

METAPHUSIS

MARSANNE SUR ÉBOULIS



Cépage Marsanne

Millésime 2016

Température de service 11 à 13 °C

Longévité 2020-2030

Notes de dégustation

Doré clair à reflets verts. Premier nez de pâte d'amande sur fond de fougères. Puis viennent les épices douces, la vanille, les agrumes confits ainsi que de subtiles nuances d'iode. Attaque soyeuse, ronde, généreuse. Evolution sur des arômes intenses, un léger carbonique et des saveurs fraîches proches de l'acidité. D'abord riche et onctueuse, la bouche s'effile progressivement jusque sur une finale tonique, droite, franche, marquée par d'intenses notes de chèvrefeuille et de fleurs d'oranger (août 2017).

Suggestions de consommation

Plateau de fromages de chèvre et de brebis, volaille en gelée, terrine de légumes confits.

Nbre de bouteilles 170

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 cultivée en biodynamie et située sur le cône de déjection de Chamoson dans le secteur des Champlans.

Dans ce millésime, la vigne a vu sa maturité se bloquer quelques jours et la récolte fût très tardive, le 1^{er} novembre avec un modeste 90 °Oe et des raisins bien caillés. Très peu débourbé, le moût est entonné, pour fermentation, dans une feuille de chêne neuf.

La fermentation alcoolique se termine en fin d'année et la seconde fermentation suit dans la foulée. Le vin passe encore le printemps sous bois puis est mis en bouteille à la mi-août 2017, sans filtration.