

# METAPHUSIS

RIESLING | LA NEUVEVILLE



**Cépage** Riesling

**Millésime** 2016

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2017-2027

## **Notes de dégustation**

Robe pâle, d'un jaune légèrement vert. Pur et très fin, le nez s'ouvre progressivement sur les fruits verts, la groseille, le poivre, la poudre de pierre. La bouche présente une attaque à la fois large et pointue. Le corps continue sur une forme droite, structurée de nombreux extraits secs et dotée d'une vivacité hors normes. Aucune sensation de douceur et beaucoup de vie, de dynamisme, surtout en finale (juin 2017).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif, escabèche de féra, petite friture du lac, légumes confits.

**Prix** 27.- / bt

**Nbre de bouteilles** 534

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 belle parcelle située à la Neuveville, sur les bords du lac de Bièvre. Le lieu-dit se nomme les Perrières. Du Riesling y a été planté il y a une vingtaine d'années à partir de deux sélections : une d'Alsace et une d'Allemagne (Bernkastel). La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre.

La vendange se déroule le 16 octobre et les raisins sondent 88 °Oe. Ils sont pressés dans un pressoir vertical manuel et le moût est ensuite débourbé avant d'être mis, pour fermentation, dans un fût de 6<sup>ème</sup> passage. Le solde (un peu moins de la moitié) fermente en cuve inox. Au printemps 2017, les deux contenant sont assemblés et stabilisés sans malolactique et l'élevage se poursuit encore quelques mois.

La mise en bouteille est effectuée le 2 juin 2017 sans filtration.