Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Marsanne (37.5 cl) - 2017 - blanc



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

A côté de la petite arvine, voici l'autre grande spécialité de la maison, la marsanne récoltée en vendange tardive, une rareté absolue qui a pourtant toute sa place sur la carte des plus grands vins moelleux !

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 : deux années complètes pour ce splendide mais rarissime millésime 2017.

Le résultat est magistral de puissance contenue et d'éclat aromatique. Comment résister à la farandole d'arômes, suaves et gourmands, qui se libèrent peu à peu et entament une danse joyeuse au-dessus du verre : notes de sous-bois et de truffe blanche, rose séchée, pâte d'amande, datte, eau de vie de framboise, malt et céréales battues, zeste d'orange confit, crème de poire, confiture de pêche jaune, ananas, une touche délicatement fumée et une myriade d'épices, entre bergamote, encens, carvi ou curcuma… La complexité du bouquet invite au voyage et à la rêverie.

La richesse et la générosité du vin en bouche sont irrésistibles. On est transporté par ce dialogue qui se noue sur votre palais entre douceur sucrée évoquant confiture de lait et liqueur de noisette, d'une part, et minéralité saline d'autre part, entre le fruité crémeux et le sol de granit. L'équilibre est magistral, le sucre ne s'impose jamais et le vin reste extraordinairement joyeux, dynamique et frais sur la finale.

Ce très grand liquoreux, juteux et profond, est prêt à traverser les décennies : un vrai collector que l'on pourra aussi bien déguster aujourd'hui, avec une tarte tatin de pomme ou de poire tout comme un sablé à l'orange fraîche, que dans 20 ou 30 ans, juste pour lui-même…

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 demi-bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Marsanne (37.5 cl) - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Incroyablement pur et complexe : sous-bois et truffe blanche, fleurs séchées, pâte d'amande, datte, eau de vie de framboise, céréales battues, zeste d'orange confit, crème de poire, confiture de mirabelle, une touche fumée

Bouche : On est transporté par ce dialogue qui se noue sur votre palais entre douceur sucrée et minéralité saline, entre le fruité crémeux et le sol de granit. L'équilibre est magistral. Finale fraîche et enlevée.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Marsanne (ermitage)

Culture : Biologique et bio-dynamique