

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2016 - blanc



Fendant est le nom donné ici à la variété alpine du chasselas, grand classique de la viticulture suisse. Il doit son nom à une particularité de la baie mûre dont la peau et la pulpe se fendent sous la pression du doigt, sans que le jus ne s'écoule...

Les vignes du Plamont se situent sur la rive droite du Rhône. Exposées au Sud à 650 mètres d'altitude environ, elles occupent des pentes un peu plus douces que le reste du vignoble de Fully : ici, des terres d'érosion limoneuses et calcaires, apportées par les vents ont pu s'accumuler, formant un sol épais (loess) qui recouvre la roche granitique. La qualité d'ensoleillement permet ici au chasselas de dorer et d'atteindre, en septembre et octobre, la maturité nécessaire pour qu'il livre son élégante palette d'arômes floraux et fruités.

Vient ensuite le temps de la vinification, très peu interventionniste, uniquement sur levures indigènes. Après la fermentation malo-lactique, que Marie-Thérèse recherche pour ses Fendants, afin d'apporter un supplément de rondeur, le vin est ensuite élevé en cuves inox pendant 8 mois.

Le résultat aujourd'hui se distingue déjà par son élégance et sa digestibilité : avec son bouquet raffiné évoquant fleurs de pommier et de cerisier, mirabelle, miel fin, bergamote, citron et pamplemousse, il séduit d'emblée. En bouche, on aime l'équilibre entre cette attaque ample, vineuse et ce milieu de bouche qui se resserre, porté par une belle tension aux accents crayeux et fumés, avant une finale nette, énergique et délicatement citronnée.

Si l'on cantonne parfois le Fendant à un vin d'apéritif - il accompagnera effectivement fort bien quelques tranches de saumon fumé -, on ne saurait trop le recommander avec quelques gourmandes spécialités fromagères suisses, fondue et raclette en tête ! Dernier point, et pas des moindres : aucun problème pour le garder 6 ou 8 ans en cave, bien au contraire !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Raffiné : fleurs de pommier et de cerisier, mirabelle, miel fin, bergamote, citron et pamplemousse, note légèrement fumée en rétro-olfaction.

Bouche : Bel équilibre entre une attaque ample, vineuse et un milieu de bouche resserré, porté par une vraie tension aux accents crayeux et fumés. Finale nette, énergique et citronnée

Accords mets-vins : Apéritif (saumon fumé), spécialités fromagères (raclette, fondue, soufflé au gruyère suisse).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique