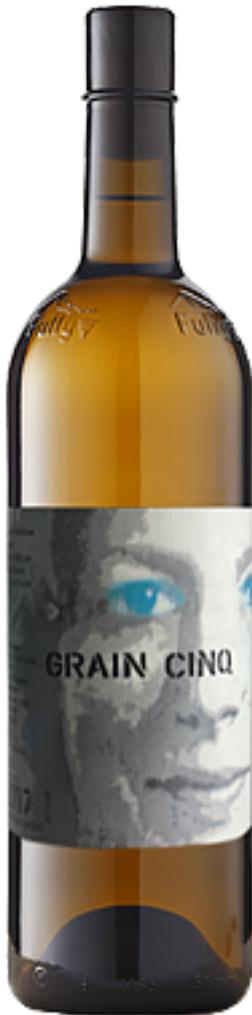


Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2017



Voici incontestablement un des vins les plus originaux et racés que Marie-Thérèse ait produit sur ce splendide (mais malheureusement trop rare) millésime 2017. A travers cette cuvée unique qui assemble 5 cépages, Marie-Thérèse cherche à transcender les expressions variétales des raisins au bénéfice d'une lecture authentique du terroir, qui va jouer ici encore plus qu'ailleurs le rôle de fil conducteur. Tous les raisins sont donc issus du coteau granitique des Claives (et de la parcelle contigüe et géologiquement homogène de la Combe d'Enfer, sur les hauteurs de laquelle est planté le pinot blanc).

Marsanne (ermitage ici), petite arvine, pinot blanc mais aussi « païen » (nom local donné au savagnin) et sylvaner issu d'une très vieille treille sont donc vendangés le même jour, puis pressés et vinifiés ensemble en cuves inox. Marie-Thérèse mise ensuite sur un élevage assez long, de plus d'un an, en fûts et en œufs, cherchant à souligner la structure et l'identité épicée que le terroir des Claives donne au vin, tout en préservant l'apport de chaque cépage dans l'aromatique du vin.

En dégustant ce Grain Cinq, nous sommes à chaque fois subjugués par l'extraordinaire subtilité de son bouquet : fleur de vigne, tilleul, noisette fraîche, buis, framboise, noyau d'abricot, mirabelle, orange amère, poivre gris, cire d'abeille, une nuance fumée évoquant la pierre frottée... ce Grain Cinq ne ressemble à aucun autre et, pourtant, tout ici respire l'harmonie.

En bouche, la puissance naturelle du vin, son caractère charnu et enveloppant au palais, sont parfaitement gainés par une tension vibratoire qui apporte une étonnante sensation de légèreté : aucune lourdeur, mais, bien au contraire, une sensation d'énergie qui annonce une superbe finale soyeuse et enlevée, délicatement saline. Quelle classe !

Il est évident que ce Grain Cinq est taillé pour la garde et développera encore sa complexité aromatique dans les 5 ou 6 prochaines années. Son impeccable équilibre entre puissance et tension conviendra particulièrement à des moules au safran, un gratin de fruits de mer ou une blanquette de poissons. On imagine aussi très bien de belles asperges blanches servies avec une sauce mousseline... Unique et indispensable.

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflets argent

Nez : Très complexe et harmonieux : fleur de vigne, tilleul, noisette fraîche, buis, framboise, noyau d'abricot, mirabelle, orange amère, poivre gris, cire d'abeille, une nuance fumée évoquant la pierre frottée

Bouche : Attaque puissante, charnue et enveloppante. Gainée par une belle tension vibratoire. Finale enlevée, soyeuse et finement saline.

Accords mets-vins : Idéal sur des asperges blanches sauce mousseline, des moules au safran, un tajine de poissons ou un gratin de fruits de mer. Fromages d'alpage à pâte dure.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (ermitage ici), petite arvine, pinot blanc, païen (nom local du savagnin) et sylvaner

Culture : Biologique et bio-dynamique