

METAPHUSIS

GAMAY SUR GRANITE



Cépage Gamay

Millésime 2014

Température de service 15 à 17 °C

Longévité 2016-2019

Notes de dégustation

Robe rubis assez clair. Premier nez plutôt discret qui s'ouvre progressivement sur des notes de petites baies rouges acidulées, d'épices, de mousse de chêne. Entrée en bouche précise, droite, gracieuse et en même temps pleine de sève. Evolution sur un corps plus long que large et finale aérienne, minérale, finement boisée (novembre 2015).

Suggestions de consommation

Volailles ou gibiers à plume dans une version plutôt nature, épurée, qu'accompagnée de jus corsés et autres sauces capiteuses.

Prix 32.- / bt

Nbre de bouteilles 355

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.

La vendange a lieu le 3 octobre et les raisins sondent 94 °Oe. Il faut être bien vigilant au tri car la *drosophila suzukii* a fait quelques dégâts, provoquant de nombreux foyers de pourriture acide.

Après une cuvaison d'une douzaine de jours, le marc est pressé et le vin nouveau entonné dans un fût de 3^{ème} passage. Un solde est élevé en bonbonne de verre.

La seconde fermentation suit assez rapidement et le vin continue son élevage jusqu'à l'été suivant. Il est mis en bouteilles, sans filtration, le 14 août 2015.