Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc - 2021 - blanc



Esprit libre et créatif, animée de l'amour des terroirs et de ses vignes, Marie-Thérèse Chappaz se livre chaque année à un nouvel exercice d'assemblage, en blanc comme en rouge, toujours différent de celui de l'année précédente, pour créer une cuvée unique, sorte de témoin vivant du millésime.

Sur ce millésime 2021 aux rendements historiquement bas, l'assemblage blanc se concentre sur l'emblématique petite arvine, mais aussi le sylvaner et la marsanne, plus connue ici sous le nom d'ermitage. Tous trois sont réunis à parts égales. Si ce vin s'avère d'un incroyable équilibre, chacun des cépages joue parfaitement sa singulière partition. Comme le dit Marie-Thérèse, « la petite arvine procure sa fraîcheur, le sylvaner son ampleur et la marsanne ses beaux amers. C'est un vin créatif qui laisse place à l'imagination, l'harmonie et que sublime l'alchimie de cet assemblage. »

Une fraîcheur grésillante s'impose au nez. Des notes foisonnantes de fruits frais, de melon, de zeste de citron jaune et de mandarine s'imposent d'emblée dans ce bel horizon olfactif avant d'être rejointes par des expressions plus suaves de pâte d'amande, de pâte de fruit et de raisin de Corinthe. La douceur gourmande du « Christstollen », fameux gâteau de fête chez nos voisins germaniques, n'est pas loin. Tout d'abord discret, le chant se fait de plus en plus floral et fruité pour finir sur des notes fraîches et aériennes de fleurs du verger, de chèvrefeuille, d'acacia et de citronnelle. Des flocons frais et duveteux semblent maintenant descendre d'un ciel large et neigeux. L'expérience est franchement revigorante : on adore !

A l'instar du nez, la bouche s'ouvre sur des saveurs énergiques et vibrionnantes. Les fruits gorgés de sucre, à la chair pleine et savoureuse, régalent nos papilles : on reconnaît la mandarine, la poire juteuse et les fruits à noyau. La matière s'enrichit encore de fruits frais acidulés : on pense maintenant au fruit de la passion. Le jus net et droit charrie quelques épices et de délicates herbes fines, entre poivre blanc, noix de muscade, basilic et feuille de menthe. La finale intègre quelques amers subtils et des éclats de gros sels, deux parfaits exhausteurs d'un fruit intarissable.

On recommandera ce petit bijou de gourmandise et d'équilibre aussi bien sur un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, des pâtes fraîches à la morille qu'un dos de cabillaud rôti aux agrumes ou des

suprêmes de volaille pochés et asperges au lait de coco.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, revigorant : fruits frais, melon, zeste de citron jaune et de mandarine, pâte d'amande, pâte de fruit, raisin de Corinthe, « Christstollen » gâteau de fête allemand, fleurs du verger, chèvrefeuille, acacia, citronnelle, flocons frais et duveteux.

Bouche : Saveurs énergiques et vibrionnantes. Fruits sucrés à la chair pleine et savoureuse (mandarine, poire juteuse, fruits à noyau), fruit de la passion, poivre blanc, noix muscade, basilic, feuille de menthe. Finale entre amers subtils et éclats de gros sels.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, des pâtes fraîches à la morille qu'un dos de cabillaud rôti aux agrumes ou des suprêmes de volaille pochés et asperges au lait de coco.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite arvine, sylvaner et marsanne

Culture : biologique et biodynamique