

# METAPHUSIS

PINOT NOIR | GELÉE NOIRE



**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2017

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2019-2023

## **Notes de dégustation**

Grenat clair. Sylvestre, le nez évoque la mousse de chêne, la fraise des bois, les airelles, une touche de bois doux. Droite en entrée de bouche, la matière est de forme plutôt allongée, sapide, digeste et joue sur une finale fraîche, tenue par de petits tannins fins mais bien perceptibles (juin 2019).

## **Suggestions de consommation**

Vol-au-vent, quiche aux oignons, terrine de campagne, pâté en croûte.

**Nbre de bouteilles** 600

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 grande terrasse calcaire située au lieu-dit *Les Plantées*, sur les hauts du Landeron, dans le canton de Neuchâtel. Une partie de la vigne est encore jeune et vigoureuse et c'est justement elle qui a le plus souffert du gel de fin avril 2017. Le rendement a chuté naturellement, rendant cette vigne intéressante alors que d'ordinaire, elle est un peu trop productive pour une belle qualité. Ainsi, ce vin unique n'a été produit qu'en 2017.

La vendange se déroule les 15 septembre et les raisins sondent 92 °Oe. Ils sont totalement égrappés et fermentent en cuve inox. Après deux bonnes semaines le vin est décuvé puis mis en fût de chêne pour un élevage d'une année (un bois d'un vin et un bois de cinq vins). L'automne suivant, il est mis en masse en cuve inox pour y passer l'hiver.

La mise en bouteille est effectuée sans filtration, le 15 juin 2019.