

# METAPHUSIS

## RÈZE DU HAUT PLATEAU



**Cépage** Rèze

**Millésime** 2020

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2021-2028

### **Notes de dégustation**

Robe jaune pâle, reflets citron. Nez discret, d'abord un peu brioché, puis finement végétal, avec des notes de poivre noir, d'épices, de coriandre, d'écorces, de fruits verts. Léger carbonique en entrée de bouche. Corps tonique en attaque puis enrobé en évolution et qui se resserre sur une finale pointue, sapide, claire. Jolis amers résineux en finale (août 2021).

### **Suggestions de consommation**

Apéritif, tartare de truite et de féra, quiche aux oignons, gougères.

**Nbre de bouteilles** 365

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.

La Rèze est l'un des plus anciens cépages valaisans : elle est en effet mentionnée dans le fameux document du *Registre d'Anniviers* de 1313. Mais ce cépage a bien failli disparaître car remplacé dès le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle par le Chasselas, plus facile à cultiver et plus productif. Actuellement, il en reste moins de 3 ha dans tout le canton.

La vigne dont est issu ce vin est située à plus de 700 m d'altitude, au Grugnay (Valais). Son sol est constitué d'éboulis et autres déjections du haut du fameux cône de Chamoson. Elle est cultivée avec soin, en production intégrée (enherbement partiel).

La vendange a lieu le 29 septembre et les raisins sondent 81 °Oe.

Manuel, le pressurage est fait dans un pressoir vertical et donne un moût qui est entonné, pour fermentation, dans un fût de 7<sup>ème</sup> passage. Un solde est vinifié et élevé en bonbonnes de verre (environ 20% de la cuvée). La fermentation alcoolique est faite grâce aux levures indigènes et la fermentation malolactique se fait naturellement au printemps suivant.

Le vin est mis en bouteille le 19 août 2021 sans filtration.