

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine (37.5 cl) - 2016

37.5 cl



Certainement le vin le plus célèbre et recherché de Marie-Thérèse Chappaz, qui figure en bonne place au panthéon des plus grands liquoreux de la planète. Le plus rare aussi. Ce Grain par Grain Petite Arvine est stupéfiant de bout en bout.

La viticulture laisse ici la place à un véritable travail de haute joaillerie, tant le raisin devient précieux. D'abord, il faut des conditions climatiques exceptionnelles pour que le fruit puisse passer lentement sur souche et que le botrytis agisse comme il se doit. Imaginez bien que, pour obtenir une petite arvine suffisamment « flétrie » et concentrée, digne de ce vin d'exception, il faut généralement attendre les premières gelées de décembre, après un automne qui doit nécessairement être doux, à la fois humide et ensoleillé. Il est rare que toutes les conditions soient réunies : ce fut le cas en 2007, 2011, 2014 et, désormais, 2016 !

Imaginez ensuite que la récolte se fait littéralement grain par grain, nécessitant parfois jusqu'à 10 passages successifs dans ces vignes escarpées du coteau des Claives. Au final, Marie-Thérèse nous avoue que chaque pied ne donnera que quelques centilitres de ce précieux nectar ! Dans le chai, patience et haute précision gouvernent encore : le vin, après une fermentation en « dame-jeanne » de verre, sera élevé au moins deux ans en fûts...

Le résultat est absolument unique et fascinant. Unique par son exaltant bouquet, qui nous fait voyager dans un jardin fruitier onirique, où se côtoieraient fraise des bois, ananas, mirabelle, mangue, goyave et surtout une myriade d'agrumes frais, entre orange, mandarine, citron jaune et cédrat... Unique par cette incroyable sensation minérale qui habille élégamment la liqueur d'un voile salin et délicatement amer. Unique par cet équilibre parfait que l'on sent en bouche, entre une matière onctueuse et une pureté aérienne, cristalline et fraîche. Unique enfin, par sa capacité de garde que l'on devine déjà pouvoir se compter en décennies : 30 ans ? 40 ans ? plus encore ?...

Ce Grain par Grain Petite Arvine, vin de tous les superlatifs, est évidemment la pièce maîtresse de l'incroyable collection proposée par Marie-Thérèse Chappaz, un joyau aux mille facettes, toutes aussi brillantes et lumineuses.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine (37.5 cl) - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Envoûtant et incroyablement fruité : fraise des bois, ananas, mirabelle, mangue, goyave et surtout une myriade d'agrumes frais, entre orange, mandarine, citron jaune et cédrat

Bouche : Equilibre parfait entre une matière onctueuse et une pureté aérienne, cristalline et fraîche, un voile salin et finement amer habille la liqueur en fin de bouche. Longueur phénoménale.

Accords mets-vins : Beaucoup, dont nous sommes, préféreront le déguster seul, après une bonne aération. Sinon, avec un foie gras (terrines ou poêlé) ou une tarte aux fruits jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 voire plus

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Bonne aération préalable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique