filtration.