Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc Trois Amis - 2022 - 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. Un vin qui se dessine progressivement, au fil des nombreuses dégustations de chaque fût.

Sur ce millésime 2022 riche et concentré, l'assemblage blanc se concentre sur l'emblématique petite arvine, mais aussi le sylvaner et la marsanne blanche, plus connue ici sous le nom d'ermitage. Tous trois sont réunis à peu près 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, sa salinité, le sylvaner son ampleur, sa sensualité 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. »

Alors que l'assemblage 2021 s'illustrait immédiatement par la sensation de fraîcheur qui s'en dégageait, place, cette année, à la sensualité. Une sensualité lascive, une gourmandise du fruit que l'on retrouve à tous les étages et qui nous fait littéralement fondre. On devine d'emblée l'ampleur et la densité exceptionnelle d'un jus aux parfums suaves de lait d'amande et de frangipane, d'orgeat de souchet et de brioche toastée, de coulis de poire et de goyave, de kaki et d'anone, de citron confit et de pâte de fruit à l'orange. Quelques douces notes de chèvrefeuille et de miel fin se mêlent à une touche gourmande de chocolat blanc et d'eau de coco. C'est tout simplement irrésistible.

On retrouve en bouche cette sensation de plénitude gourmande qui habite de bout en bout cet Assemblage 2022. A l'instar du nez, des vagues successives de fruits charnus, savoureux, se déploient dès l'entame. On retrouve nos fruits tropicaux d'Amérique Centrale, nos fruits blancs mais aussi la mangue, la pêche jaune, le melon de Cavaillon ou la nectarine avec son noyau rougeoyant. On pense aussi à des notes plus toniques et acidulées sur l'orange sanguine, la grenade, le fruit de la passion et quelques petites baies rouges. Ce n'est plus une vague mais une déferlante ! Pour un plaisir gustatif jubilatoire. Les sensations de puissance et de densité sont parfaitement balancées par une trame saline énergisante, quelques notes épicées de noix de muscade et de fins amers, autour de la cardamome verte. Autant d'éléments qui semblent agir comme des exhausteurs de goûts d'un fruit intarissable.

Résolument gastronomique, ce bijou de gourmandise et de complexité vous régalera sur un poulet ou un poisson tandoori, des suprêmes de volaille à la crème de moutarde. Après quelques années de cave, optez pour une blanquette de veau au safran ou un colombo. Autres options : une oie farcie aux fruits secs ou des ris de veau braisés aux morilles.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc Trois Amis - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel, gourmand : lait d'amande, frangipane, orgeat de souchet, brioche toastée, coulis de poire et de goyave, kaki, anone, citron confit, pâte de fruit à l'orange, chèvrefeuille, miel, chocolat blanc, eau de coco.

Bouche : Plénitude gourmande, vagues successives de fruits charnus, savoureux, d'Amérique Centrale et fruits blancs. Notes plus toniques et acidulées. Sensations de puissance, de densité balancées par une trame saline énergisante, quelques notes épicées.

Accords mets-vins : Sur un poulet ou un poisson tandoori ou des suprêmes de volaille à la crème de moutarde. Après quelques années de cave, optez pour une blanquette de veau au safran ou un colombo, une oie farcie aux fruits secs ou des ris de veau braisés aux morilles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

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