

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2020 - 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, sur les pentes 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 coteaux vertigineux, cultivés 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 (vous avez bien lu !) 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.

Le nez offre une expérience sensorielle tout à fait singulière, presque déconcertante pour les non-initiés tant on plonge ici dans des contrées vertigineuses et grandioses. On ressent quelque chose d'ambitieux, d'altier. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs estivaux, abricot en tête, avant que s'entremêlent des parfums d'anis frais, de caillou frotté, de poivre gris et de truffe blanche. Une relance merveilleuse vous projette maintenant sur un lit de calcaire, entouré de cire et de miel. On devine, les sens en arrêt, de subtiles évocations de mangue rôtie, évoquant presque un grand vin passerillé, avec cette once infiniment élégante d'oxydation, aux fins accents de noix fraîche. Le voyage olfactif est particulièrement excitant.

La bouche s'ouvre sur des amers subtils et frais qui suggèrent l'écorce d'orange, les pépins de pamplemousse. Un soubassement structurant pour un vin qui ne vous laissera pas de répit. On pénètre l'abside d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

église immémoriale, l'aile d'une bibliothèque sans fond. Ce vin possède une dimension initiatique qui vous transforme en un Bartleby, un homme nouveau ! Le milieu de bouche, dense et huileux, laisse apparaître de sensuelles expressions de pâte de coing et de confiture d'abricot. On se laisse aisément conquérir par ce vin pourtant exigeant, qui convoque encore quelques notes truffées et réglissées fort élégantes. En finale, vous percevez le cerneau de noix et vous vous délectez de poivres fins et énergiques.

Grain Ermitage est le vin d'une vigneronne habitée par son lieu, par cet horizon valaisan aussi unique que ce nectar bigrement vivant. L'expérience est renversante. Il révélera un poulet à la Brabançonne et sublimera, dans quelques années, une poularde aux morilles, un risotto à la truffe ou une cassolette de chanterelles légèrement crémée. Dans sa prime jeunesse, il s'accordera merveilleusement avec un gruyère ou un appenzeller.

Monumental !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet bronze à patine verte

Nez : Sensuel, épicé : extrait de violette, abricot et pêche jaune bien mûrs, anis frais, caillou frotté, poivre gris, truffe blanche, mangue rôtie, ananas séché, un lit de calcaire nimbé de cire et de miel, noix et huile de noisette.

Bouche : Dense et huileuse, gainée par des amers stimulants d'écorce d'orange et de pépin de pamplemousse, de noyau et de peau de pêche, de graines de courge ou de potimarron. Cire fraîche. Confiture d'abricot et pâte de coing. Finale pénétrante sur les poivres

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 morille, des ris de veau ou un risotto à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et bio-dynamique