

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2022



Impossible de s'arrêter dans le Valais sans goûter aux blancs issus du cépage historique de ce vignoble suisse, la petite arvine, dont la présence est attestée sur ces pentes vertigineuses dominant le Rhône, depuis le 12ème siècle. Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses vendanges tardives de petite arvine botrytisée, elle sait aussi, comme nul autre, tirer le meilleur de ce cépage endémique en le vinifiant en sec : il donne alors des jus charmeurs et équilibrés, balançant entre la gourmandise d'un fruit frais, expressif, et une allonge saline qui en fait un grand vin de gastronomie.

Cultivée sur les terroirs granitiques des Claives, des Epalins et des Seilles, sa cuvée Grain Arvine offre un profil sensuel et voluptueux, d'une incroyable vibration minérale, porté par une énergie, un éclat et une élégance immédiatement reconnaissables. Après une fermentation sur levures indigènes, sans malolactique, le vin est élevé un peu plus d'un an en cuve et dolia.

Le nez vous convie dans des contrées aromatiques complexes et denses. On sillonne au cœur d'intenses notes de noisette, de figue et d'abricot sec. Le bouquet s'étoffe d'expressions plus fruitées avec le surgissement sensible de parfums suggérant le cœur d'agrumes pulpeux, la mandarine, le pamplemousse ou le citron jaune mais également de succulents et toniques fruits exotiques. On pense au fruit de la passion, au litchi et à un soupçon de mangue. En surplomb, quelques groseilles à maquereau, un peu de coing et un melon gorgé de sucre étreignent vos sens en éveil. Le soubassement de ce bel édifice est, quant à lui, taillé dans la roche, libérant des notes pierreuses d'éclats de silex, toujours sous-tendu par de subtiles senteurs florales, entre églantine, œillet et muguet. Quelle belle complexité !

L'entame de bouche est portée par une acidité enthousiasmante, très vite enrobée par la chair tendre et ferme de la poire, de la pêche de vigne et de la mandarine. Tactile, texturé, le jus nous invite soudain à croquer dans une prune jaune acidulée et ferme. En rétro-olfaction on retrouve cette chair douce et mûre évoquant le melon. On note encore quelques amers de pamplemousse mâtinés de poivre et d'une trame saline qui allonge le milieu de bouche. Les équilibres sont parfaits entre la tonicité des fruits frais et toniques et le charnu suave d'un fruit plus mûr. Un vin en parfaite osmose avec ce paysage alpestre unique, battu par des vents frais et printaniers.

Une telle complexité s'accordera avec des mets épicés et des poissons marinés. Dans un à deux ans, un tajine de lotte au safran ou des coquilles Saint-Jacques au curry raviront les aficionados de ce superbe cru valaisan.

Autre option, un homard à l'Américaine. Grand vin !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, brillante

Nez : Complexe et dense : fruits secs, figue, abricot sec, mandarine, pamplemousse, citron jaune, fruit de la passion, litchi, mangue, groseilles à maquereau, coing, melon, éclats de silex, églantine, œillet, muguet.

Bouche : Acidité enthousiasmante enrobée par une chair tendre et ferme (poire, pêche de vigne, mandarine). Jus tactile, texturé. Prune jaune, melon, pamplemousse, poivre, trame saline. Equilibre parfait entre tonicité du fruit frais, et charnu suave du fruit mûr.

Accords mets-vins : Dans un à deux ans, un tajine de lotte au safran ou des coquilles Saint-Jacques au curry raviront les aficionados de ce grand cru valaisan. Autre option, un homard à l'Américaine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et biodynamique