

# METAPHUSIS



## LA ROCHE FLEURIE ROUGE DE COMPLANTATION

**Cépages** Complantation de cépages rouges

**Millésime** 2017

**Température de service** 17 à 19 °C

**Longévité** 2019-2027

### **Notes de dégustation**

Robe violet foncé. Beau nez de fruits noirs, d'âtre, d'épices douces, de tabac, de pivoine. Entrée en bouche vineuse, glissante. Corps généreux, bien texturé, doté de nombreux tannins fins et soyeux. Finale assez relevée, sapide, sur des notes de fruits frais et une touche d'écorce. Un vin à la fois fruité, avenant et bâti pour la garde (juin 2019).

### **Suggestions de consommation**

Entrecôte parisienne. Rack d'agneau au romarin. Jarret de veau braisé.

**Nbre de bouteilles** 460

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 (sur les bords du lac de Biemme) et constituée de terrasses sur un coteau escarpé, difficile d'accès. Pour son premier millésime (2016), ce vin s'est d'ailleurs nommé Rouge des Rochettes mais dès 2017, il change de nom et devient Roche Fleurie rouge.

Au cœur des Rochettes se trouve une entité complantée en un grand nombre de cépages rouges (Syrah, Cabernet Franc, Mondeuse, Diolinoir, Merlot, Gamay, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, etc.).

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

La vendange se déroule le 22 septembre et les raisins sondent en moyenne 93 °Oe. Ils sont totalement égrappés et fermentent en cuve inox. Après trois petites semaines le vin est décuvé puis mis en fûts de chêne pour un élevage d'une année (un fût ayant déjà contenu 3 vins ainsi qu'une feuillette neuve). L'automne suivant, il est sorti des fûts pour passer encore un hiver en cuve inox.

La mise en bouteille est effectuée sans filtration le 8 juin 2019.