

METAPHUSIS

FURMINT SUR GNEISS



Cépage Furmint

Millésime 2016

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2017-2022

Notes de dégustation

Robe pâle, jaune citron. Nez très pur et assez expressif : poudre de pierre, citron confit, pollen, écorce verte. Entrée en bouche droite, très légèrement carbonique. Evolution sur un corps d'abord assez rond puis qui s'effile progressivement pour aboutir, en finale, sur une forme longiligne, vive, minérale, sapide, persistante (mai 2017).

Suggestions de consommation

Apéritif, filets de perches, tartare de poissons de mer.

Prix 40.- / bt

Nbre de bouteilles 43

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.

Lorsque Marie-Thérèse Chappaz récupère les vignes de son oncle Maurice Chappaz sur le coteau des Claives en 2003, elle repère quelques pieds d'un cépage qu'elle ne connaît pas. Situés en bout de lignes de Marsanne, au premier tiers du coteau, ils jouxtent la Combe d'Enfer. A l'est de ces lignes, à la même altitude, une petite parcelle d'Humagne Blanche fait également partie du lot de vignes de Maurice. Il assemblait volontiers le cépage mystérieux (qu'il appelait Tokay) à l'Humagne Blanche. Marie-Thérèse en déduisit qu'il s'agissait de Furmint, cépage que l'on rencontre en Hongrie et qui est à l'origine, avec le Hársevelü, des fameux vins de Tokaj. Mais le spécialiste des cépages de l'arc alpin, José Vouillamoz, pensait plutôt au Plantscher (aussi appelé Bordeaux Blanc, Bourgogne Blanc ou Gros Bourgogne) que l'on ne rencontre plus que de manière très disséminée en Valais. Ceci dit, le Plantscher aurait un lointain lien de parenté avec le Furmint et le Hársevelü... Seule l'analyse ADN permet de certifier qu'il s'agit bel et bien de Furmint !

Cette année, la petite vigne de Furmint a donné une bonne récolte, vendangée le 29 septembre avec un sondage de 94 °Oe. Le jus est vinifié dans une dame-jeanne et ne fait pas la fermentation malo-lactique.

La mise en bouteille est faite sans filtration, le 1^{er} mai 2017.