

# METAPHUSIS

ARVINE DEMI-SEC SUR GNEISS



**Cépage** Petite Arvine

**Millésime** 2014

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2017-2022

## **Notes de dégustation**

Doré relativement soutenu. Nez assez discret avec des écorces, des fruits secs, des notes de pâtisserie et une touche minérale. En bouche, la bulle est assez crémeuse, épaisse sans être envahissante. La matière, à la fois droite et fuselée, douce et aérienne, vineuse et légère, se termine sur une finale aux notes de fruits jaunes et de fumée froide. (novembre 2017).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif, salade de crevette aux fruits, cuisine aigre-douce, fromages à croûte lavée, tartes aux fruits.

## **Nbre de bouteilles** 275

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 est issue d'une vigne de Petite Arvine située sur Fully et cultivée en biodynamie. Le sol y est de nature plutôt cristalline avec passablement de gneiss.

Relativement riche au départ pour une méthode champenoise, le moût fermente et poursuit son élevage en cuve inox. La fermentation malo-lactique se fait dans la foulée. Quelques mois plus tard, à la fin de l'été 2015, le vin est amené pour la prise de mousse en méthode traditionnelle chez Daniel Marena à Method.

Après quasiment 2 ans sur lattes, le vin est dégorgé et dosé à 33 g/litres de sucres résiduels. Une partie de la liqueur d'expédition est constituée d'un vin liquoreux d'Arvine contenant 355 g/litres de sucres résiduels (Arvine Santo 2012). L'autre partie est constituée de moût rectifié concentré.

Dégorgée début juillet 2017, cette cuvée est ensuite gardée jusqu'en novembre en cave afin que le dosage s'intègre au mieux dans le vin.