

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2024 - blanc



Voici incontestablement un des vins les plus fascinants et singuliers signés de notre « magicienne » de Fully. A travers cette cuvée unique en son genre qui assemble 5 cépages identitaires, Marie-Thérèse sublime l'identité aromatique de chaque raisin au bénéfice d'une lecture authentique du terroir, qui va jouer, ici encore plus qu'ailleurs, le rôle de fil conducteur. Tous les raisins sont issus du coteau granitique des Claives (et de la parcelle contiguë et géologiquement homogène de la Combe d'Enfer, sur les hauteurs de laquelle est planté le pinot blanc).

Entre le volume et la texture huileuse de la Marsanne (ermitage ici), la fraîcheur parfumée de la petite arvine, la tension et le corps du sylvaner issu d'une très vieille vigne, l'éclat fruité du pinot blanc et l'identité épicée si particulière du païen (nom local donné au savagnin) sur un sol granitique, ce Grain Cinq relève d'une alchimie unique et fascinante.

Vendangés le même jour, les raisins sont vinifiés ensemble d'abord en cuve, puis élevés en fûts pendant un an (sans bois neuf). Marie-Thérèse parvient avec une rare maîtrise à souligner l'identité aromatique apportée par chaque cépage tout en s'appuyant sur cette structure minérale et épicée donnée par le terroir des Claives.

Dès le premier regard, le vin impose sa présence : la robe, d'un or soutenu et lumineux, presque dense dans son éclat, annonce une matière riche et profonde. On devine déjà une concentration hors norme, une intensité peu commune.

Le nez se montre d'une complexité saisissante, puisant dans les profondeurs du sol. Les premières impressions évoquent une minéralité incandescente : cire, résine, camphre, ardoise, poussière granitique, cendres froides... comme une roche en fusion qui se serait figée dans le verre. Le fruit, d'abord discret, émerge lentement de ce socle minéral : on reconnaît progressivement la pêche jaune, l'abricot, la mangue, l'ananas, le coing, souvent dans des registres confits ou de pâte de fruit, relevés de nuances de miel cristallisé et de marmelade anglaise zestée. Une aromatique dense, franchement envoûtante, qui ne cesse d'évoluer à l'aération pour mieux nous faire voyager.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche prolonge cette impression de puissance et d'originalité. Ample, nourissante, elle déploie une matière d'une envergure impressionnante, portée par une énergie interne remarquable. Les fruits – poire, pomme, orange, abricot – semblent ici infusés dans un univers d'épices et de plantes aromatiques, entre menthe et coriandre cuites, estragon, mais aussi une touche plus sudiste et inattendue de romarin. Clou de girofle, réglisse, gingembre et autres racines viennent enrichir une palette déjà foisonnante.

La rétro-olfaction, d'une intensité rare, prolonge cette sensation de richesse et de profondeur. Puis vient la finale, impressionnante de longueur et de présence : le règne minéral s'impose avec autorité, pénétrant littéralement la matière, laissant une empreinte saline et amère persistante et vibrante.

Ce Grain Cinq 2024, à la personnalité affirmée, s'adresse aux amateurs de vins racés, à ceux qui recherchent des sensations fortes, une expérience à la fois sensorielle et presque méditative. Il brillera à table sur des plats eux aussi puissants et expressifs : une anguille au vert, des quenelles de brochet sauce Nantua, ou encore, après quelques années de cave, une potée au chou ou une pintade à la crème et aux morilles.

Un vin rare, habité et singulier, qui dépasse la simple dégustation pour devenir une véritable expérience sensorielle.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe : cire, résine, camphre, ardoise, poussière granitique, cendres froides, fruit dans un registre confit ou de pâte de fruit (pêche jaune, abricot, mangue, ananas, coing), miel cristallisé, marmelade anglaise zestée.

Bouche : Ample, nourrissante, matière d'une envergure impressionnante, énergie interne remarquable, poire, pomme, orange, abricot, épices, plantes aromatiques, rétro-olfaction d'une intensité rare. Longue finale saline persistante.

Accords mets-vins : à table sur des plats eux aussi puissants et expressifs : une anguille au vert, des quenelles de brochet sauce Nantua, ou encore, après quelques années de cave, une potée au chou ou une pintade à la crème et aux morilles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Marsanne (ermitage ici), petite arvine, pinot blanc, païen (nom local du savagnin) et sylvaner

Culture : Biologique et biodynamique