

METAPHUSIS

RÈZE DU HAUT PLATEAU



Cépage Rèze

Millésime 2016

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2018-2022

Notes de dégustation

Robe jaune citron clair, légère opalescence (vin non-filtré). Nez de zestes d'agrumes, pamplemousse, fruits à chair blanche, fleurs d'arbres fruitiers. Corps frais, vif, tranchant en attaque, finement carbonique puis assez aromatique, à la fois ample et léger en évolution. Matière délicate et finale acidulée, friande, sapide (août 2017).

Suggestions de consommation

Apéritif, gougères, sérac poêlé, choucroute de poissons.

Nbre de bouteilles 375

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.

La Rèze est l'un des plus anciens cépages valaisans : elle est en effet mentionnée dans le fameux document du *Registre d'Anniviers* de 1313. Mais ce cépage a bien failli disparaître car remplacé dès le milieu du XIX^{ème} siècle par le Chasselas, plus facile à cultiver et plus productif. Actuellement, il en reste moins de 3 ha dans tout le canton.

La vigne dont est issu ce vin est située à plus de 700 m d'altitude, au Grugnay. Son sol est constitué d'éboulis et autres déjections du haut du fameux cône de Chamoson. Elle est cultivée avec soin, en production intégrée (enherbement partiel).

La vendange a lieu les 14 et 17 octobre et les raisins sondent 77 °Oe. Ils sont pressés manuellement dans un pressoir vertical et donnent un moût qui est entonné, pour fermentation, dans un fût (de 6^{ème} passage) un solde va en dames-jeannes. La fermentation malo-lactique se fait au printemps suivant. L'élevage se prolonge encore quelques mois et le vin est mis en bouteilles le 19 août 2017 sans filtration.