

## Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2015



Nous entrons ici dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à la célèbre et puissante marsanne, bien connue de l'autre côté de la frontière, du côté de la colline de l'Hermitage en particulier... Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes pentes vertigineuses, cultivées en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement... Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs secs, à la concentration hors du commun.

Ajoutons à cela que nous sommes ici sur une parcelle de vieilles vignes de plus de 90 ans, plantées à très haute densité par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage, et la boucle est bouclée ! On comprend mieux la richesse et la fabuleuse complexité de ce Grain Ermitage Président Troillet.

Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes bio-dynamiques (prêle, ortie, achillée, camomille...), permettant à la vigne de se régénérer et de se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie ici une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer son intensité aromatique et son monumental relief.

Le bouquet se révèle déjà d'une rare intensité, mêlant de puissantes notes florales (glycine, muguet) à des arômes de fruits secs et de céréales torrifiées, de fruits frais (poire), de fruits confits (abricot, kumquat), d'épices (poivre, cannelle, baie de genièvre), de miel et une touche truffée très appétissante. La bouche est dense et puissante, et le vin n'en finit pas de se déployer, vous emportant dans un « courant ascensionnel », jusqu'à cette longue finale onctueuse, baignée de saveurs florales et épicées. Voici incontestablement un grand blanc de garde (15 ans au moins) et de gastronomie, aussi à l'aise sur un navarin de homard, des ris de veau truffés ou une volaille en demi-deuil. Incontournable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Glycine, muguet, fruits secs, céréales torrifiées, fruits frais (poire), fruits confits (abricot, kumquat), épices (poivre, cannelle, baie de genièvre), miel et une touche truffée.

Bouche : Dense et puissante, le vin n'en finit pas de se déployer, vous emportant dans un « courant ascensionnel », jusqu'à cette longue finale onctueuse, baignée de saveurs florales et épicées.

Accords mets-vins : Navarin de homard au romarin et jus corsé, sole aux cèpes, ris de veau truffés, volaille en demi-deuil... Fromage à patte molle type Mont d'Or.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et bio-dynamique