

METAPHUSIS

MARSANNE ROUSSANNE SUR ÉBOULIS



Cépages Marsanne et Roussanne

Millésime 2013

Température de service 11 à 13 °C

Longévité 2015-2022

Notes de dégustation

Doré assez soutenu. Beau nez finement boisé, ourlé de notes de fleurs blanches, de poivre, de vanille et de gingembre. Entrée en bouche serrée, structurée, intense et vive. Corps extrêmement tonique et qui se prolonge longuement sur une puissante finale aux arômes rappelant ceux du nez.

Structuré, tonique, mordant, peu habituel et surtout très différent du millésime précédent ! (octobre 2015).

Suggestions de consommation

Sur un beau poisson de mer grillé (saint-pierre, saumon, dorade, ...), des crustacés ou une poularde en gelée (tout accompagnement crémé sera à éviter sur ce vin).

Se fera également le bon compagnon des pâtes dures longuement affinées.

Prix 36.- / bt

Nbre de bouteilles 161

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.

Cette cuvée est issue de deux vignes cultivées en biodynamie et situées sur le cône de déjection de Chamoson, en gros dans le secteur de Grü (parcelle de Champ du Pacheu pour la Roussanne et Les Champlans pour la Marsanne).

Dans le millésime 2013, la Roussanne voit sa vigueur baisser drastiquement et la sortie de raisin s'en ressent : un tiers par rapport à 2012 ! Pour la Marsanne, c'est un peu le même phénomène, toutefois dans une proportion moindre. Au final et sur l'ensemble, 40% de récolte en moins qu'en 2012...

Vendangés le 26 octobre à un peu plus de 100 °Oe, les raisins passent par un pressoir manuel vertical et donnent un moût qui est directement entonné dans une feuille de 3^{ème} vin. La fermentation se déroule très lentement et le vin prend plus d'une année pour « sécher » ses sucres. La seconde fermentation se fait dans l'intervalle et l'élevage se prolonge encore presque une année supplémentaire. Après tout ce temps, le vin reste trouble... Très riche en extraits secs, il est aussi sans doute bien chargé en protéines qui l'empêchent de se clarifier. Il est donc légèrement collé (bentonite) avant la mise en bouteille qui s'effectue sans filtration, le 11 août 2015.

