Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2022 - blanc



Fendant est le nom donné à la variété alpine du chasselas, grand classique de la viticulture suisse. Il doit son nom à une particularité de la baie mûre dont la peau et la pulpe se fendent sous la pression du doigt, sans que le jus ne s'écoule...

Les vignes du Plamont se situent sur la rive droite du Rhône. Exposées au Sud à 650 mètres d'altitude environ, elles surplombent les Claives et occupent des pentes un peu plus douces que le reste du vignoble de Fully : ici, des terres d'érosion limoneuses et calcaires, apportées par les vents, ont pu s'accumuler, formant un sol épais de lœss qui recouvre la roche granitique.

Ce sol grumeleux et souple, avec peu de cailloux, permet à la vigne de s'enraciner très en profondeur jusqu'au sous-sol granitique qui apporte au vin ce grain salin caractéristique. La qualité d'ensoleillement permet en outre au chasselas de bien « dorer » et d'atteindre pendant l'été et l'arrière-saison sa maturité optimale. Sur ce terroir, il affiche un profil particulièrement dense et concentré qui signe l'identité de cette cuvée.

Vient ensuite le temps de la vinification, très peu interventionniste, uniquement sur levures indigènes. Après la fermentation malolactique, que Marie-Thérèse recherche pour ses Fendants, afin d'apporter un supplément de rondeur, le vin est ensuite élevé en cuves inox pendant 8 mois.

Dès le premier nez, expressif, vertical, on comprend que l'on a affaire cette année à un pur bijou de gourmandise et de raffinement. Les notes franches de pêche blanche, de poire, de pomme et de raisin frais se mêlent à la fraîcheur anisée des herbes fines comme le cerfeuil et l'aneth. Une excitante touche de gingembre précède l'apparition, en arrière-plan, d'agrumes délicats, autour du citron, du pamplemousse et de la mandarine, complétés de kiwi. Autant de notes acidulées qui soulignent la fraîcheur et la réjouissante vivacité qui se dégagent de ce Fendant, sur un millésime 2022 pourtant solaire. L'empreinte du sol charrie maintenant quelques nuances dynamisantes de poivre blanc, de sel iodé et de wasabi. Quelle belle complexité !

Le toucher de bouche est à la fois incisif et soyeux, gorgé d'un fruit généreux évoquant les coulis de poire et de pêche, mais aussi l'énergie acidulée de la pomme Granny, du fruit de la passion, de l'orange et de la clémentine. On retrouve quelques fruits à noyau, abricot en tête, qui se

teintent eux aussi d’une touche saline salivante. En milieu de bouche, on oscille avec délice entre la vivacité tonique et un gras enrobant, entre les amers élégants du zeste de citron vert ou du pomelo et la fraîcheur d’une eau de concombre. La finale, droite, excitante et d’une longueur majuscule, invite quelques notes empyreumatiques subtiles qui se mêlent à une trame saline particulièrement sapide. On se régale de bout en bout et on en redemande !

Ce Fendant de très haute volée s’accordera avec délice sur des rouleaux d'asperges au saumon fumé, un tartare de haddock aux agrumes et à la pomme Granny ou un croustillant de crevettes aux poivrons. On l’appréciera aussi sur une petite friture de poissons de lac. Pour un goût plus terrien, on optera volontiers pour une salade au chèvre chaud.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif, vertical et gourmand : pêche blanche, poire, pomme, raisin frais, cerfeuil, aneth, gingembre, agrumes délicats (citron, pamplemousse, mandarine), kiwi, notes dynamisantes de poivre blanc, de sel iodé et de wasabi.

Bouche : Incisive et soyeuse, coulis de poire et de pêche, pomme Granny, fruit de la passion, orange, clémentine, fruits à noyau (abricot), entre vivacité tonique, gras enrobant, et amers élégants. Longue finale droite, sapide, saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : Rouleaux d'asperges au saumon fumé, un tartare de haddock aux agrumes et à la pomme Granny ou un croustillant de crevettes aux poivrons. Sur une petite friture de poissons de lac. Pour un goût plus terrien, on optera pour une salade au chèvre chaud.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et biodynamique