

METAPHUSIS

PINOT NOIR | TERRES ROUGES



Cépage Pinot Noir

Millésime 2017

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2019-2027

Notes de dégustation

Grenat assez foncé. Nez complexe sur les épices, la réglisse, le bois doux. On y trouve aussi toute une palette de fleurs : pivoine, œillet, lys. Entrée en bouche pleine et dense. Corps rond, structuré, aux nombreux tannins très fins. Noble amertume minérale qui tend le vin jusqu'en finale. Persistance aromatique de petits fruits rouges avec rappel des épices du nez (juin 2019).

Suggestions de consommation

Rôti de veau à la broche, tajine de poulet, lapin à la moutarde.

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. La partie basse de la vigne est vieille d'environ soixante ans et constituée d'une véritable sélection massale greffée sur G1 (Grézot 1), un vieux porte-greffe plus vraiment utilisé (de part sa mauvaise reprise en pépinière). Cette sélection massale est très diversifiée : il n'y a quasiment pas deux individus les mêmes !

La vendange se déroule les 15 septembre et les raisins sondent 95 °Oe. Ils sont mis en cuve inox avec 1/3 de grappes entières. Après deux bonnes semaines le vin est décuvé puis mis en fût de chêne pour un élevage d'une année (un bois neuf et un bois de quatre 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 17 juin 2019.