

METAPHUSIS



ARVINE EXTRA-BRUT
SUR FALAISE & SUR SCHISTE

Cépage Petite Arvine

Millésime 2013

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2018-2025

Notes de dégustation

Robe pâle, doré lumineux. Nez encore un peu sur la retenue et qui s'ouvre progressivement sur la brioche, une touche d'épices douces, la noisette, les fleurs d'infusion. L'attaque en bouche est dense, structurée. Elle évolue sur un corps vineux, soutenu par une effervescence fine et intense. En finale, sensation tonique et saline et belle persistance toute en fraîcheur.

Afin de profiter du côté salin, ne pas servir ce vin trop froid. (novembre 2017).

Suggestions de consommation

Apéritif, entrées à base de poissons, viandes blanches, terrines.

Nbre de bouteilles 1000

A la vigne

Cette cuvée est issue de l'assemblage des raisins de la parcelle d'Arvine de Sensine (Conthey) plantée en 1997 et d'une parcelle située en altitude (à près de 700 m), à l'aplomb du village de Vétroz mais toujours sur Conthey. De cette grande parcelle (Tzametzon) est également issu un vin sec tranquille, l'Arvine sur schiste 2013.

La proportion est d'environ 20% pour la vigne de Sensine cultivée par nos soins (PHUSIS) et 80% pour la vigne de Tzametzon (metaPHUSIS). A Sensine, les raisins sont récoltés le 14 octobre et à Tzametzon, le 18 octobre.

A la cave

Au pressoir, les têtes et queues de pressurage sont soigneusement écartées et seul le cœur de la pressée est destiné à cette cuvée extra-brut (au final, moins de 50% de pressurage).

Les fermentations se déroulent entièrement en cuve inox puis une partie du vin est logé sous bois pour l'élevage (3 anciennes feuilletes donc environ 25% sous bois). La fermentation malo-lactique se fait dans la foulée. L'élevage se poursuit jusqu'en juillet 2014. Le vin est alors stable et clair et ne nécessite aucune filtration.

A partir de ce moment, s'opère la magie de la prise de mousse selon la méthode champenoise. Après 3 années sur lattes, en automne 2017, la majorité de la cuvée est dégorgée sans dosage. A noter que quelques bouteilles restent sur latte pour un dégorgement tardif...