

METAPHUSIS



FURMINT SUR GNEISS | RIPASSO

Cépage Furmint

Millésime 2011

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2016-2030

Notes de dégustation

Robe topaze foncé. Intense nez de fruits secs, de bois, de pépins de raisin, de marc, de vanille, de tabac et d'orange confite. Entrée en bouche ronde, tendre, douce. Corps onctueux, généreux, sans lourdeur et finale sur la confiture de fruits blancs avec une touche rancio noble (août 2016).

Suggestions de consommation

Hors repas, en guise de vin de conversation et de méditation.

Prix 25.- / bouteille de 20 cl

Nbre de bouteilles 83

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.

Lorsque Marie-Thérèse Chappaz récupère les vignes de son oncle Maurice Chappaz sur le coteau des Claives en 2003, elle repère quelques pieds d'un cépage qu'elle ne connaît pas. Situés en bout de lignes de Marsanne, au premier tiers du coteau, ils jouxtent la Combe d'Enfer. A l'est de ces lignes, à la même altitude, une petite parcelle d'Humagne Blanche fait également partie du lot de vignes de Maurice. Il assemblait volontiers le cépage mystérieux (qu'il appelait Tokay) à l'Humagne Blanche. Marie-Thérèse en déduisit qu'il s'agissait de Furmint, cépage que l'on rencontre en Hongrie et qui est à l'origine, avec le Hársevelü, des fameux vins de Tokaj. Mais le spécialiste des cépages de l'arc alpin, José Vouillamoz, pensait plutôt au Plantscher (aussi appelé Bordeaux Blanc, Bourgogne Blanc ou Gros Bourgogne) que l'on ne rencontre plus que de manière très disséminée en Valais. Ceci dit, le Plantscher aurait un lointain lien de parenté avec le Furmint et le Hársevelü... Seule l'analyse ADN permet de certifier qu'il s'agit bel et bien de Furmint !

Vendangées le 15 septembre, les grappes sont mises à sécher sur claies. 15 jours plus tard, elles sont pressées et le moût affiche 118 °Oe. Le jus est mis à fermenter dans un petit fût de 28 litres. La fermentation s'arrête naturellement début novembre alors que le vin a encore du sucre. Le 11 novembre, environ 10 litres de graines d'Arvine flétries et déjà pressées sont ajoutées au fût. Ces graines sont issues d'une vendange tardive grain par grain et, bien que sèches et déjà pressées, elles contiennent encore beaucoup de sucre. La fermentation repart pour quelques semaines et 9 mois plus tard, le vin est séparé des ces graines flétries. Il continue ensuite son élevage en mode oxydatif (fût non ouillé). 4 ans plus tard, il est mis en bouteille.

Son équilibre avoisine 120 g de sucres résiduels et 15 % d'alcool.

Des 59 kg de raisins vendangés, ne restent plus que 17 litres de vin...