

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine (37.5 cl) - 2014 - blanc



Certainement le vin le plus célèbre de Marie-Thérèse Chappaz, qui figure clairement au panthéon des plus grands liquoreux de la planète. Le plus rare aussi. Ce Grain par Grain Petite Arvine est stupéfiant de bout en bout.

La viticulture classique laisse ici la place à un véritable travail de haute joaillerie, tant le raisin devient précieux. D'abord, il faut des conditions climatiques exceptionnelles pour que le raisin puisse passer suffisamment longtemps sur souche. Imaginez bien que, pour obtenir une petite arvine suffisamment « flétrie » et concentrée, digne de ce vin d'exception, il faut généralement attendre les premières gelées de décembre, après un automne qui doit nécessairement être doux et ensoleillé. Il est rare que toutes les conditions soient réunies : ce fut le cas en 2007, en 2011 et finalement en 2014. Imaginez ensuite que la récolte se fait littéralement grain par grain, nécessitant parfois jusqu'à 10 passages successifs dans ces vignes très escarpées du coteau des Claives.

Au final, Marie-Thérèse avoue que chaque pied ne donnera que quelques centilitres de ce précieux nectar ! Dans le chai, patience et haute précision gouvernent encore : le vin, après une fermentation en « dame-jeanne », sera élevé au moins deux ans en fûts...

Le résultat est absolument unique. Unique par son exaltant bouquet, qui nous fait voyager dans un jardin fruitier onirique, où se côtoieraient fraise des bois, poire, mirabelle, orange, ananas, mangue et goyave... Unique par cette incroyable sensation minérale qui habille élégamment la liqueur d'un voile salin. Unique par cet équilibre parfait que l'on sent en bouche, entre une matière onctueuse et une pureté aérienne, cristalline et fraîche. Unique enfin, par sa capacité de garde que l'on devine déjà pouvoir se compter en décennies : 30 ans ? 40 ans ? plus encore ?...

Ce Grain par Grain Petite Arvine est évidemment la pièce maîtresse de l'incroyable collection proposée par Marie-Thérèse Chappaz, un joyau aux mille facettes, toutes aussi brillantes et lumineuses.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine (37.5 cl) - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli

Nez : Au coeur d'un jardin fruitier
onirique : fraise des bois, poire,
mirabelle, rhubarbe, orange, ananas,
mangue et goyave...

Bouche : Equilibre parfait entre une
matière onctueuse et une pureté
aérienne, cristalline et fraîche, un
étonnant voile salin habille la liqueur
en fin de bouche.

Accords mets-vins : Beaucoup, dont
nous sommes, préféreront le déguster
seul, après une bonne aération. Sinon,
avec un foie gras (terrinerie ou poêlé) ou
un dessert aux fruits exotiques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045 voire
plus

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Bonne aération préalable
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique