

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2019 - blanc



Impossible de s'arrêter dans le Valais sans goûter aux blancs issus du cépage historique de ce vignoble suisse, la petite arvine, dont la présence est attestée depuis le 12ème siècle, et qui développe sur ces terroirs un bouquet typique et tellement original entre fleurs capiteuses, notes mentholées, agrumes et fruits exotiques acidulés...

Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses vendanges tardives de petite arvine botrytisée, elle sait aussi comme nul autre tirer le meilleur de ce cépage endémique en le vinifiant en sec, sur un registre que l'on reconnaît immédiatement : à la fois dense, voluptueux mais toujours incisif et frais, porté par son élégance florale, sa dimension végétale complexe, l'éclat de son fruit et cette énergie épicée qui nous transporte.

Belle illustration avec cette cuvée d'une phénoménale complexité qui réunit des raisins issus de trois terroirs emblématiques du Domaine. Les Epalins tout d'abord, avec cette petite parcelle plantée voici une quinzaine d'années, sur les coteaux de la Louye, à l'ouest de Fully. Nous sommes sur des sols alcalins, très pauvres en calcaires, issus de cônes d'alluvions, mêlant gneiss et éboulis. Le terroir des Seilles, ensuite, situé entre les communes de Branson et Fully. Un petit vignoble entouré de forêts à l'est et à l'ouest, à l'influence thermo-régulatrice, dont le sol granitique homogène constitue un terrain de prédilection pour une expression épicée de la petite arvine. Et enfin, bien sûr, le coteau granitique des Claives, véritable phare du Domaine, parfaitement situé au cœur du finage de Fully, entre 450 et 650 mètres d'altitude.

Après une fermentation sur levures indigènes, sans malolactique dans la mesure où la petite arvine possède déjà une magnifique rondeur naturelle, le vin est élevé un peu plus d'un an en cuve et dolia. Marie-Thérèse cherche une expression la plus pure et aboutie du fruit et de son imprégnation dans le sol.

Ce millésime 2019 nous plonge, dans un premier temps, au cœur d'un paysage respirant la fraîcheur et la pureté, évoquant tour à tour un lac de montagne, une eau ruisselant sur la roche, les nénuphars ou les fougères d'un sous-bois encore humide. Puis la dimension fruitée se déploie, sur des notes de poire Comice, de pomme, de pêche blanche ou de mirabelle juste cueillies. Plus le vin s'aère, plus sa complexité s'affirme. Il gagne maintenant en densité : on distingue des fleurs plus suaves comme la violette, puis l'orange confite, l'abricot et une touche d'ananas séché. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dimension épicée s'installe au premier plan, entre pain d'épices, baie de genièvre, poudre de gingembre, bergamote et poivres fins. Quel voyage !

La bouche développe un gros volume, avec une matière texturée et charnue, soutenue par de fins amers évoquant la peau des fruits blancs, le poivre vert et le radis noir. On retrouve une dimension végétale raffinée, autour de l'ortie et des fanes de légumes racinaires, mais aussi ce fruit toujours très pur, désormais plus dense, presque compoté, sur les fruits blancs, la prune et l'abricot. Une touche de rhubarbe vient dynamiser l'ensemble et titiller nos papilles. L'empreinte du sol est là, donnant au vin cette touche saline et surtout très poivrée qui n'en finit pas de nous faire saliver. La finale possède une énergie, une percussion et une persistance hors du commun : cette Petite Arvine nous emmène décidément bien loin et bien haut. Elle nous invite à passer à table autour d'un beau poisson de lac accompagné d'un flan aux blettes ou aux épinards, ou bien d'une tourte au saumon.

Grand vin !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu, léger reflet topaze

Nez : Frais et complexe : lac de montagne et eau de source, fougères, nénuphar. Poire Comice, pomme, pêche blanche ou mirabelle. Violette, orange confite, abricot, une touche d'ananas séché. Pain d'épices, baie de genièvre, gingembre, bergamote et poivres

Bouche : Gros volume, avec une matière texturée et charnue, sur les fruits blancs compotés, la prune et l'abricot, soutenue par de fins amers évoquant la peau de fruit, le poivre vert et le radis noir. Finale saline et poivrée, très salivante

Accords mets-vins : Un beau poisson de lac accompagné d'un flan aux blettes ou aux épinards, ou bien d'une tourte au saumon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique