



METAPHUSIS | Chasselas sur granite | Vin de pays romand **2024** **75 cl** **23.-**

Je m'exprime particulièrement bien sur les sols cristallins, et surtout les granites. J'y développe des arômes de fleurs, de fruits du verger, d'agrumes. Fraîche et sapide, ma bouche est menée par de fins et nobles amers, plus que par de l'acidité. Pour sûr que ma viticulture attentionnée, privilégiant une grande biodiversité, y est pour quelque chose.

METAPHUSIS | Dézaley Grand Cru | AOC Dézaley Grand Cru **2023** **75 cl** **32.-**

De mon lieu-dit *Les Dix-Sept*, je contemple le lac et me nourris d'un des plus beaux paysages qui soit. Continuellement caressé par une petite brise, je ne souffre jamais de la chaleur. Je prends mon temps pour mûrir, acquérir mes multiples nuances, tout de soyeux et de profondeur.

METAPHUSIS | Furmint sur gneiss | Vin de pays romand **2023** **75 cl** **37.-**

Mon petit parchet situé sur un replat au tiers du coteau cristallin de Fully est une énigme. Bien loin de mes origines, j'y suis planté en compagnie de quelques ceps de Sylvaner, Marsanne, Chasselas, Plantscher et Muscat. Le résultat est pour le moins étonnant : un corps à la fois délicat et aérien, aromatique et fin, marqué par la minéralité cristalline typique de mon terroir.

METAPHUSIS | Savagnin en marnes | Vin de pays des trois lacs **2022** **75 cl** **32.-**

De ma petite parcelle enclavée entre des maisons à la Neuveville, je puise une belle densité, doublée d'une vivacité tonique et vineuse. Mon lourd sol de marnes m'a d'emblée donné ce qu'il fallait pour m'exprimer pleinement dans ce millésime solaire et très sec. Mais j'en ai encore sous le pied !

PHUSIS | Arvine sur falaise | Vin de pays romand **2023** **75 cl** **37.-**

Avec 2023, c'est le retour du caillé ! Mais oui, vous savez : le premier stade de la pourriture noble... Et avec lui son cortège de fruits exotiques, d'arômes et de saveurs intenses. Me voilà donc très expressif, avenant, tout en restant fidèle à mon terroir, qui me donne ce tranchant et cette vivacité exceptionnels.

PHUSIS | Arvine vieille vigne sur falaise | Vin de pays romand **2022** **75 cl** **47.-**

Plongés dans mon terroir depuis plus de six décennies, mes ceps ont aimé le sec, solaire et très chaud millésime 2022. Pour une matière substantielle, qui s'étire en une finale très longue et de grande classe. Expressif et accueillant, je suis prêt à être dégusté sans délai autant que gardé de nombreuses années.

METAPHUSIS | Arvine Brut Nature sur éboulis | Vin mousseux de pays romand **2021** **75 cl** **44.-**

Pas facile, le millésime 2021 ! Avec le gel de printemps, la chaleur, les innombrables pluies estivales. Pas de quoi pour autant m'empêcher d'aller au bout de ma maturité, sublimée par la tension de mon terroir d'altitude et la vinosité de mon long élevage en bouteilles. Seul bémol : je suis bien plus rare que d'habitude...

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 fais le compagnon idéal de tous les genres de mets canailles.

METAPHUSIS | Gamay sur granite | Vin de pays romand **2023** **75 cl** **37.-**

Enserrés de hauts sommets, plantés sur un coteau vertigineux, constamment balayé par les vents, mes ceps plongent leurs racines entre les roches. Pour un vrai vin de montagne, à l'étonnante densité de fruit, avec une longue finale qui donne l'incroyable sensation de sucer un caillou alpin !

PHUSIS | Les Orious | Assemblage rouge | Vin de pays romand **2023** **75 cl** **43.-**

Les Orious, c'est le p'tit nom donné à une famille de cépages comprenant le Cornalin et l'Humagne Rouge. Ces deux cépages sont plantés sur ma petite terrasse, à Sensine – sous la vieille vigne d'Arvine. Après une année et demie d'élevage, j'évoque un sol forestier parsemé de nombreuses baies. Original, j'associe un corps tout en délicatesse à un caractère un peu sauvageon.

PHUSIS | Pinot Noir | Clos du Mormont | AOC Côtes de l'Orbe **2023** **75 cl** **52.-**

En 2023, j'ai à nouveau souffert de la sécheresse et mes grains sont restés petits. Ainsi, ma concentration est belle mais je suis encore un peu austère. Pour sûr que je vais me déployer avec le temps : les intenses baies noires et la fameuse minéralité de ma colline sacrée, aride et au calcaire si dur, sont déjà à l'œuvre...

METAPHUSIS | Durize sur gneiss | Vin de pays romand **2023** **75 cl** **37.-**

Situé sur les hauts du coteau de Fully, mon petit replat est planté avec un vieux cépage quasi oublié. Pourtant je suis dans l'air du temps : dense, avec peu d'alcool, expressif en fruits et doté d'un solide caractère et de nombreux tannins. Comme le Renard, dans le Petit Prince, je suis facile à apprivoiser. Et j'ai plein de belles histoires à raconter.

METAPHUSIS | Vin de Paille | Vin de pays romand **2018** **37.5 cl** **47.-**

En 2018, mes raisins étaient parfaits. Tellement qu'ils ont été mis à sécher tout l'hiver au grenier, dans de petites caquettes en bois. Après avoir été rigoureusement triés, ils ont fermenté et passé plus de 6 ans dans un fût. J'en ressors doux et aérien, terriblement harmonieux : un bouquet de fruits secs, aux senteurs de tabac et d'épices douces. Un voyage initiatique dans les forces qui nous dépassent.

METAPHUSIS | Sylvaner Sous Voile | Vin de pays romand **2004** **37.5 cl** **65.-**

20 ans sans quitter mon tonneau. Toute une génération pour me constituer, me concentrer (une part des anges énorme), m'enrichir en esprit, en complexité, en alcool, en substance, en légèreté, en acidité. Hors du temps, au-delà des modes, je suis improbable, tout à fait... unique en mon genre.

Hors dégustation

METAPHUSIS | Arvine DT | Brut Nature | Vin mousseux de pays romand **2013** **75 cl** **95.-**

Production confidentielle : 119 bouteilles (en caisse bois individuelle)

2013 a été un millésime plutôt frais et humide, ce qui a entravé ma floraison. Du coup mes grappes étaient beaucoup moins nombreuses et mes grains plus concentrés. Grâce à cette densité, j'ai pu me bonifier pendant 11 ans sur lattes ! Avec, au final, une magnifique évolution et cette fraîcheur insoupçonnée qui plaira aux amateurs de vins hors normes...

Plus d'informations avec commentaires de dégustation et accords mets et vins sur www.PHUSIS.ch

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