Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2023 - Blanc



La Liaudisaz, c’est le nom du lieu-dit où se situe la cave familiale des Chappaz et leur « clos » historique, là où s’écrit depuis plusieurs décennies l'une des plus belles pages de l'histoire viticole valaisanne, et plus globalement des vins suisses ! Cette cuvée de Fendant ne provient cependant pas des vignes de ce lieu-dit, exclusivement planté en cépages rouges français (cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot) en souvenir de la passion que le père de Marie-Thérèse nourrissait pour les vins bordelais.

Pour cette cuvée, Marie-Thérèse assemble les chasselas de plusieurs parcelles du domaine, qui ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien à ce cépage emblématique : il lui apporte énergie et dimension saline. Les sols varient : arides et caillouteux sur les hauteurs des Claives, ou plus meubles avec des accumulations de lœss en surface en allant vers Martigny.

Les expositions aussi, chaque terroir apportant pour finir ses qualités propres : du gras et du volume d’un côté, de la tension minérale et de la subtilité aromatique de l’autre. Après une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes et une malolactique menée à son terme, Marie-Thérèse opte pour un élevage de 8 mois en cuves de céramique. Le parti-pris d’une préservation maximale de la pureté d’expression du fruit et du sol est parfaitement mis en œuvre.

Véritable parangon de droiture et de fraîcheur, il vous sera impossible de résister au charme de ce fendant. On s’imagine sur les pentes escarpées du vignoble valaisan, sa beauté minérale révélée par des notes de cailloux fraîchement mouillés par la rosée. Un esprit maritime s’invite également, avec des arômes de mertensie maritime (la fameuse « huître végétale »), d’embruns, et une salinité bien présente. La fraîcheur est renforcée par des notes anisées de fenouil, de réglisse et de coque d’amande, qui confèrent une dimension à la fois végétale et élégante. Quelques fruits mûrs comme la pêche et l’abricot viennent subtilement titiller les papilles en arrière-plan, mâtinés d’un voile floral délicat, autour du chèvrefeuille.

Véritable « éponge à terroir », le chasselas valaisan capte toute la minéralité de ces terroirs abruptes. En bouche, l’attaque est dense, portée par des fruits délicats comme la poire Conférence, la mandarine et le melon. Le milieu de bouche glisse vers une amertume minérale salivante, puis ouvre sur des arômes épicés de verveine, d’herbes mentholées, de poivre blanc et de fleurs blanches. Le vin occupe l’espace avec grâce, et

propose une matière souple, au gras subtil, enveloppant le palais de notes réconfortantes de noisette juste torréfiée et d'une délicate touche briochée. Une finale persistante, aérienne et salivante, qui laisse une impression de pureté et de justesse et donne furieusement envie d'y revenir.

Avec sa fraîcheur minérale et sa délicatesse aromatique, ce Fendant vous ravira à l'apéritif mais s'accordera également à merveille avec des mets iodés : carpaccio de dorade aux agrumes, huîtres fines de claire, ceviche de bar avec une sauce vinaigrette au curry. Il fera aussi des merveilles sur des plats plus riches comme un risotto crémeux au citron confit.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2023 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, reflet vert

Nez : fraîcheur et charme : cailloux mouillés, mertensie maritime, embruns, salinité, fenouil, réglisse, coque d'amande, pêche, abricot, voile floral délicat autour du chèvrefeuille.

Bouche : dense, poire Conférence, mandarine, melon, amertume minérale salivante, verveine, herbes mentholées, poivre blanc, fleurs blanches. Matière souple, au gras subtil, enveloppant, noisette torréfiée, note briochée. Finale persistante, aérienne et salivante.

Accords mets-vins : ce Fendant vous ravira à l'apéritif mais s'accordera également sur un carpaccio de dorade aux agrumes, huîtres fines de claire, ceviche de bar avec une sauce vinaigrette au curry, ou encore un risotto crémeux au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et biodynamique