

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2019 - blanc



Voici incontestablement un des vins les plus singuliers et séduisants signés par notre « magicienne » de Fully. A travers cette cuvée unique qui assemble 5 cépages, Marie-Thérèse sublime l'identité aromatique de chaque raisin au bénéfice d'une lecture authentique du terroir, qui va jouer, ici encore plus qu'ailleurs, le rôle de fil conducteur. Tous les raisins sont issus du coteau granitique des Claives (et de la parcelle contigüe et géologiquement homogène de la Combe d'Enfer, sur les hauteurs de laquelle est planté le pinot blanc).

Entre le volume épicé et la texture huileuse de la Marsanne (ermitage ici), la fraîcheur de la petite arvine, la tension et le corps du sylvaner issu d'une très vieille vigne, l'éclat fruité du pinot blanc et l'identité si particulière du païen (nom local donné au savagnin) sur un sol granitique, ce Grain Cinq relève d'une alchimie unique et fascinante. Vendangés le même jour, les raisins sont vinifiés ensemble d'abord en cuve, puis élevés en fûts pendant un an (sans bois neuf). Marie-Thérèse parvient avec une rare maîtrise à souligner l'identité aromatique apportée par chaque cépage tout en s'appuyant sur cette structure épicée donnée par le terroir des Claives.

En dégustant ce Grain Cinq, nous sommes à chaque fois subjugués par l'extraordinaire subtilité de son bouquet, sensuel, lumineux et élégant : des paniers de fleurs fraîches, blanches et jaunes, la sauge, le thé à la menthe, la poire Beurré-Hardy, la compote de pomme, l'ananas, une touche suave et gourmande de confiture de lait et de crème brûlée, l'abricot et la quetsche, la cire fraîche et l'encaustique, des notes toniques d'écorce de mandarine et de yuzu, des évocations d'huile de noisette et de sésame... Le nez n'en finit pas de se renouveler, toujours plus singulier, toujours plus séduisant et harmonieux.

En bouche, la puissance naturelle du vin, son caractère charnu et enveloppant au palais, sur les fruits exotiques, le coulis de fruits blancs et jaunes, le miel et l'huile de bergamote, sont parfaitement gainés par une tension et de fins amers évoquant les écorces d'agrumes. Dense, puissant, mais extraordinairement fluide, ce Grain Cinq envahit progressivement tous nos sens. Lentement mais sûrement, le sol imprime sa marque et diffuse son empreinte saline et épicée.

Il est évident que ce Grain Cinq est taillé pour la garde et pour la table ! Idéal d'ici 4 ou 5 ans pour accompagner une fricassée de ris de veau aux girolles, une volaille crémée aux chanterelles ou une poule au riz. Côté

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mer, on pourra aller sur des moules au safran ou un gratin de fruits de mer et champignons.

Unique et indispensable.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, lumineux : fleurs fraîches, blanches et jaunes, sauge, thé à la menthe, poire Beurre-Hardy, compote de pomme, ananas, confiture de lait, crème brûlée, abricot et quetsche, cire fraîche, écorce de mandarine et yuzu, huile de noisette ou de sésame

Bouche : Charnue et enveloppante, entre fruits exotiques, coulis de fruits blancs et jaunes, miel et huile de bergamote. Gainée par une tension et de fins amers d'écorces d'agrumes. Belle trame saline prolongeant la finale

Accords mets-vins : Une fricassée de ris de veau aux girolles, une volaille crémée aux chanterelles ou une poule au riz. Côté mer, on pourra aller sur des moules au safran ou gratin de fruits de mer et champignons.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Marsanne (ermitage ici), petite arvine, pinot blanc, païen (nom local du savagnin) et sylvaner

Culture : Biologique et bio-dynamique