

# METAPHUSIS

MARSANNE ROUSSANNE SUR ÉBOULIS



**Cépages** Marsanne et Roussanne

**Millésime** 2014

**Température de service** 11 à 13 °C

**Longévité** 2017-2025

## **Notes de dégustation**

Doré soutenu. Nez de fleurs blanches, de rose, de fleurs d'oranger, de feuille de menthe, de bois doux. Généreuse et souple en entrée de bouche, la matière se déploie de manière très déliée, ample, vineuse, pleine et sans lourdeur. Riche mais fraîche, la finale déploie longuement ses notes de fruits à chair jaune, de poivre fin, de poudre de pierre (mai 2016).

## **Suggestions de consommation**

Vol-au-vent de sot-l'y-laisse, risotto à la truffe, pintade en croûte de sel.

**Prix** 36.- / bt

**Nbre de bouteilles** 301

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.

Cette cuvée est issue de deux vignes cultivées en biodynamie et situées sur le cône de déjection de Chamoson, en gros dans le secteur de Grü (parcelle de Champ du Pacheu pour la Roussanne et Les Champlans pour la Marsanne).

Les raisins des deux vignes sont vendangés le même jour (10 octobre), pressés ensemble et donnent un assemblage avec 55% de Marsanne et 45% de Roussanne. Sondant 98 °Oe, le moût est très peu débourbé, puis entonné pour fermentation dans un fût de chêne de 5<sup>ème</sup> passage.

La fermentation alcoolique est longue et dure presque une année. La seconde fermentation suit aussitôt. Le vin passe un second hiver en cave et, après 18 mois d'élevage, il est mis en bouteille le 5 mai 2016 sans filtration.