

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (37.5 cl) - 2017

37.5cl



Nous vous emmenons, avec les cuvées « Grain Noble », au sommet de la viticulture suisse : ces fantastiques moelleux, issus de petite arvine (ou de marsanne) cueillie en vendange tardive, passerillée sur souche ou botrytisée. Lorsqu'en plus, ils sont vinifiés par Marie-Thérèse Chappaz, on touche au sublime, au côté des plus grands Sauternes, Vouvray ou autres Rieslings en Sélection de Grains Nobles (ou TBA de l'autre côté du Rhin)...

C'est sur le coteau granitique des Claives, au cœur du vignoble de Fully, entre 450 et 650 mètres, que Marie-Thérèse et son équipe bichonnent cette petite arvine, si méconnue en France et pourtant si « grande » ! Les vignes, âgées entre 30 et 60 ans, plantées à haute densité comme il est de tradition dans le Valais, sont cultivées en suivant rigoureusement les principes de la bio-dynamie. Marie-Thérèse est convaincue, à juste titre, que seules les vignes qui vivent en harmonie totale avec leur environnement savent ensuite donner au vin cette énergie vitale et cette versatilité que l'on aime tant.

L'exposition plein sud permet à la petite arvine de mûrir puis de doucement « flétrir », comme on dit en Suisse : peu à peu, l'eau s'évapore au soleil permettant au raisin d'atteindre la concentration recherchée en sucres et en arômes. Bien sûr, les rendements, déjà très faibles sur ces terres rocailleuses et arides, deviennent ici infimes (moins de 10 hectolitres par hectare). Une chance en 2017 : ces coteaux d'altitude n'ont pas trop été affectés par le gel de fin avril qui a finalement fait beaucoup plus de dégâts sur les bas de coteau et la plaine. Ce Grain Noble a été élaboré à partir de plusieurs passages dans les vignes, entre fin octobre et fin novembre, permettant de sélectionner soigneusement raisins passerillés et raisins botrytisés.

Après une fermentation naturelle et un long élevage en fût de chêne, pendant deux ans, ce Grain Noble livre un profil éblouissant de maîtrise et de profondeur, entre exubérance aromatique et précision des équilibres en bouche. Dès le premier nez, on assiste à une véritable explosion de fruits, sous toutes leurs formes, avec des notes de crème de citron vert, de marmelade d'agrumes, de fruits jaunes rôtis (abricot et mirabelle surtout), de pâte de coing, de mangue séchée mais aussi de tarte à la rhubarbe et de poire au sirop. Cette farandole d'arômes est soutenue par une énergique dimension épicée, évoquant le gingembre confit, le poivre et la cannelle, ainsi qu'un fin toasté qui en renforce encore la gourmandise.

La capacité de ce vin à marier la suavité miellée, cette matière veloutée et liquoreuse avec une incroyable vivacité saline et épicée est très rare : le vin nous enveloppe d'abord puis nous purifie et nous élève ! La tension

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

acidulée de la rhubarbe et du citron vert accompagne la sucrosité de la poire bien mûre et de l'abricot et donne à la finale une énergie considérable, soulignée par cette minéralité épicée qui ne vous quitte jamais. Quelle précision ! Quelle longueur !

Un sommet, concentré, pur et chatoyant, que vous pourrez conserver en cave au moins 30 ans : un « Chef d'œuvre » selon la Revue du Vin de France... Que dire de plus ?

Quantité limitée à 3 demi-bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (37.5 cl) - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets vieil or

Nez : Incroyablement suave et chatoyant : crème de citron vert, marmelade d'agrumes, fruits jaunes rôtis (abricot et mirabelle), mangue séchée, tarte à la rhubarbe, poire au sirop. Gingembre confit, poivre, cannelle. Une note toastée

Bouche : La capacité à marier la suavité miellée, une matière veloutée, liquoreuse avec une incroyable vivacité saline et épicée est rare : le vin nous enveloppe puis nous purifie et nous élève. Finale énergique, saline et citronnée.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et quelques fruits rôtis (mangue, figue). Pêche rôtie au miel et verveine. Tarte aux fruits exotiques ou à la mirabelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération en bouteille d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique