

METAPHUSIS

MÜLLER THURGAU
VERTICAL CALAIRE



Cépage Müller Thurgau (Riesling-Sylvaner)

Millésime 2015

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2017-2022

Notes de dégustation

Jaune pâle, légèrement opalescent. Nez de fruits à noyau, de pêche, de fruits à chair jaune, de fleurs blanches. Délicatement perlante en attaque, la bouche évolue de manière crescendo sur un corps structuré, ferme, droit, doté d'une belle acidité rafraîchissante et d'une matière finement resserrée en finale. Jolie persistance aromatique sur les zestes de cédrat (août 2016).

Suggestions de consommation

Terrine de poisson au citron. Pressé de légumes confits. Beignets de fleurs de courgette.

Prix 30.- / bt

Nbre de bouteilles 417

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 provient d'une parcelle très pentue, cultivée en terrasses, sur le coteau qui relie Chamoson à Némiaz (lieu-dit Raffort). Orientée au soleil couchant, elle est composée d'éboulis calcaires issus de la falaise qui la surplombe. Située à plus de 700 m d'altitude, elle permet au Müller Thurgau (cépage plutôt précoce) d'avoir un cycle végétatif assez long, gage de complexité aromatique. La vigne est âgée et les ceps produisent naturellement peu (à peine plus de 500 g/m²).

La vendange se déroule le 19 septembre et les raisins sondent 94 °Oe. Ils sont pressés dans un pressoir vertical manuel et le moût est ensuite très légèrement débourbé avant d'être mis, pour fermentation, dans un fût de 4^{ème} passage. Le solde (un tiers environ) fermente en bonbonnes. La seconde fermentation se passe au printemps 2016 et l'élevage se poursuit encore quelques mois.

Mi-juin, les différents contenants sont mis en masse puis la mise en bouteille suit le 7 août, sans filtration mais après un très léger collage.