Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2022 - blanc



Bienvenue dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à l'emblématique marsanne, bien connue également du côté français, sur les pentes de la colline de l'Hermitage en particulier… Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes coteaux vertigineux, cultivés en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement (souvent plus de 300 jours par an !) … Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs, à l'intensité aromatique et la concentration de texture hors du commun.

Ajoutons à cela que cette parcelle de très vieilles vignes, sur le terroir des Claives, a été plantée en 1924 (elle fête cette année son centenaire) par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage : la boucle est bouclée ! Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes biodynamiques préparées à partir de plantes cultivées sur le domaine (prêle, ortie, achillée, camomille…). Elles aident la vigne à se régénérer et à se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer sa puissance et son relief monumental.

L'épatante ampleur aromatique de la Marsanne sur un grand terroir granitique est encore une fois démontrée ! Dès le premier nez, c'est une explosion d'arômes où s'imbriquent la gourmandise des fruits mûrs, la sensualité des huiles de sésame ou de noisette, la douceur du miel et une myriade d'épices, tantôt empyreumatiques, orientalisantes, tantôt rafraîchissantes et mentholées.

Les fruits à noyau, entre pêche et abricot, couplés à la mangue et à l'ananas, s'imposent progressivement dans ce décor luxuriant et complexe, aux accents finement miellés. L'énergie acidulée de l'orange et du pamplemousse s'équilibre avec la sensualité oléagineuse d'une huile de sésame ou de noisette. On aime la douceur du pollen de fleurs jaunes et de la noisette qui s'enroule autour d'une note de datte. Progressivement, les épices s'imposent, complexes, nuancées, évoquant tour à tour un curry jaune, le curcuma, la noix de muscade, un soupçon de ras el-hanout. A l'aération prolongée, on part davantage vers un univers frais et tonifiant, sur la réglisse, la feuille d'eucalyptus ou le poivre

Sichuan. On finit sur une succulente touche de crème Anglaise. C’est un ravissement !

Superbe équilibre de bouche entre la suavité d’un jus dense, séveux, aux fruits enveloppants, gorgés de sucs, et même caramélisés pour certains, et l’énergie pénétrante des épices. Coulis de poire Williams et de pêche, pomme au four, datte ou ananas confit d’un côté, gingembre, wasabi, piment d’Espelette, safran ou baie de Sichuan de l’autre. Le tout mâtiné de notes de kumquat et de zeste de pamplemousse. L’intensité de la finale, imprégnée de sol, est phénoménale. Sa persistance aussi.

La réussite de l’Ermitage Président Troillet en 2022 est spectaculaire. Il faudra impérativement le laisser s’affiner au moins 5 ans en cave avant qu’il ne sublime un pigeon rôti aux épices douces et girolles, un saumon laqué au gingembre cuit au four, servi avec des gnocchis, une double côte de veau cuite au sautoir accompagnée d’un jus aux épices et d’une polenta crémeuse. Pour les plus impatients, après un bon carafage, misez sur des raviolis vietnamiens cuits à la vapeur ou des accras de morue. En fin de repas, on vous recommande un munster au cumin.

Un monument.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet bronze à patine verte

Nez : Gourmand, complexe : huiles de sésame, de noisette, miel, pêche, abricot, mangue, ananas, orange, pamplemousse, pollen de fleurs jaunes, datte, curry jaune, curcuma, noix de muscade, ras el-hanout, réglisse, eucalyptus, poivre Sichuan, crème Anglaise.

Bouche : Superbe équilibre entre suavité d'un jus dense, séveux, aux fruits enveloppants, gorgés de sucs, voire caramélisés, et énergie pénétrante des épices. L'intensité et la persistance de la finale, imprégnée de sol, sont phénoménales.

Accords mets-vins : Pigeon rôti aux épices douces et girolles, saumon laqué au gingembre au four avec des gnocchis, double côte de veau cuite au sautoir avec un jus aux épices et d'une polenta crémeuse. Jeune, raviolis vietnamiens ou des accras de morue. Munster au cumin.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2041

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et biodynamique