

PHUSIS

ARVINE SUR FALAISE



Cépage Petite Arvine

Millésime 2015

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2018-2022

Notes de dégustation

Robe relativement foncée, jaune doré très légèrement opalescent. Nez plutôt intense : fleurs blanches, lys, écorce, miel, poudre de pierre. Entrée en bouche crémeuse puis évolution crescendo, forte, dotée d'une vivacité et d'une salinité importantes, bien enrobée de chair et de gras. Finale puissante, structurée, vineuse. Un vin expressif, exubérant (juin 2017).

Suggestions de consommation

Poissons de mer en croûte de sel, bisque d'écrevisses, vieux Gruyère.

Prix 33.- / bt

Nbre de bouteilles 453

A la vigne

Attenante à la vieille vigne de Sensine, se trouve une Arvine plantée en 1997. Les deux premiers millésimes de cette parcelle vigoureuse ont respectivement donné un vin sec puis un mi-flétri. De 2009 à 2013 inclus, les raisins ont été dans la méthode champenoise. Et, après 7 années d'une viticulture attentive dont l'objectif était de faire baisser la vigueur, cette vigne produit à nouveau un vin sec.

Toujours à Sensine, la plantation de 2013 issue de la sélection de bois pris dans les vieilles vignes commence à faire quelques grappes (3^{ème} feuille). Pour environ 10% de l'ensemble de la récolte.

La vendange se déroule le 9 octobre avec un tri minutieux : il faut éliminer certaines graines nettement moins mûres (dessèchement de la rafle). Au final, les raisins sondent 101 °Oe.

A la cave

Le pressurage se fait manuellement sur un pressoir vertical. Le moût, peu débourbé, est mis à fermenter dans un fût de 2^{ème} passage ainsi qu'une feuillette en bois neuf d'acacia.

La fermentation alcoolique est longue et dure une année. L'élevage se poursuit encore quelques mois. La fermentation malolactique se fait dans la feuillette mais pas dans le fût. Ainsi, sur l'assemblage final, seul un tiers de la malolactique est faite. La mise en bouteille est réalisée sans filtration, le 29 juin 2017.