

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Président Troillet - 2016



Plusieurs cuvées portent le nom de Maurice Troillet, grand oncle de Marie-Thérèse, qui fut à la fois conseiller d'état du Valais mais aussi (et surtout, à ses yeux) le premier vigneron de la famille ! La parcelle de vignes d'une quarantaine d'années se situe sur un des terroirs « phares » du Domaine, le coteau des Claives.

Un des terroirs les plus vertigineux qu'il nous ait été donné de voir, et certainement l'un des plus difficiles à travailler : sans aucune route, il s'étage sur plus de 200 mètres de dénivelé, entre 450 et 650 mètres d'altitude, sur des sols de granit et de gneiss, caillouteux et arides. C'est sur la partie haute, qui compte un peu plus de loess en surface, que le chasselas trouve son meilleur terrain d'expression.

Après une vinification très douce, en cuve, fermentation malo-lactique achevée, le vin est ensuite élevé sur ses lies pendant 10 mois environ, toujours en cuve. Cette cuvée parcellaire délivre une interprétation du Fendant particulièrement dense, riche et solaire, mais toujours portée par une remarquable trame acide et très minérale.

Après une bonne aération (n'hésitez pas à l'ouvrir 2 heures avant), ce « Président Troillet » dévoile ses notes caractéristiques mêlant la bergamote, le bourgeon de cassis, l'aiguille de pin, mais aussi la noisette fraîche, la pierre frottée, le champignon séché, l'infusion et une très fine touche de miel. Le fruit, bien mûr, évoque la poire, la banane et la pêche de vigne, tandis que des arômes de citron et de bonbon anglais dynamisent et rafraîchissent l'ensemble.

Il y a là une vraie sophistication mais aussi une structure en bouche impressionnante : une matière superbement concentrée, qui s'étire avec netteté, portée par une très belle acidité et de fins amers. A la fois velouté et tonique, ce vin n'a pas fini de vous surprendre et de vous séduire, surtout si vous le servez avec un poisson en sauce crémé, comme un omble-chevalier ou une féra, tout droit venue du lac Léman...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Président Troillet - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Très complet : bergamote, bourgeon de cassis, aiguille de pin, noisette fraîche, pierre frottée, champignon séché, infusion. Poire, banane, pêche de vigne, citron, bonbon anglais.

Bouche : Structure impressionnante : une matière très concentrée, qui s'étire avec netteté, portée par une très belle acidité et de fins amers. A la fois velouté et tonique.

Accords mets-vins : Poissons nobles en sauce crémée, y compris ceux des lacs alpins (omble-chevalier, féra). Blanquette de volaille aux girolles. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11°

Ouverture : Une franche aération
s'impose (au moins 1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique