

# METAPHUSIS

## GAMAY SUR GRANITE



**Cépage** Gamay

**Millésime** 2015

**Température de service** 15 à 17 °C

**Longévité** 2017-2025

### **Notes de dégustation**

Robe soutenue, rubis violacé. Nez profond de mûre, baies rouges, pivoine, bois doux, noyau de cerise, épices. Entrée en bouche soyeuse, pulpeuse, dense, riche. Présence d'une très légère sensation perlante (reste de gaz carbonique). Corps vineux, droit, à la fois vif et très mûr. Finale corsée, intense, minérale, légèrement tannique. Doté d'une grande matière concentrée, ce vin est encore un peu fermé mais quelques mois de cave lui permettront de se déployer totalement (mars 2017).

### **Suggestions de consommation**

Longe de veau à la ficelle. Pintade aux cerises. Croustade de volaille et légumes.

**Prix** 32.- / bt

**Nbre de bouteilles** 535

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.

Ce Gamay est issu de plusieurs petites parcelles, toutes situées à proximité de Plan-Cerisier (région de Martigny), sur le raide coteau qui surplombe le début de la route menant au col du Grand-St-Bernard. Une bonne partie vient du lieu-dit « Soleil ». Les sols y sont plutôt de type cristallin et notamment riches en granites.

La vendange a lieu le 11 septembre avec un sondage de 98 °Oe. Certains raisins sont légèrement confits et partiellement desséchés. En bon reflet du chaud et très solaire millésime 2015 !

Après une cuvaison d'environ 3 semaines, le marc est pressé et le vin nouveau entonné dans un fût de 3<sup>ème</sup> passage ainsi qu'une feuille encore plus ancienne. Un solde est élevé en bonbonne de verre.

La seconde fermentation suit assez rapidement et le vin continue son élevage jusqu'à l'été suivant. Il est mis en bouteilles sans filtration le 10 septembre 2016.