

METAPHUSIS

ROUSSANNE SUR ÉBOULIS



Cépage Roussanne

Millésime 2016

Température de service 11 à 13 °C

Longévité 2023-2035

Notes de dégustation

Jaune pâle, doré, légèrement opalescent. Nez de poudre de pierre, épices douces, fruits blancs, poivre, fine bruyère. Entrée en bouche vineuse à la texture tendre. Corps ample, volumineux, plein, gras et qui se termine sur une finale riche, noblement amère et pas dénuée d'une certaine fraîcheur. A laisser quelques années en cave (juin 2018).

Suggestions de consommation

Soupe de poissons de mer, légumes confits, tartare de féra au citron.

Nbre de magnums 81

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 du Champ du Pacheu. Arrachée en 2017, elle donne, avec 2016 son dernier millésime, pour l'occasion uniquement présenté en magnum.

Les raisins sont vendangés le 21 octobre et sondent 95 °Oe. Le moût est très peu débourbé, puis entonné pour fermentation dans une feuille de chêne neuf.

La fermentation alcoolique se termine en janvier 2017 et la seconde fermentation se fait courant printemps. Le vin continue son élevage sous bois jusqu'en automne et est mis en magnum le 1^{er} septembre 2017 sans filtration.