

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2021



Fendant est le nom donné à la variété alpine du chasselas, grand classique de la viticulture suisse. Il doit son nom à une particularité de la baie mûre dont la peau et la pulpe se fendent sous la pression du doigt, sans que le jus ne s'écoule...

Les vignes du Plamont se situent sur la rive droite du Rhône. Exposées au Sud à 650 mètres d'altitude environ, elles occupent des pentes un peu plus douces que le reste du vignoble de Fully : ici, des terres d'érosion limoneuses et calcaires, apportées par les vents, ont pu s'accumuler, formant un sol épais de loess qui recouvre la roche granitique.

Cette terre grumeleuse et souple, avec peu de cailloux, permet à la vigne de s'enraciner très en profondeur jusqu'au sous-sol granitique qui apporte au vin ce grain salin caractéristique. La qualité d'ensoleillement permet en outre au chasselas de bien « dorer » et d'atteindre pendant l'été et l'arrière-saison sa maturité optimale. Sur ce terroir, il affiche un profil particulièrement dense et concentré qui signe l'identité du vin.

Vient ensuite le temps de la vinification, très peu interventionniste, uniquement sur levures indigènes. Après la fermentation malolactique, que Marie-Thérèse recherche pour ses Fendants, afin d'apporter un supplément de rondeur, le vin est ensuite élevé en cuves inox pendant 8 mois.

Le nez s'annonce complexe, révélant au fil de l'aération de nombreuses surprises. Les premières notes qui s'échappent du verre convoquent musc, miel et cire. Un balsamique léger mais gainant. Ce ciel plutôt dense est bientôt zébré par de salivantes et toniques notes d'oranges et de poires juteuses, rejointes par un nuage d'eucalyptus. On ne s'arrête pas en si bon chemin : le dialogue se poursuit avec l'apparition de quelques expressions, plus fugaces, de châtaignes cuites, de notes empyreumatiques et épicées évoquant poivre, pierre frotté, pain grillé et poudre de gingembre. Puis vient un fruit mûr et charmeur, autour des fruits à noyau, parcourus d'une vive trame citronnée.

Si l'attaque est franche et tranchante, ici aussi, la partition reste complexe et la bouche invite assez vite quelques notes plus amples et du gras. La matière est salivante. Elle cajole nos sens avec ses saveurs de fruits à noyau parmi lesquels nous devinons la pêche blanche, l'abricot frais et la prune Reine-Claude. En milieu de bouche, on retrouve les contours d'un vin droit et net. On oscille avec délice entre la vivacité tonique et le gras enrobant, entre les amers élégants – on perçoit le kumquat – et la matière de fruits blancs mûrs et finement miellés. La finale, ébouriffante, d'une longueur majuscule, invite schiste et silex frotté, gomme de pins,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bergamote et verveine poivrée. Autant dire que la danse (des sens) ne s'interrompt pas une fois le verre reposé.

Ce Fendant de très haute volée s'accordera avec assurance sur des rouleaux d'asperges au saumon fumé ou un croustillant de crevettes aux poivrons. On l'appréciera aussi avec des tagliatelles carbonara et évidemment quelques fromages suisses d'alpage.

Avis aux amateurs : ce vin, produit en 2021 en toute petite quantité, est déjà épuisé au Domaine!

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Dense, sensuel et minéral : musc, miel et cire liquide, orange et poire juteuse, eucalyptus, purée de châtaigne, poivre, pierre frotté, pain grillé et poudre de gingembre, abricot et prune jaune, verveine et écorce de citron jaune.

Bouche : Une attaque tranchante et citronnée parfaitement balancée par l'ampleur texturée des fruits à noyau (pêche blanche, abricot). On oscille avec délice entre la vivacité tonique et le gras enrobant, entre les amers du kumquat et la matière de fruits miellés

Accords mets-vins : Des rouleaux d'asperges au saumon fumé ou encore un croustillant de crevettes aux poivrons. On l'appréciera aussi sur des tagliatelles carbonara et évidemment quelques fromages suisses d'alpage.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique