

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine - 2021 - blanc - 37.5 cl

37.5 cl



Certainement le vin le plus célèbre et recherché de Marie-Thérèse Chappaz, qui figure en bonne place au panthéon des plus grands liquoreux de la planète. Le plus rare aussi. Ce Grain par Grain Petite Arvine est stupéfiant de bout en bout.

La viticulture laisse ici la place à un véritable travail de haute joaillerie, tant le raisin devient précieux. D'abord, il faut des conditions climatiques exceptionnelles pour que le fruit puisse passeriller lentement sur souche et que le botrytis agisse comme il se doit. Imaginez bien que, pour obtenir une petite arvine suffisamment « flétrie » et concentrée, digne de ce vin d'exception, il faut généralement attendre les premières gelées de décembre, après un automne qui doit nécessairement être doux, à la fois humide et ensoleillé. Il est rare que toutes les conditions soient réunies : ce fut le cas en 2011, 2014, 2016 et désormais... 2021 !

Imaginez ensuite que la récolte se fait littéralement grain par grain, nécessitant parfois jusqu'à 10 passages successifs dans ces vignes escarpées du coteau des Claives. Au final, Marie-Thérèse nous avoue que chaque pied ne donnera que quelques centilitres de ce précieux nectar ! Dans le chai, patience et haute précision gouvernent encore : le vin, après une fermentation en « dame-jeanne » de verre, sera élevé au moins deux ans dans une seule petite feuille (114 litres) !

Le résultat est absolument unique et fascinant. Unique par son exaltant bouquet, qui nous fait voyager dans un jardin fruitier onirique, où se côtoieraient pêche plate, ananas, mirabelle, mangue, goyave et surtout une myriade d'agrumes frais, entre orange, mandarine, citron jaune et cédrat... Unique par cette incroyable sensation minérale qui habille élégamment la liqueur d'un voile salin et délicatement amer. D'étonnantes notes de cuir pleine fleur voisinent avec les herbes de montagne. Unique par cet équilibre parfait que l'on sent en bouche, entre une matière onctueuse et une pureté aérienne, cristalline et fraîche. Unique enfin, par sa capacité de garde que l'on devine déjà pouvoir se compter en décennies : 40 ans ? 50 ans ? plus encore ?...

Ce Grain par Grain Petite Arvine, vin de tous les superlatifs, est évidemment la pièce maîtresse de l'incroyable collection proposée par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Marie-Thérèse Chappaz, un diamant aux mille facettes, toutes aussi brillantes et lumineuses.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine - 2021 - blanc - 37.5 cl



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Unique : pêche plate, ananas, mirabelle, mangue, goyave et agrumes frais entre orange, mandarine, citron jaune et cédrat... incroyable sensation minérale (voile salin et délicatement amer), cuir pleine fleur, herbes de montagne.

Bouche : Unique par cet équilibre parfait que l'on sent en bouche, entre une matière onctueuse et une pureté aérienne, cristalline et fraîche.

Accords mets-vins : Beaucoup, dont nous sommes, préféreront le déguster seul, après une bonne aération. Sinon, avec un foie gras (terrines ou poêlé) ou une tarte aux fruits jaunes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2055 voire plus

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Bonne aération préalable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique