

METIS METIS METIS METIS METIS METIS METIS



# METIS

SAUVIGNON BLANC

Le Metis Sauvignon Blanc est une véritable expression de la particularité du terroir de Klein Constantia, inspiré par Pascal Jolivet et son approche de vinification holistique et naturelle à Sancerre.

En 2012, le vigneron Matt Day, rejoint Pascal Jolivet et Jean-Luc Soty pour les vendanges où il se rend compte que leur manière de produire du Sauvignon Blanc est complètement à l'opposé de ce qu'on lui avait enseigné. Une méthode non-conventionnelle. En 2013, Jean-Luc rejoint Matt en Afrique du Sud, avec l'idée d'exploiter l'une des parcelles les plus hautes du vignoble pour produire un vin « façon Pascal Jolivet ».

Actuellement, quatre ans après le premier millésime du Metis, nous continuons à nous efforcer d'améliorer nos méthodes. Nous sommes constamment à l'écoute de la vigne et comprenons encore mieux comment elle réagit par rapport au Metis. Nous avons donc choisi les parcelles qui correspondent parfaitement aux caractéristiques du Metis. L'idéal, ce sont les pentes d'altitude donnant un pH faible et une forte acidité. Pour mettre en valeur l'identité de chaque site, nous avons adopté des pratiques de culture à la fois biologique et biodynamique, avec un contrôle rigoureux de nos pulvérisations et le respect de l'environnement assurant ainsi un sol et un microclimat riches et vivaces. De plus, nous nous avons ajouté les vins issus de deux vignobles bio à l'assemblage final du Metis.

Au chais, notre philosophie reste la même, avec ce principe d'intervention minimum dans le processus de vinification. Pas d'ajout de levures, ce qui permet une fermentation naturelle à froid, et peu de soufre ajouté avant la mise en bouteille. Valentina Buoso, qui a succédé à Jean-Luc Soty chez Pascal Jolivet, vient chaque année à Klein Constantia pour travailler avec Matt sur l'assemblage. Tous deux jeunes et dynamiques, ils s'attachent à mettre en valeur la nature même du terroir de Klein Constantia.

Tout en respectant notre principe d'intervention minimum, nous complétons désormais notre fermentation sauvage avec des nutriments bio pour l'améliorer dans un style plus pur.

Pour le millésime 2017, nous avons choisi la capsule à vis Stelvin, non seulement dans un but esthétique mais pour garantir une fraîcheur et des arômes constants. Quant à la complexité du vin, nous avons décidé, pour la renforcer, de mettre une faible proportion de la vendange 2017 dans des barriques neutres de 500 litres en chêne français et acacia.

Selon la mythologie grecque, Metis signifie « sagesse et astuce ». En français, Metis signifie « race mixte » et date des premiers jours de la colonisation du Canada. Dans le contexte de ce vin, le nom Metis se réfère à l'alliance stimulante entre deux vignerons qui réunissent deux philosophies de deux pays afin de produire un grand vin. Cette collaboration se retrouve sur l'étiquette représentant les fleurs nationales de l'Afrique du Sud et de la France, la protea et l'iris (lys).



# Metis 2017

## notes de dégustation

C'est un vin de couleur claire et lumineuse, aux arômes d'agrumes et d'ortie, d'attaque nette et franche, charnu en bouche, minéral, avec des notes poivrées. Une bonne acidité assure une belle fraîcheur et la finale puissante fait ressortir le côté pierre à fusil (silex) du sauvignon blanc.

Nous avons identifié les meilleures parcelles des vignes les plus élevées du vignoble qui fournissent un raisin avec une acidité élevée et un pH faible, capable de résister à la manière dont le vin est élaboré. Les raisins ont été récoltés à la main. Le vin a subi une longue fermentation à froid et a mûri sur ses lies pendant 12 mois dans des cuves en acier inoxydable

*Alcool* 13.48%

*Sucre résiduel* 1.9g/l

*PH* 3.22

*Acidité total* 7.2g/l

*Garde* À boire dès maintenant et jusqu'à 5 à 10 ans.

*Région* Constantia, Western Cape

## production

*Production* 35000 bouteilles

*Mise en bouteilles* 23 avril 2018

*Mise sur le marché* septembre 2018

*Code barre de la bouteille* 6009803615194

*Code barre de la caisse* 6009803615200

*Dimensions de la caisse de 6* W = 30cm  
H = 17.5cm  
L = 25.5cm

*Conditionnement sur palettes vmf de 1000 x 1200, 10 palettes par container de 20 pieds*

15 x 6 caisses par couche  
6 couches superposées  
soit 90 x 6 caisses par palette





## **Metis Sauvignon Blanc 2017**

*94 points - Tim Atkin SA Report*

## **Metis Sauvignon Blanc 2016**

*94 points - Tim Atkin SA Report*

*92 points - James Suckling*

*91 points - Robert Parker's Wine Advocate*

*90 points - Wine Spectator*

## **Metis Sauvignon Blanc 2015**

*94 points - Tim Atkin SA Report*

*18/20 - Weinwisser*

## **Metis Sauvignon Blanc 2014**

*94 points - Tim Atkin SA Report*

*93 points - Decanter*

*90 points - Robert Parker's Wine Advocate*

## **Metis Sauvignon Blanc 2013**

*93 points - Tim Atkin SA Report*

*91 points - Robert Parker's Wine Advocate*

*90 points - Stephen Tanzer*

*Silver - Decanter World Wine Awards*

“  
 ...Ce vin a marqué une page qu'aucun autre vin de Klein Constantia - ou même de Jolivet - n'a atteinte auparavant. Matt a pris les qualités les plus délicates de la maîtrise de Jolivet et les a infusées dans ses propres matières premières - la tension, l'arôme et la texture sont remarquables. Cela est clairement l'avenir du sauvignon de cette propriété historique..”

- *Matthew Jukes*

“  
 ... Silex, très minéral et tendu avec des touches de miel et de fleurs blanches et une concentration prometteuse pour son avenir. Remarquable complexité.”

- *Tim Atkin, MW*

“  
 Apparaît comme l'un des exemples les plus intéressants de cette variété dans la région.”

- *Christian Eedes, WineMag South Africa*