

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2023 - blanc



Voici incontestablement un des vins les plus séduisants et poétiques signés de notre « magicienne » de Fully. A travers cette cuvée unique en son genre qui assemble 5 cépages identitaires, Marie-Thérèse sublime l'identité aromatique de chaque raisin au bénéfice d'une lecture authentique du terroir, qui va jouer, ici encore plus qu'ailleurs, le rôle de fil conducteur. Tous les raisins sont issus du coteau granitique des Claives (et de la parcelle contigüe et géologiquement homogène de la Combe d'Enfer, sur les hauteurs de laquelle est planté le pinot blanc).

Entre le volume et la texture huileuse de la Marsanne (ermitage ici), la fraîcheur de la petite arvine, la tension et le corps du sylvaner issu d'une très vieille vigne, l'éclat fruité du pinot blanc et l'identité épicée si particulière du païen (nom local donné au savagnin) sur un sol granitique, ce Grain Cinq relève d'une alchimie unique et fascinante.

Vendangés le même jour, les raisins sont vinifiés ensemble d'abord en cuve, puis élevés en fûts pendant un an (sans bois neuf). Marie-Thérèse parvient avec une rare maîtrise à souligner l'identité aromatique apportée par chaque cépage tout en s'appuyant sur cette structure minérale et épicée donnée par le terroir des Claives.

Plein d'énergie, ce véritable « vin choral » dévoile toute la richesse aromatique et précieuse d'un assemblage aussi singulier qu'irrésistible. D'abord, des notes réconfortantes de noix de cajou et de noix du Brésil s'invitent, avant que de véritables vagues d'arômes ne se succèdent, une à une. Les agrumes : pomelo, orange et kumquat s'expriment dans une fraîcheur vive, donnant au parfum une légèreté maîtrisée, jamais exubérante. Quelques fleurs blanches, signature discrète de la marsanne, habillent l'ensemble : iris, aubépine et tilleul apportent une trame florale nuancée, qui souligne l'élégance du jus. Enfin, le vin murmure des notes humides de frondaison, de musc et de rosée printanière, apportant une touche émotionnelle à ce nez profondément touchant, révélateur d'une complexité assumée et d'une puissance en retenue.

Rares sont les blancs à offrir une matière aussi imposante. Une sensation séveuse vient aussitôt tapisser le palais. Ce gras enveloppant accompagne chaque instant de la dégustation. Il agit comme un exhausteur, révélant des accents de thym, de miel d'acacia et de cire d'abeille. Le tout baigne dans un univers de gourmandise. Une acidité juste, portée par des notes de coulis d'abricot et de poire Williams, de gâteau à la pêche, vient alléger sa structure de bouche. Les épices

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

réconfortantes, à la fois salivantes et rafraîchissantes comme le sumac, le curry jaune, la badiane ajoutent une étape inattendue, et élèvent le vin vers une sophistication, une complexité toujours plus grandes. Ample et étiré, et comme un dernier geste de grâce, Grain Cinq prolonge ses arômes avec une longueur incomparable. Il nous laisse, une dernière fois, nous enivrer de la rondeur d'une noisette torréfiée et de l'onctuosité d'une émulsion de pêche rôtie. Un vin qui nous transporte et traversera les années avec beaucoup d'élégance.

Rien de tel qu'une queue de lotte rôtie, dont la chair ferme et nacrée vient épouser la densité soyeuse de Grain Cinq. Cuite doucement avec quelques éclats de fenouil et nappée d'une sauce au curry doux, elle s'accompagnera à merveille d'une purée de pommes de terre façon Robuchon, relevée d'un filet d'huile d'olive toscane... L'accord devrait tutoyer la perfection.

Et si vous avez la patience de laisser ce vin reposer une dizaine d'années en cave, vous prendrez beaucoup de plaisir à le servir sur une côte de cochon rôtie au beurre, accompagnée d'une tombée de champignons au Xérès.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : riche, complexe : noix de cajou et noix du Brésil, pomelo, orange et kumquat, fleurs blanches : iris, aubépine et tilleul, notes humides de frondaison, de musc et de rosée printanière.

Bouche : ample, étirée et séveuse, gras enveloppant, thym, miel d'acacia, cire d'abeille, coulis d'abricot, poire Williams, gâteau à la pêche, épices réconfortantes et salivantes (sumac, curry jaune, badiane). Finale entre noisette torréfiée et émulsion de pêche

Accords mets-vins : queue de lotte rôtie et éclats de fenouil, nappée d'une sauce au curry doux, et accompagnée d'une purée de pommes de terre façon Robuchon, avec un filet d'huile d'olive toscane.
Plus tard, côte de cochon rôtie au beurre, et tombée de champignons au Xérès



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Marsanne (ermitage ici), petite arvine, pinot blanc, païen (nom local du savagnin) et sylvaner

Culture : Biologique et biodynamique