

METAPHUSIS



ARVINE SANTO SUR SCHISTE

Cépage Petite Arvine

Millésime 2012

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2017-2050

Notes de dégustation

Robe limpide, brillante, couleur topaze. Intense, le nez évoque la confiture de coing, la gelée d'orange amère, le nougat, l'amande fraîche, le tout soutenu par une fine acidité volatile. En bouche, l'attaque dense et très douce évolue sur un corps à la grande vivacité enrobée. Finale onctueuse, orientale avec ses arômes de loukoum et qui a su garder une belle fraîcheur et une belle sapidité (novembre 2016).

Suggestions de consommation

A boire en fin de repas, pour la discussion, éventuellement accompagné de biscuits secs.

Prix 80.- / demi-bt

Nbre de bouteilles 149

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.

Située à l'aplomb du village de Vétroz mais encore sur la commune de Conthey, au lieu-dit Tzametzon, sur un sol riche en schistes, cette vigne a été plantée en Petite Arvine à la fin des années 1980.

Lors de la vendange du vin sec de 2012, quelques grappes sont laissées sur souche car elles commencent à cailler (1^{er} stade de la pourriture noble) et apporteraient trop de sucre au moût. 3 semaines plus tard (le 15 novembre) ces grappes sont entièrement atteintes de pourriture noble et en plus, les baies ont séchés sous l'influence du vent : le moût affiche 208 °Oe ! Une partie fermente dans un petit fût de chêne et l'autre va cuve. Cette dernière donnera la fameuse Arvine TBA. La partie sous bois (neuf) est longuement élevée avant d'atteindre un bel équilibre de saveurs (plus de 300g de sucres résiduels et 7% d'alcool) et une aromatique oscillant entre compote de fruits jaunes, notes d'élevage et fine touche oxydative.

Non filtré, le vin est mis en bouteille fin juin 2016.