



PHUSIS | UNE EXPÉRIENCE DU VIN

METAPHUSIS | Chasselas sur granite Vin de pays romand **2018** **75 cl** **22.-**
 Fièremment taillés en gobelet, caressés par les herbes folles, mes centaines de ceps regardent vers le sud-est. Dans les millésimes chauds comme celui de 2018, ce n'est pas l'acidité qui me donne mon si bel équilibre, mais les amers minéraux que je puise dans mon coteau aux roches cristallines.

METAPHUSIS | Dézaley Grand Cru AOC Dézaley Grand Cru **2018** **75 cl** **30.-**
 Plus que jamais, les fameux « trois soleils » du Lavaux m'ont donné dans ce millésime une puissance et vinosité hors normes, joliment contrebalancées par une belle acidité. Pour me présenter à vous bien équilibré, apaisé, j'ai patienté une année en bouteille. Grand, mon potentiel de garde saura récompenser celui qui me mettra en cave !

METAPHUSIS | Altesse | La Neuveville AOC Lac de Bienne **2018** **75 cl** **28.-**
 Tardif, mon cépage originaire de Savoie a bénéficié en 2018 de conditions exceptionnelles. Vinifié et élevé en cuve, j'ai des arômes fins, discrets et un corps tonique et vineux. Les quelques mois passés en bouteille m'ont fait poursuivre l'élevage et me permettent d'exprimer toujours plus nettement mon potentiel.

METAPHUSIS | La Roche Fleurie | Assemblage blanc Vin de pays romand **2018** **75 cl** **25.-**
 Cinq petites terrasses fraternelles sur un même terroir. Cinq cépages pressés et vinifiés ensemble. Mon bouquet évoque un jour le Riesling, un autre le Sauvignon et parfois le Viognier. Quand mes arômes restent discrets, ce sont mes saveurs de Pinot Gris ou de Sylvaner qui ressortent le plus. Toutes ces différentes facettes sont rassemblées harmonieusement par la forte identité de mon terroir.

METAPHUSIS | Riesling | La Neuveville AOC Lac de Bienne **2018** **75 cl** **28.-**
 Il paraît que je ne suis pas fait pour tout le monde. C'est vrai : je suis parfaitement sec en bouche, extrêmement tonique et en plus – diantre ! – élevé sous bois. Atypique. Mais les amateurs de vins sans concession m'adorent et me boivent à grandes gorgées, tant je suis frais et désaltérant.

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 une date de vendange bien choisie et au respect de mes sols enherbés. J'associe vinosité, amplitude et richesse à une magnifique tension acide, – le tout sans sucrosité.

METAPHUSIS | Savagnin | La Neuveville AOC Lac de Bienne **2017** **75 cl** **30.-**
 Mes racines puisent leur énergie dans une lourde terre marneuse. Ce terroir difficile, je l'aime car il me donne une fraîcheur intense, de l'éclat et une grande vivacité. Dans ce millésime chaud de 2017, un petit supplément de chair et de vinosité me rend irrésistible !

METAPHUSIS | Marsanne sur éboulis Vin de pays romand **2018** **75 cl** **40.-**

Cultivé selon l'ancienne et belle tradition du gobelet en taille tournante, je participe à la fierté de mon célèbre cône de déjection de la Losentze. Après le terrible gel de 2017 (qui a complètement anéanti mon fruit), je reviens de plus belle, avec amplitude, vinosité, richesse et corps aérien. Elevé sous bois, je suis taillé pour une longue garde.

METAPHUSIS | Arvine | Extra-brut Vin mousseux de pays romand **2014** **75 cl** **42.-**

Issu d'une parcelle située sur les hauts du fameux cône de déjection, j'ai fermenté et été élevé en fûts de chêne. Après la prise de mousse en bouteille, j'ai passé trente mois sur lattes en cave fraîche. Me voici fringant, frais et minéral à souhait, salin et dansant sur une bulle fine et tonique.

PHUSIS | Blanc de Noir | Clos du Mormont AOC Côtes de l'Orbe **2018** **75 cl** **25.-**

A la vendange, mes raisins étaient beaux comme jamais. Mais avant, j'ai trop souffert de la sécheresse, ce qui a rendu mes tannins stricts. Dès lors, j'ai été pressé, vinifié et élevé comme un blanc. Après presque une année en fût de chêne, j'en ressors vineux, gourmand, complexe et... hors sentiers battus.

METAPHUSIS | Pinot Noir | Gelée noire Vin de pays romand **2017** **75 cl** **25.-**

Située en altitude, ma jeune vigne vigoureuse a été balayée par la bise noire de fin avril 2017, qui a blessé et gelé une grande partie de mon fruit. Celui qui restait, je l'ai choyé et mené à parfaite maturité. Je suis, au final, un vin unique, joyeux, sapide et délicat.

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 où la digestibilité est (enfin) redevenue une vertu...

METAPHUSIS | Pinot Noir | Terres rouges Vin de pays romand **2018** **75 cl** **35.-**

Plantés il y a plus de 60 ans mes ceps divers et variés se plaisent sur une grande terrasse calcaire aux terres rouges, arides. Léger, mon sol chéri ne m'a pourtant pas aidé à supporter l'été chaud et sec de 2018. Mais qu'à cela ne tienne : mes meilleures grappes ont été sélectionnées pour donner un vin intense, structuré, aux tannins serrés. Oubliez-moi quelques mois en cave et je reviendrai aimable, fruité, profond et... apaisé.

METAPHUSIS | Gamay sur granite Vin de pays romand **2018** **75 cl** **32.-**

« Soleil », le nom de ma parcelle, n'a jamais aussi bien porté son nom qu'en 2018 ! Pourtant grâce à mon sol enherbé sur des roches cristallines et à une vendange précoce (le 4 septembre), j'ai préservé ma fraîcheur. J'allie ainsi de manière unique : une grande corbeille de fruits, une matière pulpeuse, une trame de nombreux tannins soyeux et une finale ciselée. Un *must*, comme on dit !

METAPHUSIS | La Roche Fleurie | Assemblage rouge Vin de pays romand **2017** **75 cl** **35.-**

Trois terrasses au cœur d'un aride coteau calcaire complantées de nombreux cépages rouges (Mondeuse, Syrah, Cabernets, Gamay, etc.) : voici mon lieu, mon terroir qui façonne ma personnalité profonde. Bien différent d'une année à l'autre, je suis en 2017 fruité, intense, généreux, mon corps est vineux et tannique.

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