

Marie-Thérèse Chappaz - Magnum Grain Noble Marsanne - 2013 - blanc



Difficile d'apprécier l'ampleur du talent de Marie-Thérèse Chappaz sans goûter bien sûr à ses immenses vins moelleux, issus de sélection de grains nobles botrytisés. La grande dame de Fully est d'ailleurs à l'initiative de la charte Grain Noble "confidenCiel", créée dès 1996, qui vise à faire perdurer cette très vieille tradition valaisanne de vins moelleux issus de raisins surmaturés sur souche.

Après vous avoir proposé l'an dernier de découvrir sa petite arvine en grains nobles, voici l'autre grande signature de la maison, la marsanne en vendange tardive, avec ce magnum exceptionnel, véritable collector, qui a toute sa place parmi les plus grands liquoreux de la planète !

C'est sur le terroir phare du Domaine, le vertigineux et très difficile à travailler coteau granitique des Claives, que Marie-Thérèse sélectionne les raisins de marsanne botrytisés, issus de vieilles vignes de plus de 60 ans, plantées en terrasses, à très haute densité (12 000 pieds par hectare). La vendange, par tries successives, peut nécessiter ici jusqu'à 10 passages ! Comme le veut la tradition valaisanne, le vin est fermenté puis élevé uniquement en fûts de chêne, pendant une période longue, pas moins de 30 mois pour ce millésime 2013.

Le résultat est magistral de pureté, d'éclat aromatique et d'équilibre entre sucrosité et salinité minérale. Comment résister à la farandole d'arômes, suaves et gourmands, qui semblent jaillir du verre : truffe blanche, rose, pâte d'amande, gelée de coing, abricot et pêche rôtie, zeste d'orange confit, kumquat, une touche délicatement tourbée... la complexité du bouquet invite au voyage et à la rêverie. Mais le meilleur est encore à venir : après une attaque intense et très riche, on est transporté par ce dialogue qui semble se nouer sur votre palais entre le sucre et le sel minéral, entre le fruit sur-mûri et le sol de gneiss et de granit. L'équilibre est magistral, le sucre ne s'impose jamais et le vin reste extraordinairement fluide et caressant.

Voici donc un très grand liquoreux, prêt à traverser les décennies, un Collector absolu produit seulement à quelques dizaines d'exemplaires en magnum. Un beau cadeau que vous fait Marie-Thérèse Chappaz : Noël avant l'heure...

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Marie-Thérèse Chappaz - Magnum Grain Noble Marsanne - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Incroyablement pur et complexe : truffe blanche, rose, pâte d'amande, gelée de coing, abricot et pêche rôtie, zeste d'orange confit, kumquat, une touche délicatement tourbée...

Bouche : Après une attaque intense et très riche, on est transporté par ce dialogue qui semble se nouer sur votre palais entre le sucre et le sel minéral. Une caresse interminable...

Accords mets-vins : A déguster éventuellement avec une sélection de fromages persillés. Ou un dessert aux fruits et épices douces. Ou, encore mieux : seul, à la fin d'un repas.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040...

Température de service : 10°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Marsanne (ermitage)

Culture : Biologique et bio-dynamique