

## Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2017



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<sup>ème</sup> siècle, et qui développe sur ces terroirs un bouquet typique et tellement original entre glycine, notes mentholées, pamplemousse et fruits exotiques acidulés...

Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses moelleux issus de petite arvine, elle sait aussi comme nul autre tirer le meilleur de l'arvine en la vinifiant en sec, sur un registre à la fois dense, voluptueux 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 épicée 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 fraîcheur du fruit et de la minéralité du sol.

Sur ce millésime 2017, ce « Grain Arvine » combine à merveille fraîcheur et sensualité dans une aromatique particulièrement complexe : fleur d'oranger, glycine, eucalyptus, menthe fraîche, pamplemousse, goyave, une touche fumée, une autre légèrement poivrée, une dernière, gourmande, évoquant la brioche et le pralin ... Quelle belle sophistication ! La bouche développe un gros volume, avec une matière charnue, mais le toucher reste soyeux et caressant. Le sol joue pleinement son rôle apportant au vin cette dimension saline qui ne cesse de stimuler les papilles et de nous mettre en appétit. Cette Arvine de Fully est, de toute évidence, un très beau vin de gastronomie, qui devrait briller, d'ici 3 ou 4 ans, sur un bar en croûte de sel accompagné de fenouil braisé ou des quenelles de brochet !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce grand blanc sec, profond et doté d'une allonge impressionnante, nous montre, cette année encore, combien la petite arvine mérite d'être rangée parmi les cépages blancs iconiques !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Très sophistiqué et expressif : fleur d'oranger, glycine, eucalyptus, menthe fraîche, pamplemousse, goyave, une touche fumée, une autre légèrement poivrée, une dernière, gourmande, évoquant la brioche et le pralin

Bouche : Gros volume en entame, rapidement la trame acidulée et minérale apporte fraîcheur et longueur à la finale. Fins amers et salinité marquée. Salivant.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel sur un lit de fenouil braisé, quenelles de brochet, sauce crémeuse. Poissons ou crustacés dans une sauce légèrement épicée, d'inspiration asiatique : citronnelle et lait de coco par exemple.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique