

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (50 cl) - 2016 - blanc

50 cl



Nous vous emmenons, avec les cuvées « Grain Noble », au sommet de la viticulture suisse : ces fantastiques moelleux, issus de petite arvine 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 (ou TBA du côté de la Moselle Allemande)...

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, 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 ce caractère vivant et énergique que l'on aime tant.

Leur exposition plein sud permet à la petite arvine de mûrir puis de doucement « flétrir », comme le disent les vignerons suisses : 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), mais la récompense est au bout du chemin. En 2016, Marie-Thérèse a choisi de récolter sa petite arvine en deux temps, une partie fin octobre, avec des raisins en début de passerillage mais pas nécessairement botrytisés, et une deuxième partie entre fin novembre et mi-décembre, après que le botrytis se soit bien développé sur les grappes restantes.

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, entre exubérance aromatique et précision des équilibres en bouche. Bien sûr, la gourmandise est au rendez-vous dès le premier nez, avec ses notes de crème de citron vert, de gelée de coing, de fruits jaunes rôtis (abricot et ananas), de mangue, le tout soutenu par une énergique dimension épicée, évoquant le gingembre confit.

La capacité de ce vin à marier la suavité, la liqueur avec une incroyable vivacité est très rare : le vin nous élève l'esprit et nous purifie la bouche, alors qu'il porte tout de même en lui près de 140 grammes de sucres résiduels ! La tension acidulée, évoquant la rhubarbe, accompagne la sucrosité et donne à la finale une énergie considérable, soulignée par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cette minéralité épicée qui ne vous quitte jamais. Quelle longueur !

Un sommet, concentré, pur et chatoyant, que vous pourrez conserver en cave au moins 30 ans : la revue du Vin de France n'hésite pas à placer ce Grain Noble Petite Arvine « dans la cour des grands liquoreux du monde » : nous approuvons sans réserve.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (50 cl) - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets vieil or

Nez : Incroyablement suave et chatoyant : crème de citron vert, gelée de coing, fruits jaunes rôtis (abricot et ananas), mangue, le tout soutenu par une énergique dimension épicée, évoquant le gingembre confit et le pain d'épices.

Bouche : Sensation de pureté, la suavité s'équilibre parfaitement avec une incroyable vivacité. L'acidité dynamise et prépare une finale exceptionnelle, à la fois sucrée et salée, d'une longueur considérable.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et quelques fruits rôtis (mangue, figue). Pêche rôtie au miel et verveine. Tarte aux fruits exotiques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

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