Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2022 - blanc



Voici incontestablement un des vins les plus séduisants et poétiques signés de notre « magicienne » de Fully. A travers cette cuvée unique en son genre 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 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 épicée 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 fascinant voyage dans un univers lascif et poétique, aux couleurs chaudes et chatoyantes. La douceur du miel, de la cire d'abeille et des parfums de fleurs du verger s'enroule autour de notes gourmandes d'abricotine, de liqueur de poire ou de pêche, de mangue confite et de jus d'ananas. Plus on avance, plus le propos gagne en volupté, dans un registre à la fois lacté et floral : on pense à une crème Anglaise ou une crème pralinée, à une eau de rose ou de jasmin, à une madeleine à la fleur d'oranger. Pureté et équilibre sont au rendez-vous. Un souffle frais passe maintenant au-dessus du verre, évoquant une brise descendant des derniers névés alpins. Quelques agrumes stimulants s'expriment maintenant autour de l'orange et de la mandarine.

La bouche est parfaitement en ligne avec le bouquet. Ample et texturée, elle regorge de saveurs de confiture d'abricot et de pêche, de mangue rôtie au miel. Le milieu de bouche invite des saveurs plus toniques, relevées de fins amers et de nombreuses épices. L'écorce d'orange s'acoquine avec des notes puissantes de poudre de curry, de graine de moutarde, de sauge, de poivre et de clou de girofle. Un piment intense vient chauffer le milieu de bouche, le cumin n'est pas loin non plus. La

tension vibratoire, la puissance tellurique et la longueur de la finale sont stupéfiantes. Ce Grain Cinq est de la race des vins qui font vibrer tout le corps, jusqu'au plexus.

Un grand vin de gastronomie, qu'il faudra laisser se patiner au moins 4 ou 5 ans en cave avant de le servir avec un tronçon de turbot accompagné de gnocchis ou d'un risotto aux morilles, une échine de cochon rôtie aux épices ou une oie farcie, aux fruits secs et épices douces, accompagnée d'une fricassée de cèpes.

Unique et indispensable.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Lascif, poétique : miel, cire d’abeille, fruits confits, fleurs du verge, abricotine, liqueur de poire ou de pêche, mangue confite, jus d’ananas, crème Anglaise ou pralinée, eau de rose ou de jasmin, madeleine à la fleur d’oranger, souffle frais.

Bouche : Ample et texturée, confiture d’abricot et de pêche, mangue rôtie au miel, saveurs plus toniques relevées de fins amers et de nombreuses épices. La tension vibratoire, la puissance tellurique et la longueur de la finale sont stupéfiantes.

Accords mets-vins : 4 ou 5 ans en cave avant de le servir avec un tronçon de turbot servi avec des gnocchis ou un risotto aux morilles, une échine de cochon rôtie aux épices ou une oie farcie, aux fruits secs et épices douces, accompagnée d’une fricassée de cèpes.

Conseils de service

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

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