



# PHUSIS | UNE EXPÉRIENCE DU VIN

**METAPHUSIS | Chasselas sur granite Vin de pays romand** **2023** **75 cl** **23.-**  
 Mes vieux ceps plongent leurs racines dans un merveilleux terroir granitique, pentu en diable et continuellement ventilé. J’y développe une aromatique hors du commun et ma bouche, généreuse et fraîche, laisse en finale une très belle impression sapide et minérale.

**METAPHUSIS | Féchy Au Brez AOC La Côte** **2022** **75 cl** **23.-**  
 De mon profond sol calcaire, je puise une énergie toute particulière ainsi qu’une belle minéralité. Une chance pour rester bien équilibré, tonique, intense et consistant dans ce millésime sec et solaire.

**METAPHUSIS | Dézaley Grand Cru AOC Dézaley Grand Cru** **2022** **75 cl** **32.-**  
 Attiré par le lac et retenu par de multiples terrasses séculaires, je m’inscris parfaitement dans mon terroir d’exception, à la fois précoce et tardif. Même récolté en fin de vendanges, au bout de ma maturité, j’ai conservé fraîcheur aromatique et classe. Proposé après plus d’une année de vieillissement en bouteille, je suis encore là pour longtemps. Les amateurs le savent : le temps est mon meilleur allié !

**PHUSIS | Blanc de Noirs Vin de pays romand** **2023** **75 cl** **26.-**  
 En 2023, mes Pinots de la Sarraz, gorgés de soleil mais trop tanniques pour faire un joli Rouge, ont rencontré quelques grappes d’Humagne, de Cornalin et de Gamay de Sensine. Travaillé à l’ancienne, dans un pressoir vertical, comme un blanc, j’arbore une belle robe abricot. Séveux et complexe, je suis actuellement tout dans le fruit. Mais grâce à ma densité et ma concentration, de belles surprises récompenseront les êtres patients...

**METAPHUSIS | Riesling les moraines Vin de pays des trois lacs** **2022** **75 cl** **30.-**  
 Profitant d’un soleil intense en 2022, j’ai été récolté en fin de vendanges. Mon terroir de moraines – léger et profond – me permet de garder une excellente fraîcheur aromatique, soulignée par la vivacité légendaire de mon cépage. Quelques mois en bouteille me donneront plus d’allant encore...

**PHUSIS | Arvine sur falaise Vin de pays romand** **2022** **75 cl** **37.-**  
 Mon terroir de schistes calcaires, ici enherbé, là travaillé, a bien su accompagner l’ardent soleil de 2022. J’en ai pleinement profité pour développer un corps généreux, floral, doté de la fameuse touche saline qui me caractérise et surtout, de beaucoup de gourmandise.

**PHUSIS | Arvine vieille vigne sur falaise Vin de pays romand** **2022** **75 cl** **47.-**  
 Comme mes ceps sont depuis plus de six décennies bien ancrés dans mon terroir, j’ai bravé sans problème le millésime sec, solaire et très chaud de 2022. J’en ai tiré une matière substantielle, qui s’étire en une finale de grande longueur et de grande classe. Déjà bien expressif et avenant, je suis prêt tant à être dégusté qu’à être gardé de nombreuses années.

**METAPHUSIS | Arvine | Brut Nature sur éboulis Vin mousseux de pays romand** **2020** **75 cl** **44.-**  
 Année de petite récolte, 2020 m’a donné à la fois concentration et densité. Un long élevage de presque une année en fûts, suivi de près de trois ans sur lattes m’ont permis de développer une complexité, une profondeur et un équilibre rares.

**METAPHUSIS | Sud-Ouest | Assemblage rouge Vin de pays romand** **2023** **75 cl** **23.-**  
 Très fruité, ample et digeste, je suis né de l’assemblage d’un Pinot Noir éraflé de Neuchâtel (Ouest) et d’un Gamay du Valais (Sud) vinifié en grappes entières. Servi un peu frais, je me ferai le compagnon idéal des mets canailles et autres plats longuement mijotés.

**METAPHUSIS | Saint-Laurent Vin de pays des trois lacs** **2023** **75 cl** **26.-**

Mon nom viendrait du fait qu'à la Saint-Laurent, le 10 août, ma véraison soit terminée. En 2023, ça a encore été le cas, pour une vendange plutôt précoce, le 23 septembre. Ma robe noire et mon intense nez de baies des bois précède un corps tout en légèreté et en délicatesse. Le tout parfaitement dans l'air du temps, avec très peu d'alcool !

**METAPHUSIS | Pinot Noir terres rouges Vin de pays des trois lacs** **2022** **75 cl** **37.-**

Comme de petits arbres, mes imposants ceps plongent leurs racines depuis près de 70 ans dans une terrasse calcaire qui domine le lac de Biemme. Se déjouant de la canicule de 2022, j'ai su conserver de la fraîcheur tout en développant à la fois de la complexité et une texture délicate qui est, d'année en année, ma signature.

**PHUSIS | Pinot Noir | Clos du Mormont AOC Côtes de l'Orbe** **2022** **75 cl** **52.-**

Mes très beaux raisins ont été parfois un peu malmenés par la grande sécheresse de 2022, particulièrement sévère au Clos du Mormont. Seules mes meilleures grappes ont été retenues pour me donner un corps élancé et profond, aux arômes complexes, encore toute en discrétion et parfaitement dans la ligne et la classe de mon terroir. Un petit séjour de quelques mois en cave me révélera plus encore.

**METAPHUSIS | Durize sur gneiss Vin de pays romand** **2022** **75 cl** **37.-**

Quel beau millésime que le 2022 pour les cépages tardifs comme moi. J'ai pu œuvrer jusqu'à ma plus haute maturité pour offrir de la matière, de la densité et des tannins serrés, denses, bien polis par un élevage de plus de 18 mois en fût de chêne. Racé, je suis sérieux, profond, terrien et... sauvage.

**Plus d'informations avec commentaires de dégustation et accords mets et vins sur [www.PHUSIS.ch](http://www.PHUSIS.ch)**

**Prix TVA incluse, frais de livraison en sus (attention, certaines cuvées sont limitées)**