

METAPHUSIS

SAVAGNIN | LA NEUVEVILLE



Cépage Savagnin

Millésime 2016

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2019-2028

Notes de dégustation

Doré clair, limpide. Nez intense, profond, avec des notes de fruits exotiques (mangue, ananas), de fleurs blanches ainsi qu'une touche de foin fleuri. Bouche vive et tendue dès l'attaque. Corps effilé, vibrant, droit, hypertonique et longue finale saline, directe, aromatique. Un vin sans concession, tendu comme un arc (août 2018).

Suggestions de consommation

Jambon persillé, carpaccio de daurade, salade de poulpe.

Nbre de bouteilles 285

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 jolie petite parcelle enclavée entre les maisons de la Neuveville, sur les bords du lac de Biemme. Le sol y est très lourd, de nature marneuse, comme dans le vignoble du Jura français. La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre.

Les raisins sont vendangés les 18 et 19 octobre et affichent 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 déjà utilisé. Comme il manque quelques litres pour compléter le fût, un Païen des Coteaux de Sierre y est ajouté à hauteur d'environ 10%. La fermentation malolactique se fait l'été suivant et le vin continue son élevage jusqu'en mars 2018 où il est mis en cuve inox pour quelques mois encore.

La mise en bouteille se déroule le 6 août 2018 après une légère filtration.