

## Marie-Thérèse Chappaz - Grain Syrah - 2021



Sur cet autre grand terroir granitique surplombant le Rhône, la syrah a trouvé un formidable terrain d'expression. Marie-Thérèse Chappaz nous en livre une interprétation d'une grande délicatesse, toute en sensualité mûre mais sans exubérance, portée par une texture soyeuse et caressante. Un pur joyau, indispensable dans toute bonne cave.

La syrah est principalement plantée sur l'impressionnant coteau des Claives, cœur battant du domaine qui s'étage entre 450 mètres et plus de 600 mètres d'altitude. Dans ce royaume du granit, aux sols arides et caillouteux, la syrah occupe plutôt la partie basse du coteau, aménagée en fines terrasses : ici les températures sont en moyenne un peu plus élevées et assure au raisin des maturités abouties.

Dans ses choix de vinification et d'élevage, Marie-Thérèse reste fidèle à sa recherche de l'expression la plus pure du fruit et du lieu qui l'a vu naître : une cuvaison assez longue mais sans pousser l'extraction (après le foulage, elle privilégie quelques remontages), les moûts sont entonnés, avec très peu de bois neuf, pour une durée d'un an environ. Point d'intrant, si ce n'est un tout peu de sulfites à la mise en bouteille.

Dès le premier nez, on plonge dans un océan de délicatesse et de volupté : ici, tout sonne juste. Point d'exubérance mais une belle maturité du fruit. On ferme les yeux et on pense à des étoffes soyeuses, à des velours caressants. De délicates notes d'épices douces, autour de la cannelle et de la vanille, typiques de la syrah des Claives, se mêlent à des parfums plus vrais que nature de cassis, de framboise et de myrtille, relevés d'une touche de réglisse. Puis, les fleurs épanouies envahissent l'atmosphère, autour de la violette, de la pivoine, des œillets rouges et d'une rose pourpre, un peu capiteuse. Quelques lointaines notes de poivre rose ainsi qu'un trait cacaoté complètent une partition redoutablement charmeuse et profonde.

La délicatesse du toucher de bouche est remarquable. On se régale de saveurs franches de confiture de framboises et de cerises, de tarte aux fraises, de liqueur de cassis. Les notes plus minérales de graphite et de charbon sont parfaitement intégrées au fruit, tout comme une rafraîchissante touche de zéaïn. On finit sur une tomate bien mûre, et cette touche de cuir comme venue du sol et des beaux tannins de cette syrah. La tension, la droiture et la précision de la finale sont admirables.

Un très beau vin de gastronomie, qui n'a rien à envier aux expressions les plus raffinées de Côte-Rôtie, et brillera sur un perdreau au muscat de Hambourg, des rognons de veau aux champignons ou un magret de canard aux fruits rouges. Magnifique.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Marie-Thérèse Chappaz - Grain Syrah - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, dense

Nez : Subtil et voluptueux : des parfums plus vrais que nature de cassis, de framboise et de myrtille, relevés d'une touche de réglisse. Cannelle et vanille. violette, pivoine, œillets rouges, rose pourpre, un peu capiteuse. Poivre rose, cacao

Bouche : Soyeuse, fuselée, saveurs franches de confiture de framboises et de cerises, de tarte aux fraises, de liqueur de cassis. Les notes plus minérales de graphite et de charbon, une rafraîchissante touche de zan. Finale droite, tendue, une touche de cuir

Accords mets-vins : Un perdreau au muscat de Hambourg, des rognons de veau aux champignons ou un magret de canard aux fruits rouges



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2026 et 2041

Température de service : 16°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Biologique et biodynamique