

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2024 - blanc



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 cuves et dolia. Ce millésime 2024 est franchement resplendissant.

Magnifique de générosité, ce vin s'exprime déjà avec une éloquence rare vu son jeune âge, et l'on ne peut s'empêcher d'imaginer le bonheur que l'on aura dans cinq ans, lorsqu'il commencera à délivrer son plein potentiel. On se love dans une aromatique d'un réconfort absolu. L'expression débute sur les fruits secs, entre l'abricot moelleux et le raisin passerillé, avant d'être rejointe par une densité folle de fruits charnus, gorgés de suc et de soleil : mirabelle bien mûre, poire pochée, puis une once d'ananas venant relever l'ensemble et laisser poindre une fraîcheur appétente. Quelques notes de fève tonka et de chocolat blanc se glissent dans ce tableau, brillamment amenées par petites touches discrètes mais décisives. Après quelques minutes dans le verre, une très belle floralité émerge autour de fleurs de citronnier et de tilleul, tandis qu'une note minérale plus fumée et poudrée, entre la craie qui s'effrite et deux pierres qui se frottent, vient définitivement ancrer cette belle construction aromatique dans son terroir de Fully.

L'énergie de ce vin est stupéfiante, et surtout palpable, ce qui est peut-être le plus beau compliment que l'on puisse lui faire. L'attaque nous embarque sur une texture onctueuse, riche et d'une grande noblesse, immédiatement rafraîchie par une sensation citronnée qui allège l'ensemble avec élégance.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le cœur de bouche révèle un vin aux épaules remarquables, taillé pour la garde mais généreux dès aujourd'hui. Un gras noble s'installe sur le palais, aussitôt tempéré par une minéralité aux goûts de pierre chaude, ainsi que de fins amers salivants. Ils rendent le vin très digeste et provoquent d'intenses et surprenantes sensations iodées, comme un vent soufflant sur un pré-salé.

La finale est à l'image du vin : majestueuse, balançant harmonieusement entre richesse et finesse ciselée. On ne peut s'empêcher de penser, dans ce dialogue entre puissance et précision, au style d'un certain Jean-Louis Chave sur la colline de l'Hermitage...

On a hâte de voir cette Petite Arvine se dévoiler à table, par exemple avec un poulet rôti au four, peau croustillante, citron et thym frais, accompagné d'une poêlée de champignons dorés au beurre et d'une écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive pour un dimanche réussi. Plus sophistiquée, une volaille de Bresse rôtie à la broche, jus corsé à la truffe blanche d'Alba, gnocchis de pommes de terre et pointe de parmesan vieilli. Dans une version gastronomique pour les grands jours : un homard bleu juste poché au beurre demi-sel, émulsion au yuzu et caviar osciètre devrait lui convenir à merveille !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, brillante

Nez : Complexe, réconfortant : fruits secs entre abricot moelleux et raisin passerillé, mirabelle bien mûre, poire pochée, ananas, fève tonka, chocolat blanc, fleurs de citronnier et de tilleul, craie, pierres frottées.

Bouche : texture onctueuse, riche, sensation citronnée, gras noble, minéralité (pierre chaude, fins amers salivants), vin très digeste, intenses et surprenantes sensations iodées. Finale majestueuse, entre richesse et finesse ciselée.

Accords mets-vins : poulet rôti au four, citron et thym frais, poêlée de champignons au beurre et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive. Volaille de Bresse à la broche, jus à la truffe blanche d'Alba, gnocchis de pommes de terre et pointe de parmesan vieilli...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et biodynamique