

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2017



La Liaudisaz, c'est le nom du lieu-dit où se situe la cave familiale des Chappaz et leur « clos » historique, là où s'écrit depuis 30 ans maintenant la plus belle histoire du Valais, et plus globalement des vins suisses ! Cette cuvée de Fendant ne provient cependant pas des vignes de ce lieu-dit, exclusivement planté en cépages rouges d'origine bordelaise (cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot) en souvenir de la véritable passion que le père de Marie-Thérèse vouait aux vins bordelais.

En 2017, du fait de récoltes très faibles en quantité, Marie-Thérèse a assemblé dans cette cuvée des chasselas issus de différents terroirs du domaine, ainsi que des raisins produits par une poignée de vigneronnes amis, bio-dynamistes comme elles. Les parcelles concernées ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien au chasselas, lui apportant énergie et dimension saline. Les sols varient : arides et caillouteux comme sur les hauteurs des Claives, ou plus meubles avec des accumulations de loess. Les expositions aussi, chaque terroir apportant au final ses qualités propres : du gras et du volume d'un côté, de la tension minérale et de la finesse aromatique de l'autre.

Après une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, et un élevage de 8 mois en cuves, le parti-pris d'une préservation maximale de la pureté d'expression du fruit et du sol est parfaitement mis en œuvre. Après une bonne aération (une heure au moins), le vin se livre par touches successives, fleurs blanches d'abord, puis les herbes aromatiques séchées, le poivre blanc, une note fumée évoquant la pierre frottée, l'amande fraîche, la pêche et le coing, et un soupçon d'agrumes, entre citron vert et kumquat.

On aime en bouche le très bel équilibre entre chair et densité en attaque, où le vin se montre bien ample, et cette touche finement acidulée, puis légèrement amère, évoquant les peaux d'agrumes, qui apporte un côté « vivant » et énergique à la finale. A la fois puissant et enjoué, ce Fendant La Liaudisaz vous réglera aussi bien à l'apéritif avec des toasts au saumon fumé par exemple, qu'à table pour accompagner une raclette !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Impressionniste : fleurs blanches, puis les herbes aromatiques séchées, le poivre blanc, la pierre frottée, l'amande fraîche, la pêche et le coing, et les agrumes, entre citron vert et kumquat

Bouche : De la chair et de la densité en attaque, vient ensuite une touche acidulée puis légèrement amère sur la peau d'agrumes qui dynamise l'ensemble.

Accords mets-vins : Parfait aussi bien sur une raclette que sur un poissons à chair ferme en sauce crémée, y compris ceux des lacs alpins (omble-chevalier, féra).
Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11°

Ouverture : Une franche aération s'impose (au moins 1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique