

# METAPHUSIS

## FURMINT SUR GNEISS



**Cépage** Furmint

**Millésime** 2014

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2015-2019

### **Notes de dégustation**

Robe jaune pâle, brillante, limpide, légers reflets verts. Nez expressif, sur la pêche blanche, le melon, les citrons verts et confits. Notes de craie en poudre. Petit carbonique en entrée de bouche. Corps frais, dense, vibrant et longue finale puissante, minérale, à la fois vive et vineuse.

### **Suggestions de consommation**

Dos de Saint-Pierre sur le grill, filet de brochet au beurre blanc.

**Prix** 40.- / bt (épuisé)

**Nbre de bouteilles** 24

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.

Lorsque Marie-Thérèse Chappaz récupère les vignes de son oncle Maurice Chappaz sur le coteau des Claives en 2003, elle repère quelques pieds d'un cépage qu'elle ne connaît pas. Situés en bout de lignes de Marsanne, au premier tiers du coteau, ils jouxtent la Combe d'Enfer. A l'est de ces lignes, à la même altitude, une petite parcelle d'Humagne Blanche fait également partie du lot de vignes de Maurice. Il assemblait volontiers le cépage mystérieux (qu'il appelait Tokay) à l'Humagne Blanche. Marie-Thérèse en déduisit qu'il s'agissait de Furmint, cépage que l'on rencontre en Hongrie et qui est à l'origine, avec le Hársevelü, des fameux vins de Tokaj. Mais le spécialiste des cépages de l'arc alpin, José Vouillamoz, pensait plutôt au Plantscher (aussi appelé Bordeaux Blanc, Bourgogne Blanc ou Gros Bourgogne) que l'on ne rencontre plus que de manière très disséminée en Valais. Ceci dit, le Plantscher aurait un lointain lien de parenté avec le Furmint et le Hársevelü... Seule l'analyse ADN permet de certifier qu'il s'agit bel et bien de Furmint !

Comme en 2013, la vendange est peu abondante et elle se fait le 3 octobre 2014 avec un sondage de 94 °Oe. Le jus est vinifié dans une dame-jeanne et ne fait pas la fermentation malo-lactique.

La mise en bouteille est faite sans filtration, le 28 avril 2015.