

# METAPHUSIS

## GAMAY SUR GRANITE



**Cépage** Gamay

**Millésime** 2016

**Température de service** 15 à 17 °C

**Longévité** 2017-2026

### **Notes de dégustation**

Robe brillante, lumineuse, rubis intense. Etonnant nez de cacao, chocolat, pivoine, poivron, baies rouges. Entrée en bouche droite, acidulée et vineuse. Evolution sur une matière dense, pointue et finale aérienne, minérale. Très belle rétro-olfaction éclatante de fruits (août 2017).

### **Suggestions de consommation**

Poulet rôti au four, quiches, petits légumes farcis, fromages frais.

**Nbre de bouteilles** 631

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.

Ce Gamay est issu de plusieurs petites parcelles, toutes situées à proximité de Plan-Cerisier (région de Martigny), sur le raide coteau qui surplombe le début de la route menant au col du Grand-St-Bernard. Une bonne partie vient du lieu-dit « Soleil ». Les sols y sont plutôt de type cristallin et notamment riches en granites.

La vendange a lieu le 30 septembre avec un sondage de 97 °Oe. La fermentation se fait avec une grande part de grappes entières (près de 2/3).

Après une cuvaison de 3 bonnes semaines, le marc est pressé et le vin nouveau entonné dans 2 fûts de respectivement 4 et 6 vins. Un petit solde est élevé en bonbonne de verre. La malo-lactique se fait rapidement, avant l'hiver. Puis le vin est élevé jusqu'à au cœur de l'été suivant. Il est mis en bouteilles sans filtration le 25 août 2017.