



PHUSIS | UNE EXPÉRIENCE DU VIN

METAPHUSIS | Chasselas sur granite Vin de pays romand **2019** **75 cl** **22.-**

Grâce à mon sol cristallin, mon exposition sud joliment ventilée et la compagnie d'herbes folles, je suis expressif, intense, aimable. Mon corps offre un léger perlant et beaucoup de fond. Il y en a qui disent que ma finale donne l'impression de... sucer du caillou !

METAPHUSIS | Dézaley Grand Cru AOC Dézaley Grand Cru **2019** **75 cl** **30.-**
140 cl **60.-**

Depuis les petites terrasses enherbées, vivantes, joyeuses, de mon terroir d'exception à la réputation séculaire, je scrute le large et puise dans la beauté du paysage une force toute particulière : matière dense, structure hors normes et équilibre majestueux.

METAPHUSIS | Rèze du haut plateau Vin de pays romand **2019** **75 cl** **28.-**

Sensibles à la chaleur et au soleil, mes petites grappes ont souffert des records de température de fin juillet. Une récolte moindre, mais d'une densité et puissance rares. Mon élevage prolongé m'a parfaitement équilibré et donné de belles possibilités de garde.

METAPHUSIS | La Roche Fleurie | Assemblage blanc Vin de pays romand **2019** **75 cl** **25.-**

Vendangés et pressés ensemble, mes Pinot Gris, Riesling, Sauvignon, Sylvaner et Viognier ont en 2019 pris tout leur temps pour se faire. 18 mois plus tard, ces frères de terroir calcaire et aride au-dessus de la Neuveville présentent un corps frais, vif et structuré : une explosion aromatique, pour un vin de grande soif !

METAPHUSIS | Savagnin | La Neuveville AOC Lac de Bielle **2018** **75 cl** **30.-**

Issu d'un cépage tardif, j'ai pu profiter pleinement du millésime 2018, chaud et solaire. Au bénéfice d'une maturité exceptionnelle, ma vivacité tranchante se trouve joliment enrobée, apaisée. Un long élevage en fût, puis en bouteille, me permet de dévoiler une complexité rare de saveurs et d'arômes.

METAPHUSIS | Marsanne sur éboulis Vin de pays romand **2019** **75 cl** **40.-**

Ni trop lourd, ni trop léger, mon sol me façonne à la fois suave et aérien. J'associe rondeur, densité et sapidité, pour une sensation étonnante, en marge de la mode des vins hyper-tendus et acidulés. Je ne vais pas plaire à tout le monde – et c'est tant mieux : avec mes 220 bouteilles, je suis pour le moins confidentiel !

PHUSIS | Arvine sur falaise Vin de pays romand **2018** **75 cl** **35.-**

Plantée en 2013, ma vigne a vécu sa première pleine production, inspirée par celle, adjacente, née en 1997. Malgré les conditions extrêmement chaudes et sèches de 2018, j'ai su éviter la lourdeur grâce à mes sols enherbés et à une date de vendange bien choisie. J'associe vinosité, amplitude et richesse à une magnifique tension acide – le tout sans sucrosité.

PHUSIS | Arvine | Vieille Vigne sur falaise Vin de pays romand **2018** **75 cl** **45.-**

Après une année 2017 pour le moins compliquée, je me suis refait avec le magnifique millésime 2018. Me voilà qui me présente à vous intense, tonique, long, expressif, vineux et droit à souhait. Fort d'une finale parfaitement sèche, je suis pour une fois avenant dès le départ, tout en étant en même temps fait pour durer – et pas qu'un peu !

METAPHUSIS | Arvine | Brut Nature Vin mousseux de pays romand 2016 75 cl 42.-
D'année en année, je m'améliore, gagne en finesse de bulle, en pureté et distinction d'arômes. Notamment grâce à mon élevage sous bois, mes trois années sur lattes et mon dégorgement sans dosage ; mais aussi grâce à mon terroir de tout premier ordre et au superbe « millésime à blanc » qu'est 2016.

METAPHUSIS | Arvine | Tendre Nature Vin mousseux de pays romand 2015 75 cl 42.-
Un millésime solaire, quatre années sur lattes et une prise de mousse partielle m'ont complexifié et enrichi d'une légère douceur. Me voilà plutôt crémeux que mousseux, rond et vif, doté d'un fruité profond et pur. Loin des canons de la mode, j'ai tout pour vous séduire...

METAPHUSIS | Saint-Laurent | La Neuveville AOC Lac de Bienne 2018 75 cl 25.-
Sis sur une magnifique parcelle nommée *Perrières*, face au Lac de Bienne, j'ai maintenant plus de 40 ans. Je suis cultivé de manière extensive, presque sauvage. D'aucuns diront que j'ai une forte personnalité : à la fois foncé, épicé, doté d'un fruité sylvestre, je reste en même temps léger en alcool. Une caractéristique très agréable au temps, réjouissant, où la digestibilité est redevenue une vertu...

METAPHUSIS | Pinot Noir | Terres rouges Vin de pays romand 2019 75 cl 35.-
Ma couleur légère enchantera les (vrais) amateurs de Pinot Noir. Mon nez également, avec son bouquet de fleurs séchées sur fond de bois exotiques. Léger et intense, aromatique et fin, je fais dans la dentelle tout en offrant une finale substantielle et goûteuse. Après quelques mois en bouteille, je serai plus abouti encore.

METAPHUSIS | La Roche Fleurie | Assemblage rouge Vin de pays romand 2018 75 cl 35.-
Sur mes petites terrasses calcaires, mes cépages tardifs (Mondeuse, Syrah, Cabernets, etc.) ont su tirer leur quintessence dans le chaud et solaire millésime 2018. Un jus fruité aux accents d'épices d'Orient pour une bouche fuselée, longue, savoureuse, complexe. Huit cépages cultivés, récoltés et fermentés ensemble, qui traduisent un terroir extraordinaire pour un vin hors des modes et des sentiers battus.

METAPHUSIS | Gamay sur granite Vin de pays romand 2019 75 cl 32.-
Mal-aimé, roturier, mon cépage n'a pas bonne réputation... Pourtant, grâce à mon terroir d'exception, je suis des plus vibrants, vivants et fruités. D'aucuns disent qu'ils n'ont jamais bu un Gamay plus avenant, complexe et profond !

PHUSIS | Arvine | Eszencia | Vieille Vigne sur falaise Vin de pays romand 2012 37.5 cl 90.-
Le rêve : une vendange avec 100% de pourriture noble et un moût affichant 225 °Oe ! Une fermentation et un élevage qui prend tout son temps : presque 8 ans dans un petit fût à l'ombre d'une vieille cave fraîche. Pour une explosion de saveurs, d'arômes, de douceur, d'acidité. Un équilibre magistral, avec moins de 7% d'alcool...

METAPHUSIS | Chasselas | Oloroso Vin de pays romand 2004 37.5 cl 25.-
Hâte-toi lentement, comme on dit : telle la chrysalide, je me suis fait cocon pour mieux accomplir mes métamorphoses. Me voilà éclot en un grand papillon coloré. Mon registre oxydatif et mon étonnante saveur salée s'accompagnent d'une longue finale, très légèrement douce, marquée par la noix, les épices et les fruits secs. Tout un voyage.

Seront disponibles à l'automne : Clos du Mormont 2019, Humagne Rouge 2020, Riesling 2019

Plus d'informations avec commentaires de dégustation et accords mets et vins sur www.PHUSIS.ch
Prix TVA incluse, frais de livraison en sus | Confidentielles, certaines cuvées sont limitées

Steve Bettschen | 079 482 32 01 | steve.bettschen@phusis.ch | www.phusis.ch