

METAPHUSIS

GAMAY SUR GRANITES



Cépage Gamay

Millésime 2013

Température de service 15 à 17 °C

Longévité 2015-2020

Notes de dégustation

Belle robe de teinte cerise foncé. Nez intense, profond, riche d'une grande corbeille de fruits et agrémenté de touches de cannelle, de cumin, d'épices. Un peu de carbonique en entrée de bouche puis développement sur un corps en même temps très vineux, dense, vif et sapide. Grosse vibration fruitée sur la finale pleine, corsée, finement tannique et très dynamique (mai 2015).

Suggestions de consommation

Viandes blanches et volailles (pintade, poularde, gibiers à plume). Ne pas hésiter à passer en carafe juste avant le service si on est gêné par le côté légèrement perlant du vin.

Prix 32.- / bt

Nbre de bouteilles 328

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.

Ce Gamay est issu de plusieurs petites parcelles, toutes situées à proximité de Plan-Cerisier (région de Martigny), sur le raide coteau qui surplombe le début de la route menant au col du Grand-St-Bernard. Le sol y est plutôt de type cristallin et notamment riche en granites.

Vendangés le 24 octobre, les raisins affichent un peu plus de 100 °Oe.

Après une cuvaison classique d'environ deux semaines, le vin nouveau est entonné dans un fût ayant déjà contenu trois vins.

La fermentation malolactique tarde et se fait presque après une année d'élevage : il faut dire que la cave est très fraîche ! Le vin est ensuite mis en cuve afin de parfaire son élevage encore quelques mois. La mise en bouteille se fait sans filtration, le 27 avril 2015.