

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2019 - blanc



Bienvenue dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à la célèbre et puissante marsanne, bien connue également de l'autre côté de la frontière, du côté de la colline de l'Hermitage en particulier... Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes pentes vertigineuses, cultivées en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement (souvent plus de 300 jours par an !)... Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs, à l'intensité aromatique et la concentration de texture hors du commun.

Ajoutons à cela qu'une partie de cette parcelle de très vieilles vignes, sur le terroir des Claives, a été plantée en 1924 par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage : la boucle est bouclée !

Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes bio-dynamiques préparées à partir de plantes cultivées sur le domaine (prêle, ortie, achillée, camomille...). Elles aident la vigne à se régénérer et à se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer sa puissance et son relief monumental.

Les vignes presque centenaires donnent au vin une concentration et une richesse aromatique extraordinaires : on entre progressivement dans un univers éminemment sensuel et singulier où l'on croise pêle-mêle extrait de violette, huile de noisette et beurre de cacahuète, abricot sec, gelée de coing, pâte d'orange, ananas séché, pêche plate ou mangue, mais aussi le pain d'épices, une étonnante touche de fraise cuite, la cardamome, le poivre vert, la noix de muscade ou le clou de girofle. Plus le vin s'aère, plus son bouquet libère maintenant des notes puissantes d'herbes et de fleurs séchées évoquant quelque mystérieuse herboristerie de montagne... Sans oublier une touche tourbée. Le voyage ne s'arrête jamais.

La bouche est dense et huileuse, mais cette texture enveloppante est parfaitement gainée par des amers stimulants évoquant l'écorce d'orange ou de mandarine, le noyau et la peau d'abricot, les graines de courge ou de potimarron. On pense aussi à la cire et au colophane, à des légumes marinés, à la sauce à la prune ou à la pâte de coing. Plus on avance vers

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la finale, plus le vin gagne en intensité épicée. Le terroir nous envoie des vagues de poivres, de cardamome et de clou de girofle. La finale pénètre le corps tout entier !

Voici l'archétype du vin vivant et vibrant, du vin qui discute avec vos sens, qui vous charme pour mieux vous emporter dans un courant ascensionnel. On n'en finit pas de saliver et l'on pense alors à une gastronomie plutôt riche et sensuelle. Dans sa jeunesse, on pourra aller sur un poulet à la Brabançonne ou même une potée au chou. Dans quelques années, lorsqu'il exhalera ces notes truffées typiques, on imagine des ravioles de homard aux morilles ou des ris de veau à la truffe ! Un monument.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet bronze à patine verte

Nez : Sensuel, épicé : extrait de violette, huile de noisette, beurre de cacahuète, abricot sec, gelée de coing, pâte d'orange, ananas séché, pêche plate ou mangue, pain d'épices, fraise cuite, cardamome, poivre vert, muscade, clou de girofle, herbes séchées

Bouche : Dense et huileuse, gainée par des amers stimulants d'écorce d'orange ou de mandarine, de noyau et de peau d'abricot, de graines de courge ou de potimarron. Cire et colophane. Sauce à la prune et pâte de coing. Finale pénétrante et épicée.

Accords mets-vins : Jeune, un poulet à la Brabançonne ou même une potée au chou. Dans quelques années, lorsqu'il exhalera ces notes truffées typiques, on imagine des ravioles de homard aux morilles ou des ris de veau à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et bio-dynamique