

Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc - 2023 - blanc



Esprit libre et créatif, animée de l'amour des terroirs et de ses vignes, Marie-Thérèse Chappaz se livre chaque année à un nouvel exercice d'assemblage, en blanc comme en rouge, toujours différent de celui de l'année précédente, pour créer une cuvée unique, sorte de témoin vivant du millésime. Un vin qui se dessine progressivement, au fil des nombreuses dégustations de chaque fût.

En 2023, dans un millésime où l'équilibre était un défi permanent, l'assemblage blanc reprend l'esprit de 2022 tout en affirmant une nouvelle nuance. Il s'articule autour du "cœur d'arvine", de la "fleur de sylvaner" et de "l'ardeur d'ermitage" ou marsanne blanche. Réunis à parts presque égales, ces trois cépages livrent chacun leur partition : fraîcheur cristalline et salinité pour la petite arvine, sensualité et ampleur pour le sylvaner, amers nobles et profondeur pour la marsanne.

Comme le dit Marie-Thérèse, c'est un vin « créatif, qui laisse place à l'imagination et à l'harmonie », sublimé par l'alchimie de cet assemblage unique.

L'Assemblage Blanc 2023 de Marie-Thérèse Chappaz est une grande réussite, encore plus aboutie dans l'expression des intentions de la vigneronne : révéler l'âme des terroirs valaisans à travers leurs cépages emblématiques. Dès le premier nez, on est séduit par une fraîcheur florale à la parfaite précision, autour du chèvrefeuille, du lilas et de la fleur de sureau, relevés par une touche d'agrumes entre citron vert, zeste d'orange et l'évocation subtile d'une limonade artisanale aux extraits de quinquina. Une trame minérale affirmée, à la fois fumée et iodée, évoque salicorne, embruns, pierres chaudes ou silex frotté. Puis vient une touche plus solaire, sans excès, portée par la marsanne : des arômes d'ananas rôti et de miel fin qui ajoutent de la profondeur. On aime ce nez vibrant et expressif, entre fraîcheur saline et sensualité gourmande.

La bouche confirme l'élégance et le superbe équilibre du vin. D'une buvabilité rare, ce 2023 allie fraîcheur cristalline et générosité veloutée. L'attaque est ample, texturée, portée par des notes d'abricot mûr, de pêche plate et de poire pochée. En milieu de bouche, une subtile amertume développe des notes d'écorce de pomelo et de peau d'orange venant resserrer l'ensemble, créant un équilibre dynamique entre tension et rondeur. La salinité perçue au nez revient en milieu de bouche, apportant une dimension sapide et digeste sur des amers minéraux qui allonge la matière. C'est un vin qui glisse, précis et pur, tactile et délicat :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

on pense à du velours infusé de citron. La signature est nette, droite, désaltérante, et donne immédiatement envie d'y revenir. Une cuvée aussi raffinée qu'addictive, pleine de nuance et de maîtrise.

On imagine un accord inattendu avec une blanquette de veau parfumée au citron confit et délicatement relevée de gingembre frais. Après quelques années de cave, le vin gagnera en complexité et pourra accompagner une version plus épicée du plat, aux accents de cannelle ou de cardamome. Autre registre : une assiette de "street food" raffinée, comme une socca niçoise parsemée de sardines grillées, d'herbes fraîches et de poivrons marinés à l'huile d'argan.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : vibrant et expressif : chèvrefeuille, lilas, fleur de sureau, citron vert, zeste d'orange, limonade artisanale aux extraits de quinquina, salicorne, embruns, pierres chaudes ou silex frotté, ananas rôti, miel fin.

Bouche : élégant et équilibrée, fraîcheur cristalline et générosité veloutée, ample, texturée, abricot, pêche plate, poire pochée, écorce de pomelo, peau d'orange, amers minéraux allongeant la matière, velours infusé de citron. Finale nette, droite, désaltérante

Accords mets-vins : blanquette de veau au citron confit et gingembre frais. Plus tard, sur une version plus épicée du plat (cannelle ou cardamome), ou une socca niçoise parsemée de sardines grillées, d'herbes fraîches et de poivrons marinés à l'huile d'argan.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite arvine, sylvaner et marsanne

Culture : biologique et biodynamique