Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2024 - blanc



Fendant est le nom donné à la variété alpine du chasselas, cépage emblématique du vignoble suisse. Il doit son nom à une particularité de la baie mûre dont la peau et la pulpe se fendent sous la pression du doigt, sans que le jus ne s'écoule… Les vignes du Plamont se situent sur la rive droite du Rhône. Exposées au Sud à 650 mètres d'altitude environ, elles surplombent les Claives et occupent des pentes un peu plus douces que le reste du vignoble de Fully : ici, des terres d'érosion limoneuses et calcaires, apportées par les vents, ont pu s'accumuler, formant un sol épais de lœss qui recouvre la roche granitique. Ce sol grumeleux et souple, avec peu de cailloux, permet à la vigne de s'enraciner très en profondeur jusqu'au sous-sol granitique qui apporte au vin ce grain salin caractéristique.

La qualité d'ensoleillement permet en outre au chasselas de bien « dorer » et d'atteindre pendant l'été et l'arrière-saison sa maturité optimale. Sur ce terroir, il affiche un profil particulièrement dense et concentré qui signe l'identité de cette cuvée. Vient ensuite le temps de la vinification, très peu interventionniste, uniquement sur levures indigènes. Après la fermentation malolactique, que Marie-Thérèse recherche pour ses Fendants, afin d'apporter un supplément de rondeur, le vin est ensuite élevé en cuves inox pendant 8 mois.

Souvent sur la retenue dans ses premières années, ce Fendant ne déroge pas à la règle. Pour l'apprécier dans la plénitude, il vous faudra un peu de patience : les vins de Marie-Thérèse aiment le temps long.

Toutefois, on distingue déjà des notes florales d'une grande délicatesse : rosée du matin, pétale de rose, verveine citronnée, puis une aspérule odorante qui vient apporter une touche plus bucolique, campagnarde, rappelant hautes herbes et sous-bois après la pluie. Après quelques minutes d'ouverture, l'aromatique s'étoffe et se précise, laissant apparaître des notes de fruits mûrs, autour de la quetsche et d'une mirabelle expressive. L'ensemble se pare alors d'un voile enrobant de miel d'acacia, liant les différentes couches aromatiques avec une douceur naturelle et sans ostentation. Un nez un peu timide à l'ouverture, mais qui révèle, avec l'air, une complexité sincère et attachante, fidèle à l'esprit du domaine.

En bouche, l'énergie est palpable. L'attaque est d'une souplesse absolue, comme si le vin souhaitait juste nous cajoler, avec ses saveurs de fruits à noyau relevées d’un zeste délicat. Il vient s'installer en bouche avec une simplicité désarmante, déployant une superbe sensation de fraîcheur tactile rappelant l’eau de roche. Le cœur de bouche est particulièrement digeste : ici, tout n’est que finesse et empreinte délicate du terroir. Son équilibre repose sur une fraîcheur tendue, un toucher fluide et aérien. Un court instant, en toute fin de bouche, on perçoit parfaitement la douceur d'un miel de montagne qui vient conclure cette dégustation sur une note joyeuse et réconfortante, comme un dernier sourire avant de reposer le verre.

Une fondue au fromage à raclette, quelques cornichons, un peu de charcuterie du Valais et de pain de campagne grillé formeront un des accords les plus évidents ! Autrement, misez sur quelques asperges vertes du Valais simplement grillées, huile d'olive de première pression, quelques copeaux de poutargue et zeste de citron confit.

Les poissons pourront également parfaitement accompagner ce vin avec une truite pochée au court-bouillon, beurre blanc aux herbes et pommes de terre grenaille à la fleur de sel.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : un peu timide à l'ouverture, mais qui révèle, avec l'air, une complexité sincère et attachante : rosée du matin, pétale de rose, verveine citronnée, hautes herbes et sous-bois après la pluie, quetsche, mirabelle, miel d'acacia.

Bouche : attaque souple, fruits à noyau relevées d'un zeste délicat, fraîcheur tactile (eau de roche), cœur de bouche digeste, finesse et empreinte délicate du terroir, toucher fluide et aérien. En toute fin de bouche, on perçoit le miel de montagne.

Accords mets-vins : fondue au fromage à raclette, cornichons, charcuterie du Valais et de pain de campagne grillé ; asperges vertes du Valais simplement grillées, huile d'olive de première pression, quelques copeaux de poutargue et zeste de citron confit....

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et biodynamique