

METAPHUSIS



ARVINE EXTRA-BRUT
SUR FALAISE & SUR SCHISTES

Cépage Petite Arvine

Millésime 2012

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2015-2020

Notes de dégustation

Robe sur un jaune légèrement doré. Le nez racé et délicat évoque les coquillages, l'iode, la mie de pain, ainsi qu'une odeur de biscuits chauds. Entrée en bouche précise, aidée par une bulle crémeuse, bien présente. Corps ciselé, tout en allonge, tonique, frais. Finale délicatement salée, minérale aux arômes finement hespéridés (novembre 2015).

Suggestions de consommation

Apéritif, plateau de fruits de mer, poissons fumés.

Prix 40.- / bt

Nbre de bouteilles 405

A la vigne

Cette cuvée est issue de l'assemblage des raisins de la parcelle d'Arvine de Sensine (Conthey) plantée en 1997 et d'une parcelle située en altitude (à près de 700m), à l'aplomb du village de Vétroz mais toujours sur Conthey. De cette grande parcelle est également issu un vin sec tranquille, l'Arvine Tzametzon 2012.

La proportion est d'environ 40% pour la vigne de Sensine cultivée par nos soins (PHUSIS) et 60% pour la vigne de Tzametzon (metaPHUSIS). Les deux vendanges sont réalisées le 3 octobre 2012 et les raisins sont pressés ensemble.

A la cave

Au pressoir, les têtes et queues de pressurage sont soigneusement écartées et seul le cœur de la pressée est destiné à cette cuvée extra-brut (au final, moins de 50% de pressurage).

La vinification se déroule entièrement en cuve et la fermentation malo-lactique se fait au printemps suivant. Le vin est encore laissé quelques mois en cuve pour parfaire son élevage. Début août, il est alors clair et stable et ne nécessite aucune filtration.

A partir de ce moment, s'opère la magie de la prise de mousse selon la méthode champenoise. Deux ans plus tard, la moitié de la cuvée est dégorgée, sans adjonction de liqueur d'expédition, courant septembre 2015.

La seconde moitié continue son élevage sur lattes et sera disponible fin 2016.