

METAPHUSIS

RÈZE DU HAUT PLATEAU



Cépage Rèze

Millésime 2014

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2015-2018

Notes de dégustation

Robe très légèrement voilée, jaune pâle. Nez relativement intense, sur l'abricot, le poivre, la vanille et une touche de résine de pin. Plutôt souple et ronde en attaque, la bouche évolue rapidement sur un corps svelte, tendu et soyeux à la fois. Impression d'eau de source, de pierre mouillée, jusque sur la finale marquée par une délicate touche balsamique (novembre 2015).

Suggestions de consommation

Plateau de charcuterie, soufflé au fromage, rillettes de poissons, coquillages.

Prix 28.- / bt

Nbre de bouteilles 437

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.

La Rèze est l'un des plus anciens cépages valaisans : elle est en effet mentionnée dans le fameux document du *Registre d'Anniviers* de 1313. Mais ce cépage a bien failli disparaître car remplacé dès le milieu du XIX^{ème} siècle par le Chasselas, plus facile à cultiver et plus productif. Actuellement, il en reste moins de 3 ha dans tout le canton.

La vigne dont est issu ce vin est située à plus de 700 m d'altitude, au Grugnay. Son sol est constitué des éboulis et autres déjections du haut du fameux cône de Chamoson. Elle est cultivée avec soin, en production intégrée.

La vendange a lieu le 7 octobre et les raisins sondent 81 °Oe. Ils sont pressés manuellement dans un pressoir vertical et donnent un moût qui est entonné, pour fermentation, dans un fût et une feuille (de 4^{ème} et 5^{ème} passage). La fermentation malo-lactique se fait naturellement au printemps suivant et les vins sont ensuite mis en bouteille, sans filtration, quelques mois plus part, courant août 2015.