Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2020 - 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 identitaires, 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 minérale et épicée donnée par le terroir des Claives.

Dès le premier nez, les expressions olfactives vous conduisent illico sur un sentier alpin de pierrailles, serpentant entre roches, prairies fleuries et petits buissons. Le silex frotté est rejoint pour notre plus grand plaisir par des parfums de fleurs blanches, de sauge, d'armoise et de noisette verte. Puis viennent des effluves stimulantes d'écorce d'orange et de bergamote. On pense aussi à des herbes et fleurs à tisane, à la menthe ou au tilleul, bientôt enveloppées dans de subtiles notes de résine et de graphite. Ce vin à l'aromatique si singulière – et rare - reste parfaitement droit et précisément défini : il ne vous égare jamais.

La bouche est harmonieuse et pleine. Une élégante amertume vous cueille, gainant une matière ample et vibrante. Le milieu de bouche invite un flot incessant de saveurs toniques de zestes d'agrumes, de noyau de pêche, de coulis de framboise ou de groseille, auxquelles viennent s'ajouter quelques notes gaillardes de miel et de résine de pin. Ce jus impatient, volubile et précis déferle littéralement sur vos papilles, on aimerait le mâcher jusqu'à satiété. En rétro-olfaction, il se montre plus cristallin, déposant sur le palais un voile minéral et poudré. Une touche délicate qui finit d'installer l'idée d'un vin né parmi les pierres et les edelweiss, d'un vin de grand ciel bleu alpin.

Cette belle cuvée d’altitude sublimera les asperges du Valais. Elle vous épatera tout autant sur un gratin de poissons au safran, un gratin de potimarron au haddock fumé. A moins que vous n'optiez pour un bar farci aux noix de Saint-Jacques.

Unique et indispensable.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, lumineux : fleurs fraîches, blanches et jaunes, sauge, thé à la menthe, tilleul, compote de pomme, ananas, confiture de lait, crème brûlée, abricot et quetsche, cire fraîche, écorce d'orange et de bergamote, noisette verte, caillou frotté

Bouche : Charnue et enveloppante, entre fruits exotiques, coulis de fruits blancs et jaunes, groseille et même framboise, 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 un gratin de potimarron au haddock fumé

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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