

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2018



Voici incontestablement un des vins les plus singuliers et séduisants signé par notre « magicienne » de Fully. A travers cette cuvée unique qui assemble 5 cépages, Marie-Thérèse sublime l'identité aromatique de chaque raisin 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 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).

Entre le volume épilé de la Marsanne (ermitage ici), la fraîcheur de la petite arvine, la finesse du sylvaner issu d'une très vieille vigne, l'éclat fruité du pinot blanc et l'identité si particulière du païen (nom local donné au savagnin) sur un sol granitique, ce Grain Cinq relève d'une alchimie unique et fascinante. Vendangés le même jour, les raisins sont vinifiés ensemble d'abord en cuve, puis élevés en fûts pendant un an (sans bois neuf). Marie-Thérèse parvient avec une rare maîtrise à souligner l'identité aromatique apportée par chaque cépage tout en s'appuyant sur cette structure épilée donnée par le terroir des Claives.

En dégustant ce Grain Cinq, nous sommes à chaque fois subjugués par l'extraordinaire subtilité de son bouquet, toujours lumineux et élégant : la fleur de vigne, le tilleul, la noisette fraîche, une touche de vanille, une autre de muscade, l'encens, l'abricot, la pêche blanche, la pomme Reinette, l'orange et le citron jaune, le poivre gris, la cardamome, le miel, 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 et d'énergie : du volume certes, mais aucune lourdeur ! La finale est tonique, vive et saline. Portée tout du long par de fins amers salivants, elle nous propulse vers l'avant et nous met clairement en appétit. 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, des quenelles de brochet ou une blanquette de poissons. En entrée, on imagine aussi très bien de belles asperges blanches servies avec une sauce mousseline... Unique et indispensable.

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Versatile et subtil : fleur de vigne, tilleul, noisette fraîche, vanille, muscade, encens, abricot, pêche blanche, pomme Reinette, zeste d'orange et citron jaune, poivre gris, cardamome, miel fin, une nuance fumée de pierre frottée

Bouche : Entame puissante, charnue et enveloppante. Gainée par une belle tension vibratoire. Finale enlevée, soyeuse, portée en avant par la salinité et de fins amers épicés.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2018

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