

# METAPHUSIS

ARVINE BRUT NATURE  
SUR ÉBOULIS



**Cépage** Petite Arvine

**Millésime** 2016

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2020-2030

## **Notes de dégustation**

Robe claire, jaune pâle. Nez délicat de fleurs blanches et fruits verts sur fond de compote de rhubarbe. Bulle fine et tonique en attaque. Corps fin, ciselé, à la fois structuré et délicat. Tout en longueur, mené par une jolie acidité et une touche saline, il se termine de manière tonique, serrée, avec encore un peu de retenue. Un vin tout en allonge et en pureté (octobre 2020).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif, gougères à la Mimolette, filets de perche meunière.

**Nbre de bouteilles** 1290

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.

## **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. Dans ce millésime (fait unique), vient s'ajouter une petite parcelle sur Fully (moins de 15%).

Les vendanges se déroulent le 28 septembre à Chamoson et le 29 septembre à Fully.

## **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 (avec un cinquième de bois neuf) et un petit solde va en cuve inox. La fermentation malo-lactique s'enclenche en fin d'année et dure plusieurs mois mais arrive au bout. L'élevage se prolonge jusqu'en juillet 2017 puis le vin est tiré (sans filtration) en bouteille pour la prise de mousse.

Après 3 ans sur lattes, les bouteilles sont dégorgées sans dosage. Le creux provoqué par le dégorgement est complété par une réserve de vins constituée d'une solera de vieux vins commencée avec le 2016.