Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2021 - blanc



Impossible de s'arrêter dans le Valais sans goûter aux blancs issus du cépage historique de ce vignoble suisse, la petite arvine, dont la présence est attestée sur ces pentes vertigineuses dominant le Rhône, depuis le 12ème siècle. Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses vendanges tardives de petite arvine botrytisée, elle sait aussi comme nul autre tirer le meilleur de ce cépage endémique en le vinifiant en sec.

Cultivée sur les terroirs granitiques des Claives, des Epalins et des Seilles, sa cuvée Grain Arvine offre un profil sensuel et voluptueux, d'une incroyable salinité, porté par une énergie, un éclat et une élégance immédiatement reconnaissables.

La vendange 2021 fut ici aussi historiquement faible en quantité. En cause, le gel d'avril qui a fait des dégâts dans le vignoble valaisan, mais aussi la forte pression du mildiou pendant une bonne partie de la saison. Bonne nouvelle cependant, ce millésime de maturité tardive a donné des raisins aux équilibres réjouissants, bien concentrés dans leur aromatique. Les jus se révélaient à la fois frais et expressifs.

Un millésime sur mesure pour Marie-Thérèse Chappaz, toujours en quête de l'expression la plus pure et aboutie du fruit et de son imprégnation dans le sol. Après une fermentation sur levures indigènes, sans malolactique, le vin fut élevé un peu plus d'un an en cuve et dolia.

Le nez suggère d'emblée un profil aromatique dense et profond. La rondeur des fruits exotiques autour du fruit de la passion, de la mangue et de l'ananas confit se marie dans un élégant pas de deux à la fraîcheur des essences de citron jaune, de pomelo et de zeste d'orange. On est tout autant conquis par la gourmandise des notes de poire Nashi et de coing, de confiture de rhubarbe et de litchi. La glycine, le muguet, l'estragon et une très légère touche de gentiane apportent des senteurs florales tout en délicatesse. A l'aération, le vin s'étoffe encore, révélant sa complexité et son charme autour d'un cocktail luxuriant d'épices orientales qui rappellent le cumin, le curcuma et la cannelle.

L'attaque douce et soyeuse annonce une rondeur gourmande portée par les notes de pamplemousse rose confit, d'abricot et de mangue, relevées d'une touche acidulée de rhubarbe. Le milieu de bouche dévoile une énergie minérale qui électrise le palais. On est fasciné par cette signature saline directement surgie des sols granitiques. Intensité, fraîcheur,

équilibre : tout est là, parfaitement en place. On se régale d'une finale ample, vibrante et racée, à l'allonge poivrée soutenue par de fins amers aux accents d'écorce d'agrumes. Une belle promesse de longévité.

Cette cuvée de Petite Arvine ravira les gastronomes en accompagnement d'une cuisine aromatique à base d'épices et d'herbes : tajine de poulet aux abricots, Gravlax de Saumon à l'aneth, curry de viande, homard à l'américaine ou coquilles St Jacques au curry. De beaux moments en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, brillante

Nez : Dense et profond : fruit de la passion, mangue, ananas, citron jaune, pomelo, zeste d'orange, poire Nashi, coing, confiture de rhubarbe et de litchi, glycine, muguet, estragon, gentiane, cumin, curcuma, cannelle.

Bouche : Douce et soyeuse, rondeur gourmande du pamplemousse rose confit, d'abricot, de mangue, relevées d'une touche acidulée de rhubarbe. Energie minérale et saline des sols granitiques. Finale ample, vibrante et racée, à l'allonge poivrée, aux fins amers.

Accords mets-vins : En accompagnement d'une cuisine aromatique à base d'épices et d'herbes : tajine de poulet aux abricots, Gravlax de Saumon à l'aneth, curry de viande, homard à l'américaine ou coquilles St Jacques au curry.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et biodynamique