

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2016



Impossible de s'arrêter dans le Valais sans goûter aux blancs issus du cépage historique de ce vignoble suisse, la petite arvine, dont la présence est attestée depuis le 12^{ème} siècle, et qui développe sur ces terroirs ce bouquet typique et tellement original entre glycine, pamplemousse, fruits exotiques et rhubarbe...

Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses moelleux issus de petite arvine (ou de marsanne), elle sait aussi comme nul autre tirer le meilleur de l'arvine en la vinifiant en sec, sur un registre à la fois dense, vineux mais toujours nerveux, dynamique et très minéral, que l'on reconnaît immédiatement.

Belle illustration avec cette cuvée qui réunit des raisins issus de trois des meilleurs terroirs du Domaine. Les Epalins tout d'abord, avec cette petite parcelle plantée voici une quinzaine d'années, sur les coteaux de la Louye, à l'ouest de Fully. Ici, nous sommes sur des sols alcalins, très pauvres en calcaires, issus de cônes d'alluvions, mêlant gneiss et éboulis. Le terroir des Seilles, ensuite, situé entre les communes de Branson et Fully. Un petit vignoble entouré de forêts à l'est et à l'ouest, à l'influence thermo-régulatrice, dont le sol granitique très homogène constitue un terrain de prédilection pour une expression très racée de la petite arvine. Et enfin, bien sûr, le coteau granitique des Claives, vertigineux et emblématique, parfaitement situé au cœur du finage de Fully, entre 450 et 650 mètres d'altitude.

Après une fermentation sur levures indigènes, sans fermentation malolactique dans la mesure où la petite arvine possède déjà une magnifique rondeur naturelle, le vin est élevé un peu plus d'un an en cuve et dolia, Marie-Thérèse cherchant ici une expression racée mais toute en nuances du fruit et de la minéralité du sol.

Mission largement réussie avec ce vin au bouquet mûr et délicat, qui se livre, après une bonne aération, en mille nuances : fleur d'oranger, glycine, résine de pin, bergamote, litchi, fruit de la passion et pamplemousse, une touche fumée, une autre légèrement poivrée, une dernière, gourmande, évoquant la brioche ... Quelle belle sophistication ! En bouche, l'attaque est ample, avec une matière charnue, mais le toucher reste lisse et caressant. Le sol joue pleinement son rôle apportant au vin une touche acidulée et surtout cette fine amertume aux accents salins, qui étire le vin et nous met en appétit. Cette Arvine de Fully est, de toute évidence, un très beau vin de gastronomie, qui devrait briller sur un bar en croûte de sel ou un homard juste grillé !

Voici incontestablement un grand blanc sec, à l'allonge impressionnante,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

capable d'évoluer sur les 15 prochaines années : il nous montre combien la petite arvine mérite d'être rangée parmi les cépages blancs iconiques !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Très sophistiqué et expressif : fleur d'oranger, glycine, résine de pin, bergamote, litchi, fruit de la passion et pamplemousse, une touche fumée, une autre légèrement poivrée, une dernière sur la brioche

Bouche : Attaque ample, avec une vraie densité, rapidement la trame acidulée et minérale apporte fraîcheur et longueur à la finale. Fins amers et salinité marquée.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, homard grillé accompagné d'un beurre d'agrumes. Plus tard, poissons ou crustacés dans une sauce légèrement épicée, d'inspiration asiatique : citronnelle, coco, aigre-doux, ananas...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique