

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (37.5 cl) - 2014



Nous vous emmenons, avec les cuvées Grain Noble et Grain par Grain, au sommet de la viticulture suisse : ces fantastiques moelleux, issus de petite arvine cueillie en vendange tardive, passerillée sur souche, voire botrytisée. Lorsqu'en plus, ils sont vinifiés par Marie-Thérèse Chappaz, on touche au sublime, au côté des plus grands Sauternes, Vouvray ou autres Rieslings en Sélection de Grains Nobles...

C'est sur le coteau granitique des Claives, au cœur du vignoble de Fully, entre 450 et 650 mètres, que Marie-Thérèse et son équipe bichonnent cette petite arvine, si méconnue en France et pourtant si « grande » ! Les vignes, âgées entre 30 et 60 ans, plantées à haute densité, sont cultivées en suivant rigoureusement les principes de la bio-dynamie. Marie-Thérèse est convaincue, à juste titre, que seules les vignes qui vivent en harmonie totale avec leur environnement savent ensuite donner au vin ce caractère vivant, plein d'énergie, que l'on aime tant.

Leur exposition plein sud permet à la petite arvine de mûrir puis de doucement « flétrir », comme le disent les vignerons suisses : peu à peu, l'eau s'évapore au soleil permettant au raisin d'atteindre la concentration recherchée en sucres et en arômes. Bien sûr, les rendements, déjà très faibles sur ces terres rocailleuses et arides, deviennent ici infimes (moins de 10 hectolitres par hectare), mais la récompense est au bout du chemin.

Après une fermentation naturelle et un long élevage en fût de chêne, pendant 30 mois, ce Grain Noble livre déjà un éblouissant profil, à l'équilibre magistral. Bien sûr, la gourmandise est au rendez-vous dès le premier nez, avec ses notes de crème de citron vert, de tarte à la rhubarbe, de pêche rôtie au miel et à la verveine ou de gelée de pamplemousse, mais il y a surtout, tout au long de la dégustation, cette sensation de pureté qui vous envahit. La capacité de ce vin à marier la suavité, la liqueur avec une incroyable vivacité en bouche est très rare. La tension qui accompagne la sucrosité lui donne une finale éblouissante, dans laquelle la dimension minérale, épicée ne vous abandonne jamais. Et quelle longueur ! Un sommet, que vous pourrez conserver en cave au moins 20 ans !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (37.5 cl) - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets vieil or

Nez : Crème de citron vert, tarte à la rhubarbe, pêche rôtie, miel, verveine, gelée de pamplemousse, une touche de caramel liquide. Pain d'épice, zestes confits.

Bouche : Sensation de pureté, la suavité s'équilibre parfaitement avec une incroyable vivacité. L'acidité dynamise et prépare une finale exceptionnelle, à la fois sucrée et salée.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et quelques fruits rôtis (mangue, figue). Pêche rôtie au miel et verveine. Desserts aux fruits exotiques.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Aération en bouteille d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique