

METAPHUSIS



ARVINE EXTRA-BRUT SUR ÉBOULIS

Cépage Petite Arvine

Millésime 2014

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2019-2025

Notes de dégustation

Robe doré pâle. Nez de mie de pain, d'épices douces, de fleurs blanches, de pêche mûre. Entrée en bouche sur une bulle fine et tonique. Corps généreux et vif. Longue finale ample, volumineuse, crémeuse au niveau de la bulle, aux saveurs vives et salées (avril 2019).

Suggestions de consommation

Apéritif, jambon persillé, légumes à la croque-au-sel, crustacés, poissons crus.

Nbre de bouteilles 1081

A la vigne

Cette cuvée est issue d'une parcelle de Petite Arvine au lieu-dit Trémazières, sur Chamoson. Située sur la partie haute du fameux cône de déjection, elle est constituée d'un sol aride et très calcaire.

La vendange se déroule le 24 septembre 2014.

A la cave

Au pressoir, les têtes et queues de pressurage sont soigneusement écartées et seul le cœur de la pressée est destiné à cette cuvée extra-brut (au final, moins de 50% de pressurage).

Les fermentations se font en fûts de chêne ayant déjà contenu plusieurs vins et un petit solde va en cuve inox. La fermentation malo-lactique s'enclenche tardivement et n'est pas complète. Bien que l'élevage se prolonge jusqu'en mai 2016, la malo-lactique ne se termine pas. Le vin est donc tiré tel quel en bouteille pour la prise de mousse.

Après 30 mois sur lattes, les bouteilles sont dégorgées sans dosage. Et pour la première fois, une liqueur d'expédition spéciale est utilisée : elle est constituée d'une solera de vieux vins commencée avec le 2016 (donc pour la cuvée 2014, il n'y a que du 2016 puisque c'est la première année de la solera !). A noter que quelques bouteilles et quelques magnums restent sur latte pour un dégorgement tardif...