

METAPHUSIS



ARVINE EXTRA-BRUT L36
SUR FALAISE & SUR SCHISTE

Cépage Petite Arvine

Millésime 2012

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2017-2023

Notes de dégustation

Doré léger, brillant. Beau nez précis et frais de craie, cédrat, fleurs blanches, brioche, beurre. Entrée en bouche sur une bulle bien présente, très fine, tonique. Corps droit, fuselé, tout en allonge, doté d'une sensation resserrée, minérale en finale. Un vin lumineux, tout en droiture, en tonicité (novembre 2016).

Suggestions de consommation

Apéritif, mousses de poisson, huîtres, aspic de crevettes.

Prix 40.- / bt

Nbre de bouteilles 398

A la vigne

Cette cuvée est issue de l'assemblage des raisins de la parcelle d'Arvine de Sensine (Conthey) plantée en 1997 et d'une parcelle située en altitude (à près de 700m), à l'aplomb du village de Vétroz mais toujours sur Conthey. De cette grande parcelle est également issu un vin sec tranquille, l'Arvine Tzametzon 2012.

La proportion est d'environ 40% pour la vigne de Sensine cultivée par nos soins (PHUSIS) et 60% pour la vigne de Tzametzon (metaPHUSIS). Les deux vendanges sont réalisées le 3 octobre 2012 et les raisins sont pressés ensemble.

A la cave

Au pressoir, les têtes et queues de pressurage sont soigneusement écartées et seul le cœur de la pressée est destiné à cette cuvée extra-brut (au final, moins de 50% de pressurage).

La vinification se déroule entièrement en cuve et la fermentation malo-lactique se fait au printemps suivant. Le vin est encore laissé quelques mois en cuve pour parfaire son élevage. Début août, il est alors clair et stable et ne nécessite aucune filtration.

A partir de ce moment, s'opère la magie de la prise de mousse selon la méthode champenoise. Une partie de la cuvée est dégorgée après 2 années sur lattes (Arvine Extra-Brut) et la seconde partie après 3 ans (Arvine Extra-Brut L36) et ce, courant novembre 2016.

Au dégorgement, aucune adjonction de liqueur d'expédition : est en présence d'un vin non-dosé !