Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2021 - blanc



Voici incontestablement un des vins les plus singuliers et séduisants signés de 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, on embarque pour un voyage dans un univers lascif et sensuel, aux couleurs chaudes et chatoyantes. La douceur florale du miel et de la cire d'abeille s'enroule autour de notes gourmandes de fruits confits, de tarte à l'abricot, de macaron à la pistache, de frangipane et d'amandes en dragées. On se délecte des parfums d'une poire pochée, d'une pomme au four, d'une pâte de coing, de la confiture de pêches et de l'ananas séché. Peu à peu, les épices entrent dans la danse, des épices douces aux parfums caressants : on pense au curcuma, à la cannelle et à la noix de muscade. L'expression du sol pierreux amène une subtile touche empyreumatique. Ce vin à l'aromatique si riche et singulière ne manque jamais de précision : on voyage loin mais on ne s'égare jamais.

La bouche est parfaitement en ligne avec le bouquet. Le charme des fruits en coulis inonde le palais, autour des fruits à chair blanche, de l'abricot et de la mangue. Le milieu de bouche invite des saveurs plus toniques et ciselées, relevées de fins amers, évoquant l'orange, le zeste de clémentine et le fruit de la passion. Plus on avance vers la finale, plus le vin s'étire, imprégné par le sol qui lui donne ses accents épicés, rappelant poivres lointains, poudre de curry et ras el-hanout. La tension vibratoire et la longueur de la finale sont stupéfiantes.

Un vin habité, taillé pour la table, qui vous régalera après 3 ans de cave sur un turbot rôti aux cèpes et épices orientales, une sole aux girolles ou un colombo de crevettes. Autre option, une fideuà valenciana. Les plus impatients pourront également le découvrir avec quelques samoussas de légumes ou de volaille.

Unique et indispensable.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, lascif : miel, cire d'abeille, fruits confits, tarte à l'abricot, macaron à la pistache, frangipane, amandes en dragées, poire pochée, pomme au four, pâte de coing, confiture de pêches, ananas, curcuma, cannelle, muscade, touche empyreumatique.

Bouche : Charnue et enveloppante, autour des fruits à chair blanche (abricot, mangue), saveurs toniques et ciselées avec de fins amers (orange, zeste de clémentine, fruit de la passion), poivres lointains, poudres de curry, ras el-hanout. Longue finale vibrante.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave sur un turbot rôti aux cèpes et épices orientales, une sole aux girolles ou un colombo de crevettes, une fideuà valenciana. Les plus impatients pourront également le découvrir avec quelques samoussas de légumes ou de volaille.

Conseils de service

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

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 biodynamique