

METAPHUSIS

VINTAGE RIVE GAUCHE



Cépages Galotta, Gamaret, Diolinoir et Pinot Noir

Millésime 2014

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2015-2025

Notes de dégustation

La robe est très foncée, cerise tirant sur le noir. Au nez, explosion de baies sauvages (myrtille, sureau, merise) et d'épices douces. Entrée en bouche précise, souple mais vive, assez serrée. Le corps est rapidement mené par un fruité impressionnant de puissance. Fraîche, assez tendue, très fuselée, la matière se montre légèrement douce et se termine sur une note de sureau noir particulièrement envoûtante et persistante.

Suggestions de consommation

Fromages bleus légèrement crémeux ou, après quelques années, sur un gibier longuement mijoté genre lièvre à la royale. Fait également un très bon vin de discussion, hors repas !

Prix 60.- / bt

Nbre de bouteilles 165

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.

En 2013, l'Humagne Rouge de Sensine connaît un problème lors de sa vinification et il faut malheureusement la distiller. Toute une année de travail à la vigne, aux vendanges et à la cave résumée en quelques litres d'eau de vie neutre : il faut trouver une manière de faire revivre tout cela !

D'où l'idée du vin rouge muté. Ainsi, le 4 octobre 2014, plusieurs cépages cultivés en biodynamie sur le vignoble de Charrat, en rive gauche du Rhône sont vendangés, égrappés et mélangés. Les graines sont mises dans une cuve plus large que haute et sont longuement foulées aux pieds. Du coup, la fermentation est rapide et intense et, à un moment donné bien précis, l'ensemble est muté par l'ajout de l'eau de vie d'Humagne Rouge 2013, ce qui provoque l'arrêt de la fermentation. La cuvaison continue encore une petite semaine et, après pressurage, le vin nouveau est entonné dans une feuille de 5^{ème} passage. Un solde est logé en bonbonnes. L'élevage se poursuit tout l'hiver et le vin est mis en bouteilles l'été suivant, le 15 août 2015, sans filtration.

Au final, ce vin rouge muté affiche un équilibre à 17.8 % volume d'alcool pour 56 grammes de sucres résiduels.

