

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine - 2023 - blanc - 37.5 cl

37.5 cl



Nous vous emmenons, avec les cuvées « Grain Noble », au cœur des hautes cimes de la viticulture suisse : ces fantastiques moelleux, issus de petite arvine (ou de marsanne) cueillie en vendange tardive, passerillée sur souche ou 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 sans parler de quelques mythiques TBA allemandes...

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 comme il est de tradition dans le Valais, 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 cette énergie vitale et cette complexité que l'on aime tant.

L'exposition plein sud permet à la petite arvine de mûrir puis de doucement « flétrir », comme on dit en Suisse : 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). C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2023 au profil plutôt solaire, à la concentration incroyable et la puissance d'évocation phénoménale. De notre point de vue, Marie-Thérèse signe ici une de ses plus grandes sélections de grains nobles d'Arvine. Elle a été élaborée à partir de plusieurs passages dans les vignes, entre fin octobre et fin novembre, permettant de sélectionner soigneusement raisins passerillés et raisins botrytisés.

Après une fermentation naturelle et un long élevage en fût de chêne, pendant deux ans, ce Grain Noble livre un profil éblouissant de maîtrise et de profondeur, de richesse aromatique et d'ampleur de bouche, de lumière et de sensualité. Plus qu'un vin, c'est une œuvre d'art, une fascinante invitation au voyage. Après une longue aération et des agitations répétées dans le verre, il dévoile ses charmes en volutes successives de miels lascifs, d'extrait de jasmin et de suc de violette, de coulis onctueux de mangue et d'ananas, de marmelade d'orange finement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poivrée, de confiture de mirabelles, de gingembre confit et de bergamote, de curcuma, de ras el-hanout, de cumin et de poivres lointains. Encore jouvenceau, ce prodigieux liquoreux affiche déjà une complexité insensée.

La bouche poursuit sur la voie de la sensualité enveloppante : l'ampleur de la matière et la générosité du fruit sont saisissantes. Les fruits semblent infusés puis confits dans des bains d'épices, où l'on reconnaît poivre, safran, graine de moutarde ou curry. On pense à une pâte de coing, une confiture de melon, des pommes caramélisées, des confitures de pêche ou d'abricot. Le sucre est littéralement avalé par la profondeur de la matière et les saveurs de fruits et d'épices.

La longueur de la finale est incroyable, elle a comme un parfum d'éternité. Ce Grain Noble Arvine est un des plus grands jamais goûtés chez Marie-Thérèse : plus qu'un vin, c'est un chef d'œuvre qui s'épanouira sur les 50 prochaines années ! La Revue du Vin de France n'hésite pas à placer ce vin "dans la cour des plus grands liquoreux du monde" : nous approuvons sans réserve.

Du grand art.

Quantité limitée à 3 demi-bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine - 2023 - blanc - 37.5 cl



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée à reflets cuivrés

Nez : complexe et charmeur : miels
lascifs, extrait de jasmin et de suc de
violette, coulis de mangue et
d'ananas, marmelade d'orange
finement poivrée, confiture de
mirabelles, gingembre confit,
bergamote, curcuma, ras el-hanout,
cumin et poivres lointains.

Bouche : sensualité enveloppante,
matière ample, fruits infusés puis
confits dans des bains d'épices
(poivre, safran, graine de moutarde ou
curry), pâte de coing, confiture de
melon, pommes caramélisées,
confitures de pêche ou d'abricot.
Longue finale.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé
et quelques fruits rôtis (mangue,
figue). Currys indiens d'aubergine ou
de crevettes. Pêche rôtie au miel et
verveine. Pâtisseries marocaines,
entre cannelle et fleur d'oranger.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2073 au
moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération en bouteille
d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique