

# METAPHUSIS



## LA ROCHE FLEURIE BLANC DE COMPLANTATION

**Cépages** Complantation de cépages blancs

**Millésime** 2017

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2018-2022

### **Notes de dégustation**

Robe jaune pâle, légèrement opalescente. Frais et avenant, le nez exprime des fruits du verger, de la pomme verte, des fleurs blanches, du citron. Précise et vive en attaque, la bouche évolue sur une matière tonique, aromatique, ciselée et en même temps assez charnue. Finale franche, fruitée, finement acidulée (août 2018).

### **Suggestions de consommation**

Apéritif, céviche de dorade, rouleaux de printemps.

**Nbre de bouteilles** 484

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 du lieu-dit les Rochettes, parcelle située au-dessus de la Neuveville (Lac de Bienne) et constituée de terrasses sur un coteau escarpé, difficile d'accès. Au sud-ouest des Rochettes, se trouve un petit amphithéâtre complanté en cinq cépages blancs (Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Sylvaner et Viognier).

La viticulture y est extensive, les vignes sont conduites en port libre et le terroir séchard favorise des petites grappes aux petits grains.

La vendange se déroule le 18 septembre et les raisins sondent en moyenne 90 °Oe. Ils sont pressés tous ensemble dans un pressoir vertical et fermentent ensuite en fûts de chêne (un fût et une feuillette, les deux ayant déjà été utilisés). La fermentation alcoolique est lente et dure tout l'hiver. La fermentation malolactique suit assez rapidement. Les vins continuent leur élevage encore quelques mois puis sont mis en masse en cuve inox.

La mise en bouteille est effectuée après une légère filtration le 12 août 2018.