

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2021 - 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 l'une des plus belles pages de l'histoire viticole valaisane, 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 français (cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot) en souvenir de la passion que le père de Marie-Thérèse nourrissait pour les vins bordelais.

Ce Fendant inaugure le millésime 2021, un millésime d'élégance, de raffinement, parcouru d'une sensation de fraîcheur et de vitalité printanière absolument irrésistibles. Un millésime qui fut compliqué à la vigne, où il a fallu une présence de tous les instants pour s'adapter aux caprices de la météo. S'il a donné des rendements très faibles, les efforts de Marie-Thérèse et ses équipes ont heureusement été récompensés et leur ont permis de rentrer en cave des raisins à la finesse aromatique exceptionnelle et aux acidités superbes.

Sur cette cuvée, Marie-Thérèse assemble les fruits de plusieurs parcelles du domaine, qui ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien au chasselas : il lui apporte énergie et dimension saline. Les sols varient : arides et caillouteux comme sur les hauteurs des Claives, ou plus meubles avec des accumulations de loess en surface. 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 subtilité aromatique de l'autre.

Après une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes et une malo-lactique menée à son terme, Marie-Thérèse opte pour 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 à la vitalité exceptionnelle nous transporte d'emblée dans un océan de fraîcheur, évoquant des paysages de montagne enneigés et même les glaciers alpins. On perçoit la chlorophylle et l'énergie des jeunes pousses de menthe sauvage, on sent l'anis, l'eucalyptus, la réglisse et les petites fleurs du verger (abricotier, pêcher...). On part ensuite sur les agrumes givrés et le sorbet à la poire, la pomme Granny juste tranchée. Au fil de l'aération, la gourmandise du fruit s'affirme, avec ses évocations d'ananas, de mangue, de pulpe d'abricot, traversées d'une minéralité subtilement fumée et d'une touche délicate

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de poivre blanc et gris.

Très cohérente, la bouche nous séduit par son équilibre magistral entre volume du fruit et énergie. L'acidité est parfaitement dosée : elle fait scintiller les agrumes, autour de l'orange, du pamplemousse et du citron vert, elle fait chanter la pierre, les sels minéraux et les épices, parmi lesquelles on reconnaît la cardamome, le poivre et toujours cette note rafraîchissante de réglisse. La fin de bouche nous régale de saveurs de mangue, d'abricot, de pêche jaune et de melon de Cavaillon relevées d'une touche saline particulièrement salivante et quelques notes empyreumatiques de poivre vert et de piment.

Droit, intense, convivial, ce Fendant La Liaudisaz est un petit bijou qui vous régalerait tout autant à l'apéritif, avec quelque dès de chèvre frais ou des toasts au poisson fumé, que sur un sandre ou une raie pochée, accompagnée d'un gratin de choux-fleurs ou d'endives.

Avis aux amateurs : ce vin, produit en 2021 en toute petite quantité, est déjà épuisé au Domaine!

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, reflet vert

Nez : Fraîcheur et vitalité : glacier alpin, neige, chlorophylle, jeunes pousses de menthe sauvage, anis, eucalyptus, réglisse, fleurs d'abricotier, de pêcher, agrumes givrés, sorbet à la poire, pomme Granny, ananas, mangue, abricot, fumée, poivre blanc et gris

Bouche : Equilibre magistral entre volume du fruit et énergie. L'acidité fait scintiller l'orange, le pamplemousse et le citron vert, elle fait chanter la pierre, ses sels minéraux et ses épices (cardamome, poivre, réglisse). Finale saline gorgée de fruits à noyau

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des toasts au saumon fumé, au tarama ou aux rillettes d'oie par exemple, à table pour accompagner un sandre ou une raie pochée, accompagnée d'un gratin de choux-fleurs ou d'endives.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique