

METAPHUSIS

ARVINE SUR SCHISTES



Cépage Petite Arvine

Millésime 2013

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2015-2020

Notes de dégustation

Robe sur un jaune doré d'intensité moyenne. Le nez est expressif, sur l'ananas, la papaye, le poivre et l'ardoise. En bouche, le corps est puissant, vif, bien salé, très légèrement carbonique. Vibrant, il possède un beau relief et se termine sur une longue finale tonique, dynamique, minérale (mai 2015).

Suggestions de consommation

Sole poêlée. Terrine d'aile de raie aux câpres. Vieux Gruyères d'alpage.

Prix 30.- / bt

Nbre de bouteilles 617

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.

Située à l'aplomb du village de Vétroz mais encore sur la commune de Conthey, sur un sol riche en schistes, la vigne de Tzametzon a été plantée en Petite Arvine à la fin des années 1980 par Michel Steiner, vigneron-musicien. Il y a produit, jusqu'en 2010, un vin connu sous le nom de Lune Bleue.

En 2013, la vendange se fait en deux passages bien espacés dans le temps. Le premier, assez tôt, est destiné à une méthode champenoise alors que le second, en date du 31 octobre, à la réalisation d'un vin sec. Un gros coup de foehn fait exploser les taux de sucres les derniers jours et il faut rentrer les grappes sans tarder !

Sondant 98 °Oe, les raisins sont pressés dans un petit pressoir vertical et les moûts sont directement entonnés dans deux fûts pour la fermentation alcoolique (pas de bois neuf). Cette dernière se fait très lentement et dure finalement plus de 10 mois ! Les fermentations malolactiques suivent et, après une année, les vins sont sortis des fûts et mis en masse en cuve inox afin qu'ils se stabilisent encore quelques mois. La mise en bouteille est effectuée sans filtration le 27 avril 2015.