

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2019 - blanc



La Liaudisaz, c'est le nom du lieu-dit où se situe la cave familiale des Chappaz et leur « clos » historique, là où s'écrit depuis plus de 30 ans maintenant la "grande" histoire du Valais, et plus globalement des vins suisses ! Cette cuvée de Fendant ne provient cependant pas des vignes de ce lieu-dit, exclusivement planté en cépages rouges d'origine bordelaise (cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot) en souvenir de la véritable passion que le père de Marie-Thérèse vouait aux vins bordelais.

Ce Fendant inaugure le millésime 2019. S'il s'est déroulé dans des conditions moins idylliques que son prédécesseur, 2019 fut clairement sauvé par une arrière-saison de rêve, un véritable été indien ! Un printemps étonnamment frais, un début d'été caniculaire et très sec, une succession d'orages en août qui ont considérablement renforcé la pression du mildiou : cette année fut exigeante pour les travaux à la vigne et les nerfs des vignerons. Mais, heureusement, septembre et octobre offraient le profil rêvé, entre soleil diurne et fraîcheur nocturne. Une année qui a finalement permis de renouer avec les vendanges en octobre ! Si les rendements s'avéraient limités, la qualité des équilibres du chasselas était exceptionnelle, tout en intensité aromatique, avec des acidités bien préservées.

Sur cette cuvée, Marie-Thérèse assemble les raisins de plusieurs parcelles du domaine, qui ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien au chasselas, lui apportant énergie et dimension saline. Les sols varient : arides et caillouteux comme sur les hauteurs des Claives, ou plus meubles avec des accumulations de loess. Les expositions aussi, chaque terroir apportant au final ses qualités propres : du gras et du volume d'un côté, de la tension minérale et de la finesse aromatique de l'autre.

Après une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes (malo-lactique achevée), et un élevage de 8 mois en cuves de céramique, le parti-pris d'une préservation maximale de la pureté d'expression du fruit et du sol est parfaitement mis en œuvre. Cette année, le Fendant La Liaudisaz porte en lui une complexité aromatique toujours aussi bluffante ! Après une bonne aération, le vin se livre par touches successives, imbriquant merveilleusement le floral et le minéral. Tilleul, acacia, fleur de sureau, verveine et résine, mais aussi la poudre de riz, la craie et quelques nuances poivrées, tout s'enchaîne ici avec beaucoup de naturel et une belle élégance, semblant virevolter autour d'un noyau fruité et énergique évoquant la pêche blanche, l'ananas, le citron vert et la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mandarine confite.

On aime en bouche l'équilibre entre vivacité et volume : dès l'entame, on sent une vraie énergie alors que sa matière ample, juteuse et charnue, se déploie ensuite. Une touche d'agrumes acidulés et une fine amertume saline donnent à la finale un bel élan. Aromatiquement intense, fin et enjoué, ce Fendant La Liaudisaz vous régalerait aussi bien à l'apéritif avec des toasts au saumon fumé ou au tarama par exemple, qu'à table pour accompagner de la charcuterie fumée ou, dans un tout autre style, des moules marinières !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Intense et complexe : tilleul, acacia, fleur de sureau, verveine et résine, poudre de riz, craie, poivre frais, superbe noyau fruité sur la pêche blanche, l'ananas, le citron vert et la mandarine confite.

Bouche : Bel équilibre entre vivacité et volume. Beaucoup de volume et de texture, dynamisés par une trame acidulée et une superbe fraîcheur. Longue finale où s'immiscent de fins amers minéraux.

Accords mets-vins : Parfait aussi bien sur une raclette que sur des moules marinières ou un poisson à chair ferme en sauce crème, y compris ceux des lacs alpins (omble-chevalier). Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique