

PHUSIS

ARVINE VIEILLE VIGNE SUR FALAISE



Cépage Petite Arvine

Millésime 2013

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2016-2025

Notes de dégustation

Joli doré d'intensité moyenne. Nez délicat, sur des notes d'amande, de limette, de fleurs blanches, de nougat, le tout chapeauté par une impression d'eau de roche. Large et dense en attaque, la bouche se montre structurée et évolue sur un corps tonique, très tranchant. Finale aux notions à la fois salées, puissantes et aériennes. Opulent de prime abord, ce vin devient vite épuré et très énergique !

Suggestions de consommation

Vieux Gruyère d'Alpage, jambon cru pata negra, bar de ligne au fenouil et cuit en croûte de sel.

Prix 45.- / bt

Nbre de bouteilles 307

A la vigne

En 2013, la sortie de raisin n'est pas très importante et les conditions humides d'une partie de l'été favorisent un peu de pourriture. La récolte, sur cette vigne, est la plus petite depuis le premier millésime en 2007. Au final, cela représente à peine plus de 20 hl/ha...

Tardive, la vendange se déroule le 15 octobre et les raisins sondent environ 100 °Oe. Il y a un peu de raisins caillés (premier stade de la pourriture noble) et les grappes trop atteintes pour faire un vin sec sont laissées sur pied pour une future vendange tardive.

A la cave

Le pressurage se fait manuellement sur un pressoir vertical et donne un moût qui va fermenter dans un fût de 3^{ème} passage. Un petit solde fermente en dame-jeanne.

La fermentation prend son temps : quasiment une année jour pour jour ! Dans l'intervalle, le vin fait sa seconde fermentation. Son élevage se prolonge encore presque une année. Puis il est mis en bouteille sans filtration, le 3 septembre 2015.