

PHUSIS

ARVINE SUR FALAISE



Cépage Petite Arvine

Millésime 2016

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2019-2024

Notes de dégustation

Robe jaune clair, légèrement opalescent. Le nez évoque le poivre, les écorces d'agrumes, la rhubarbe confite, la craie. Fraîche et tonique, l'attaque prend rapidement du corps et propose une matière dense et vive, passablement salée, très légèrement carbonique et qui se termine sur une finale vibrante, intense, minérale. Encore meilleur après un bon passage en carafe (juin 2018).

Suggestions de consommation

Petite friture du lac, gnocchis à la sauge, tartes aux oignons.

Nbre de bouteilles 569

A la vigne

Attenante à la vieille vigne de Sensine, se trouve une Arvine plantée en 1997. Les deux premiers millésimes de cette parcelle vigoureuse ont respectivement donné un vin sec puis un mi-flétri. De 2009 à 2013 inclus, les raisins ont été dans la méthode champenoise. Et, après 7 années d'une viticulture attentive dont l'objectif était de faire baisser la vigueur, cette vigne produit à nouveau un vin sec. Toujours à Sensine, la plantation de 2013 issue de la sélection de bois pris dans les vieilles vignes entre gentiment en production (environ 25% de la cuvée).

La vendange se déroule en deux temps : 1er octobre pour la plantation de 2013 (avec 98 °Oe) et 17 octobre pour le reste (94 °Oe).

A la cave

Les deux vendanges sont pressées manuellement dans un pressoir vertical. Les moûts, peu débourbés, fermentent séparément dans un fût et deux feuilletes (bois de 2, 6 et 7 vins).

Les fermentations alcooliques sont relativement rapides et se terminent début janvier. L'élevage se poursuit jusqu'à l'automne dans le bois (les fermentations malolactiques se font courant de l'été). En septembre, les différents fûts sont mis en masse dans une cuve inox et l'élevage continue jusqu'au printemps suivant.

La mise en bouteille se fait le 5 juin 2018, sans filtration.