

METAPHUSIS

RÈZE DU HAUT PLATEAU



Cépage Rèze

Millésime 2015

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2017-2020

Notes de dégustation

Jaune brillant, pâle. Nez discret de mousse, sous-bois, fruits à pépins, épices douces, poivre et résine. Entrée en bouche plutôt souple, finement salée. Corps assez volumineux, ample, satiné, délicatement fruité. Finale légèrement tannique et dont les arômes rappellent un peu la résine du nez. Ample, rond, souple et léger à la fois (novembre 2016).

Suggestions de consommation

Apéritif, petite friture de poissons du lac, fromages d'alpage plutôt frais.

Prix 28.- / bt

Nbre de bouteilles 432

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.

La Rèze est l'un des plus anciens cépages valaisans : elle est en effet mentionnée dans le fameux document du *Registre d'Anniviers* de 1313. Mais ce cépage a bien failli disparaître car remplacé dès le milieu du XIX^{ème} siècle par le Chasselas, plus facile à cultiver et plus productif. Actuellement, il en reste moins de 3 ha dans tout le canton.

La vigne dont est issu ce vin est située à plus de 700 m d'altitude, au Grugnay. Son sol est constitué d'éboulis et autres déjections du haut du fameux cône de Chamoson. Elle est cultivée avec soin, en production intégrée.

La vendange a lieu le 2 octobre et les raisins sondent 83 °Oe. Ils sont pressés manuellement dans un pressoir vertical et donnent un moût qui est entonné, pour fermentation, dans un fût et une feuillette (de 5^{ème} passage tous les deux). La fermentation malo-lactique se fait au cœur de l'hiver. Quelques mois plus tard, les fûts sont mis en masse. Puis le vin est légèrement filtré avant la mise en bouteille de fin juillet 2016.