Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2023 - blanc



Fendant est le nom donné 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 surplombent les Claives et 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 de lœss qui recouvre la roche granitique. Ce sol grumeleux et souple, avec peu de cailloux, permet à la vigne de s'enraciner très en profondeur jusqu'au sous-sol granitique qui apporte au vin ce grain salin caractéristique.

La qualité d'ensoleillement permet en outre au chasselas de bien « dorer » et d'atteindre pendant l'été et l'arrière-saison sa maturité optimale. Sur ce terroir, il affiche un profil particulièrement dense et concentré qui signe l'identité de cette cuvée. Vient ensuite le temps de la vinification, très peu interventionniste, uniquement sur levures indigènes. Après la fermentation malolactique, 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.

Des notes de fleurs séchées, de fines herbes aromatiques, de verveine et de cerfeuil s'immiscent en vagues successives dans vos narines. Aucune agitation forte ne sera nécessaire, le jus s'exprime droitement et puissamment. Un deuxième nez révèle des notes plus compactes et résolument gourmandes de melon, de mirabelle, de poire et de pêche jaune que des expressions d'anis et de fenouil frais surplombent élégamment. De-ci, de-là quelques fragrances de pamplemousse et d'écorce d'orange titillent pour finir vos sens aux aguets. Le sol fait enfin une entrée remarquée dans cet horizon si riche avec des expressions presque iodées et salines. Une remarquable énergie se dégage de ce vin.

En bouche, on est tout d'abord marqué par l'envergure et l'épaisseur tactile du jus. La pulpe d'une mandarine et la chair savoureuse des fruits à noyau, sur une déclinaison de pêche et d'abricot, imprègnent le milieu de bouche de leur énergie solaire. Si la texture soyeuse renvoie encore à la peau d'une pêche, on finit par se laisser happer par l'énergie d'agrumes, pomelo en tête. C'est salivant et juteux. Des zestes mâtinés de notes iodées et salines allongent la finale presqu'indéfiniment. Les équilibres sont parfaits, entre l'acidité rafraichissante et la matière suave de fruits à

la chair ferme et pleine de suc.

Saison des asperges oblige, ce fendant épousera en joyeuses noces des papillotes de truite aux asperges et beurre d'ail ou encore une crème d'asperge au lait de coco et poulet. Il accompagnera encore magnifiquement des accras de crevettes ou une salade au chèvre chaud ! Autre option, une belle féra en meunière.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : expressif, vertical et gourmand : fleurs séchées, fines herbes aromatiques, verveine, cerfeuil, melon, mirabelle, poire, pêche jaune, anis, fenouil frais, pamplemousse, écorce d'orange, expressions presque iodées et salines.

Bouche : envergure et épaisseur tactile remarquable, mandarine, fruits à noyau, pêche, abricot, texture soyeuse, énergie d'agrumes, pomelo en tête. C'est salivant et juteux. Des zestes mâtinés de notes iodées et salines allongent la finale presqu'indéfiniment.

Accords mets-vins : des papillotes de truite aux asperges et beurre d'ail ou encore une crème d'asperge au lait de coco et poulet. Des accras de crevettes ou une salade au chèvre chaud ! Autre option, une belle féra en meunière.

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