

METAPHUSIS

RIESLING | LA NEUVEVILLE



Cépage Riesling

Millésime 2017

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2018-2028

Notes de dégustation

Jaune clair, brillant, limpide, doté de reflets verts. Tout premier nez sur le nougat puis viennent les feuilles vertes, la rose, les fruits à chair jaune. Entrée en bouche assez ample, très légèrement carbonique. Corps plein, d'abord charnu, structuré puis qui s'effile progressivement pour aboutir, en finale, sur des saveurs minérales, fraîches, sapides. Encore dans sa gangue, il mettra un peu de temps pour se déployer (août 2018).

Suggestions de consommation

Apéritif, choucroute de poissons, poissons crus.

Nbre de bouteilles 457

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 provient d'une belle parcelle située à la Neuveville, sur les bords du lac de Biemme. Le lieu-dit se nomme les Perrières. Du Riesling y a été planté il y a une vingtaine d'années à partir de deux sélections : une d'Alsace et une d'Allemagne (Bernkastel). La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre.

La vendange se déroule le 28 septembre et les raisins sondent 90 °Oe. Ils sont pressés dans un pressoir vertical manuel et le moût est ensuite débourbé avant d'être mis, pour fermentation, dans un fût et une feuillette (les deux ont déjà élevé plusieurs vins). La fermentation malolactique se fait au début de l'été. Après quelques semaines (mi-juillet), les vins sont mis en masse.

La mise en bouteille est effectuée le 18 août 2018 après une légère filtration.