

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2018



Nous entrons ici dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à la célèbre et puissante marsanne, bien connue également de l'autre côté de la frontière, du côté de la colline de l'Hermitage en particulier... Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes pentes vertigineuses, cultivées en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement (souvent plus de 300 jours par an !)... Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs, à l'intensité aromatique et la concentration de texture hors du commun.

Ajoutons à cela qu'une partie de cette parcelle de très vieilles vignes, sur le terroir des Claives, a été plantée en 1924 par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage, et la boucle est bouclée !

Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes bio-dynamiques préparées à partir de plantes cultivées sur le domaine (prêle, ortie, achillée, camomille...). Elles aident la vigne à se régénérer et à se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie ensuite une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer sa puissance et son relief monumental.

Les vignes presque centenaires donnent au vin une concentration et une intensité aromatique remarquables : dès le premier nez, les arômes francs et purs jaillissent du verre sur des notes florales puissantes (on pense au muguet surtout), mais aussi un miel subtil de fleurs de montagne, l'amande, des notes de résine de pin et de réglisse, une touche d'abricots secs, une autre de crème de fruits blancs. On croise aussi quelques fruits exotiques mûrs et juteux, entre goyave et anone. On perçoit également une dimension épicée voire poudrée, évoquant genièvre, cerfeuil, menthe séchée, poivre blanc, ail des ours, poudre de riz et champignons séchés. Et toujours cette touche de petits fruits rouges, typique de cet Ermitage, penchant cette année surtout du côté de la framboise. C'est un pur régal !

La bouche est dense, juteuse et nourrissante, mais elle laisse aussi une agréable sensation de fraîcheur et de dynamisme. Voici l'archétype du vin vivant, du vin qui discute avec vos sens, qui vous charme pour mieux vous emporter dans un courant ascensionnel, jusqu'à cette longue finale qui, entre fleurs, fruits pochés, poivres et fins amers, déploient une formidable énergie. On n'en finit pas de saliver et l'on pense alors à une gastronomie plutôt riche et sensuelle, entre ris de veau truffés, volaille aux morilles ou risotto aux chanterelles... sans oublier de terminer le repas avec un bon

fromage d'alpage à pâte dure. Un monument !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Floral et épicé, intense : muguet, jasmin, un miel subtil de fleurs de montagne, amande, résine de pin et réglisse, abricots secs, crème de fruits blancs, goyave. Genièvre, cerfeuil, menthe séchée, poivre, champignons. Framboise.

Bouche : Dense, juteuse et nourrissante. Mais toujours tonique et ascensionnelle. La longue finale, entre fleurs, fruits pochés, épices et fins amers, déploient une formidable énergie.

Accords mets-vins : Navarin de homard, champignons sauvages et jus crémeux, sole aux cèpes, ris de veau truffés, volaille aux morille, risotto aux chanterelles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et bio-dynamique