

# METAPHUSIS

MARSANNE SUR ÉBOULIS



**Cépage** Marsanne

**Millésime** 2015

**Température de service** 11 à 13 °C

**Longévité** 2020-2030

## **Notes de dégustation**

Doré légèrement opalescent. Le nez est fin, plutôt discret de prime abord. Il s'ouvre progressivement sur l'ananas confit, le pollen, les fleurs blanches, la réglisse. Entrée en bouche large, ample, aérienne. Corps volumineux, d'abord souple puis tenu par de la vivacité et de la minéralité. Longue finale particulièrement digeste pour le cépage ! (mai 2017).

## **Suggestions de consommation**

Poissons de mer en sauce, volaille en gelée, vieux Gruyères et autres Etivaz.

**Prix** 39.- / bt

**Nbre de bouteilles** 164

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 est issue d'une vigne cultivée en biodynamie et située sur le cône de déjection de Chamoson dans le secteur des Champlans.

Les raisins sont vendangés le 29 septembre et sondent 97 °Oe. Le moût est très peu débourbé, puis entonné pour fermentation dans une feuille de chêne neuf.

La fermentation alcoolique se termine en fin d'année et la seconde fermentation suit au printemps suivant. Le vin passe encore l'été sous bois puis est mis en bouteille à la mi-septembre 2016, sans filtration (d'où son aspect très légèrement laiteux).