

METAPHUSIS

DURIZE EN MURGÈRES



Cépage Durize

Millésime 2015

Température de service 15 à 17 °C

Longévité 2017-2022

Notes de dégustation

Belle robe grenat foncé. Nez sylvestre avec de la ronce, de la myrtille, de la violette, de l'iris et du lierre. Très légère sensation perlante en entrée de bouche puis corps droit et pulpeux, frais et doté de nombreux tannins au grain fin. Finale sur un fruité intense, doublé d'une touche de fumée, de créosote. Vin de montagne, noblement rustique, diablement pulpeux ! (septembre 2016).

Suggestions de consommation

Volaille cuite dans l'argile, longe de veau à la ficelle, gnocchi à la sauge frite.

Prix 27.- / bt

Nbre de bouteilles 393

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.

Vieux cépage presque abandonné, la Durize subsiste encore dans la région de Fully (environ 7000 m²). Elle est issue du croisement entre le Roussin (lui-même fils du Cornalin du Valais, appelé aussi Rouge du Pays) et un cépage inconnu (aujourd'hui sans doute disparu) et fait partie de la famille des Oriou. Elle a donc des affinités avec de nombreux cépages valdôtains dont l'Humagne Rouge (appelée Cornalin en Val d'Aoste).

Le Clos de Landzèlene dont est issu ce vin est situé à l'ouest de Fully, dans une ancienne zone de murgères. Ces gros tas de cailloux rappellent une époque où la terre cultivable était rare et où il fallait extraire beaucoup de cailloux pour créer une petite parcelle. Au centre étaient plantés les céréales ou les légumes et, adossée aux murs, on cultivait la Durize, cépage tardif qui bénéficiait de la chaleur emmagasinée par les pierres.

La magnifique vendange du 2015 se fait le 10 octobre avec des grappes à 90 °Oe, sondage rare pour la parcelle !

Le parfait état sanitaire du raisin permet de mettre 10% de grappes entières dans la cuve. Après 4 semaines, le vin est décuvé puis logé dans un fût de 4^{ème} passage. Un solde est élevé en bonbonnes. Les fermentations malo-lactiques se font en juillet 2016 et les différents contenants sont mis en masse dans la foulée. Le vin continue son élevage quelques semaines puis est mis en bouteille sans filtration mi-septembre 2016.