

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2016 - blanc



Nous entrons ici dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à la célèbre et puissante marsanne, bien connue de l'autre côté de la frontière, du côté de la colline de l'Hermitage en particulier... Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes pentes vertigineuses, cultivées en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement... Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs secs, à la concentration hors du commun.

Ajoutons à cela que nous sommes ici sur une parcelle de très vieilles vignes dont la majeure partie, bientôt centenaire, a été plantée en 1924 par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage, et la boucle est bouclée ! On comprend mieux la richesse et la fabuleuse complexité de ce Grain Ermitage Président Troillet, sur ce millésime 2016 aussi exceptionnel de ce côté de la frontière que dans la vallée du Rhône française...

Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes bio-dynamiques (prêle, ortie, achillée, camomille...), spécialement concoctées par Marie-Thérèse, permettant à la vigne de se régénérer et de se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie ici une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer son intensité aromatique et son monumental relief.

Le bouquet se révèle déjà d'une rare intensité, mêlant de puissantes notes florales (jasmin, muguet, mimosa) à des arômes fumés puis épicés de poivre, de macis, de baie de genièvre, et même de cuir. Viennent ensuite les fruits sur une note étonnante évoquant l'eau de vie de framboise, puis la prune et les fruits confits (abricot, orange). On sent poindre également le miel et une touche truffée qui nous met immédiatement en appétit.

La bouche est dense et charpentée, mais d'une folle élégance : le vin n'en finit pas de se déployer, vous emportant dans un « courant ascensionnel », jusqu'à cette longue finale pleine et très persistante, baignée de saveurs florales et épicées. Voici incontestablement un grand blanc de garde (15 ans au moins) et de gastronomie, aussi à l'aise sur des ris de veau truffés ou une volaille en demi-deuil, mais aussi un bon

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gruyère des grottes ou tout autre fromage d'alpage à pâte dure.
Incontournable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Notes florales (glycine, muguet), arômes fumés puis épicées : poivre, macis, baie de genièvre, cuir. Eau de vie de framboise, puis la prune et les fruits confits (abricot, orange). Une touche truffée.

Bouche : Dense et puissante, le vin n'en finit pas de se déployer, vous emportant dans un « courant ascensionnel », jusqu'à cette longue finale onctueuse, baignée de saveurs florales et épicées. Monumental.

Accords mets-vins : Navarin de homard au romarin et jus corsé, sole aux cèpes, ris de veau truffés, volaille en demi-deuil... Gruyère et autre fromage d'alpages à pâte dure.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et bio-dynamique