

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2018



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.

Après une année 2017 marquée par un gel printanier qui a considérablement réduit la récolte, Marie-Thérèse a pu un peu souffler en 2018 et, surtout, retrouver le sourire ! Pendant la quasi-totalité de l'été, les raisins ont bénéficié de journées très chaudes et ensoleillées, mais aussi, sur les hauteurs des coteaux, de nuits relativement fraîches, surtout en septembre : une situation idéale pour que le fendant mûrisse parfaitement, en préservant tout son potentiel aromatique et de bonnes acidités.

Sur cette cuvée, Marie-Thérèse assemble les raisins de plusieurs parcelles du domaine, qui ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien au chasselas (fendant), 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 (malolactique achevée), 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. Cette année, le Fendant La Liaudisaz porte en lui une complexité aromatique qu'on lui a rarement connue ! Après une bonne aération (une heure au moins), le vin se livre par touches successives, imbriquant merveilleusement le floral et le minéral. Fleurs blanches, lilas, bourgeon de sapin, cerfeuil, herbes aromatiques séchées, pierre concassée, poivre vert, tout s'enchaîne ici avec beaucoup de naturel, semblant virevolter autour d'un noyau fruité et énergique évoquant les fruits blancs, le cédrat et le citron confit.

On aime en bouche le bel équilibre entre vivacité et volume : le léger perlant de l'entame souligne l'énergie que porte le vin, sa matière ample, charnue, se déploie ensuite. Une touche d'agrumes acidulés et une fine amertume donnent à la finale un bel élan. Aromatiquement intense, puissant et enjoué, ce Fendant La Liaudisaz vous réglera aussi bien à l'apéritif avec des toasts au saumon fumé ou au tarama par exemple, qu'à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

table pour accompagner une raclette, de la charcuterie fumée ou, dans un tout autre style, des moules marinières !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Intense et franc : Fleurs blanches, lilas, bourgeon de sapin, cerfeuil, herbes aromatiques séchées, pierre concassée, poivre vert, autour d'un noyau de fruits blancs, de cédrat et de citron confit.

Bouche : Bel équilibre entre vivacité et volume. Léger perlant en entame puis gros volume, dynamisé par une trame acidulée. Longue finale où s'immiscent de fins amers minéraux.

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



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique