

# METAPHUSIS

## DURIZE EN MURGÈRES



**Cépage** Durize

**Millésime** 2014

**Température de service** 15 à 17 °C

**Longévité** 2015-2017

### **Notes de dégustation**

Robe sur un rubis clair. Odeurs sylvestres au nez avec de la mousse de chêne, des petites baies des bois rouges et des épices douces. L'attaque en bouche est souple, déliée. Avenant, le corps est volumineux, léger, sphérique et friand. Une jolie finale franche et fruitée parachève ce vin digeste, plus accessible dans son style que sur d'autres millésimes.

### **Suggestions de consommation**

A boire jeune sur un émincé de dinde aux champignons, une saucisse à rôtir ou une quiche aux épinards.

**Prix** 25.- / bt

**Nbre de bouteilles** 478

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.

Vieux cépage presque abandonné, la Durize subsiste encore dans la région de Fully (environ 7000 m<sup>2</sup>). Elle est issue du croisement entre le Roussin (lui-même fils du Cornalin du Valais, appelé aussi Rouge du Pays) et un cépage inconnu (aujourd'hui sans doute disparu) et fait partie de la famille des Oriou. Elle a donc des affinités avec de nombreux cépages valdôtains dont l'Humagne Rouge (appelée Cornalin en Val d'Aoste).

Le Clos de Landzèlene dont est issu ce vin est situé à l'ouest de Fully, dans une ancienne zone de murgères. Ces gros tas de cailloux rappellent une époque où la terre cultivable était rare et où il fallait extraire beaucoup de cailloux pour créer une petite parcelle. Au centre étaient plantés les céréales ou les légumes et, adossée aux murs, on cultivait la Durize, cépage tardif qui bénéficiait de la chaleur emmagasinée par les pierres.

En 2014, la Durize doit être vendangée en deux fois car une pluie non prévue arrive en pleine récolte. Commencée le 16, elle se termine le 18 octobre.

Le raisin est abondant, les graines plutôt grosses et, au final, la récolte est la plus importante depuis 2010, premier millésime. En cave, la fermentation est assez tumultueuse et la cuvaison dure un mois au total. Après pressurage, le vin est entonné dans un fût de 4<sup>ème</sup> passage et dans une feuillette encore plus ancienne. Les fermentations malo-lactiques se font en décembre et le vin continue son élevage jusqu'en été 2015. Il est mis en bouteille sans filtration le 7 août.