

PHUSIS



ARVINE ESZENCIA 2012
VIEILLE VIGNE SUR FALAISE

Cépage Petite Arvine

Millésime 2012

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2020-2100

Notes de dégustation

Robe foncée, de couleur ambre. Nez très profond, complexe, mystérieux : bois précieux, écorces d'agrumes, thé noir, raisins secs, figues, épices orientales... Entrée en bouche formidablement dense et visqueuse. Corps à la fois hyper riche et très tonique. L'immense sucrosité est menée par une grande acidité qui équilibre parfaitement l'ensemble. La finale est explosive, franche, d'une rétro-olfaction interminable... (août 2020).

Suggestions de consommation

Le vrai vin de conversation ou de méditation qui se suffit à lui-même.

Nbre de bouteilles 201

A la vigne

Le millésime 2012 est marqué par un bon début de vendange propice aux cépages précoces. Puis le temps change et l'humidité arrive. Cet épisode est heureusement assez court et le beau revient. Avec pour effet de concentrer les grappes caillées et attaquées par la pourriture noble. Ainsi, le 26 octobre, 165 kg de raisins 100 % botrytisés sont vendangés (ils avaient été laissés sur les ceps lors de la vendange du vin sec, le 5 octobre 2012).

A la cave

Le moût affiche 225 °Oe et fermente pour partie dans un petit fût de chêne neuf de 54 litres et pour partie sous verre. Ce jus prodigieusement sucré, fruité, intense et acide doit s'équilibrer et se faire lors d'un très long élevage qui va durer quasiment 8 ans. La mise en bouteille se fait fin août 2020, sans filtration.