

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2022



La Liaudisaz, c'est le nom du lieu-dit où se situe la cave familiale des Chappaz et leur « clos » historique, là où s'écrit depuis plusieurs décennies l'une des plus belles pages de l'histoire viticole valaisanne, et plus globalement des vins suisses ! Cette cuvée de Fendant ne provient cependant pas des vignes de ce lieu-dit, exclusivement planté en cépages rouges français (cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot) en souvenir de la passion que le père de Marie-Thérèse nourrissait pour les vins bordelais.

Pour cette cuvée, Marie-Thérèse assemble les fruits de plusieurs parcelles du domaine, qui ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien au chasselas : il lui apporte énergie et dimension saline. Les sols varient : arides et caillouteux sur les hauteurs des Claives, ou plus meubles avec des accumulations de lœss en surface en allant vers Martigny. Les expositions aussi, chaque terroir apportant pour finir ses qualités propres : du gras et du volume d'un côté, de la tension minérale et de la subtilité aromatique de l'autre. Après une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes et une malolactique menée à son terme, Marie-Thérèse opte pour un élevage de 8 mois en cuves de céramique. Le parti-pris d'une préservation maximale de la pureté d'expression du fruit et du sol est parfaitement mis en œuvre.

On s'immerge frémissant dans un lac de montagne ondoyant. Les volutes de notes florales et chlorophylliennes suggérant l'iris des marais, le chèvrefeuille et les jeunes pousses de menthe remontent du verre, sinueuses et électriques. Une pointe d'anis et de réglisse se glissent dans cette danse subtile. Ce premier rideau s'ouvre pour laisser poindre une dimension plus gourmande autour du massepain et de la brioche toastée. A ce stade déjà, l'énergie du jus est exceptionnelle, signe d'un fruit à la maturité parfaite, juteux à souhait, qui exhale des notes d'abricot, d'ananas et de mangue. L'assise minérale du vin convoque maintenant de belles expressions de silex et de pierres réchauffées par le soleil.

En bouche, on retrouve nos fruits jaunes, complétés de segments d'orange et de mandarine, joliment acidulés et vives. Le poivre et la réglisse dessinent de belles lignes vibrantes en milieu de bouche. On est bluffé par la densité du jus et sa netteté aussi. On nage dans une eau claire. L'abricot et le melon apportent en retro-olfaction une belle rondeur à ce jus souple. Les épices, le sel et des notes empyreumatiques complexifient la finale, à la longueur majuscule. Un fendant réjouissant, comme un tour de magie.

En apéritif, il vous réglera pour accompagner quelques tempuras de légumes et de crevettes, ou des dés de chèvre frais aux herbes. A table, il

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

épousera parfaitement un velouté de chou-fleur et céleri-rave, suivi d'une raie au beurre noir. A moins que vous n'optiez pour des moules au curry.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, reflet vert

Nez : Fraîcheur et vitalité : lac de montagne, iris des marais, chèvrefeuille, menthe, anis, réglisse, massepain, brioche toastée, abricot, ananas mangue. Assise minérale avec de belles expressions de silex et de pierres réchauffées par le soleil.

Bouche : Jus dense et net, fruits jaunes, orange, mandarine joliment acidulées et vives. Le poivre et la réglisse font vibrer le milieu de bouche. Eau claire et ondoyante. Belle rondeur avec l'abricot et le melon. Finale complexe, épicée, saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : En apéritif pour accompagner quelques tempuras de légumes et de crevettes, ou des dés de chèvre frais aux herbes. A table, il épousera parfaitement un velouté de chou-fleur et céleri-rave, suivi d'une raie au beurre noir, des moules au curry.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et biodynamique