

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Marie-Thérèse Chappaz - Magnum Grain Ermitage Président Troillet - 2023 - blanc



Bienvenue dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à l'emblématique marsanne, bien connue également du côté français, sur les pentes de la colline de l'Hermitage en particulier... Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes coteaux vertigineux, cultivés en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement (souvent plus de 300 jours par an !) ... Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs, à l'intensité aromatique et la concentration de texture hors du commun.

Ajoutons à cela que cette parcelle de vignes centenaire, sur le vertigineux terroir des Claives, a été plantée en 1924 par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage : la boucle est bouclée !

Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes, plantées en terrasses à une haute densité de 16000 pieds par hectare, font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes biodynamiques préparées à partir de plantes cultivées sur le domaine (prêle, ortie, achillée, camomille...). Elles aident la vigne à se régénérer et à se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer sa puissance et son relief monumental.

Ce Grain Ermitage 2023 s'ouvre avec une retenue élégante, presque aristocratique, comme un parfum qu'on découvre lentement, couche après couche, vague après vague. Un vin qui invite à prendre le temps et à se laisser porter.

Tout commence par la caresse douce des fleurs blanches, de l'aubépine, de la camomille fraîche, mêlée à la chaleur solaire d'un verger en été. L'abricot Bergeron s'impose, juteux et charnel, escorté par des pêches rôties et un trait de miel d'acacia qui apporte une douceur caressante, presque enveloppante. À mesure que le jus respire, le nez gagne en relief : anis étoilé, fenouil, écorce de citron de Menton, résine de pin, et une touche de raisins mûrs gorgés de soleil forment un deuxième rideau chatoyant. Enfin, une trame d'épices douces, autour du curry jaune, du curcuma et du safran se mêlent à des notes d'infusion tiède, presque médicinales. Ce nez, à la fois gourmand, raffiné et insaisissable, nous raconte un terroir autant qu'un savoir-faire : celui d'une vigneronne qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

connaît intimement ses vignes centenaires, et sait en révéler l'âme comme personne d'autre.

Cette immense marsanne se vit plus qu'elle ne se décrit. Dès l'attaque, la texture séduit : c'est un velours vibrant, dense mais sans lourdeur, un gras noble, presque glycéринé, qui caresse le palais sans jamais l'écraser. La matière impressionne par sa tenue : une bouche enveloppante, profonde et tactile. Les fruits exotiques, l'ananas Victoria, la mangue juteuse et la nectarine mûre, dominant d'abord, enrichis d'une touche de noisette grillée, presque beurrée, évoquant une pâte à tartiner. Puis le vin se resserre avec précision : le milieu de bouche offre une architecture ciselée, minérale et saline, qui évoque le granit et la pierre chaude. On découvre alors la fleur d'oranger, le poivre vert qui électrise la langue, le clou de girofle et des saveurs acidulées de pomme Granny, qui relancent la salivation avec une intensité rare.

La finale, toute en tension noble et en amers cristallins, prolonge le vin à l'infini. L'empreinte laissée est à la fois riche et épurée. C'est un vin sculpté dans la matière et la lumière, dont chaque détail semble pensé avec une précision d'orfèvre. Un grand blanc d'émotion, signé par une vigneronne au sommet de son art et de son inspiration.

Cet Ermitage de grande classe s'accordera magnifiquement avec des mets fins. On pense par exemple à un bouillon dashi parfumé au miso dans lequel on retrouverait quelques médaillons de homard et une fine lamelle de porc. L'ensemble serait parfumé d'oignon nouveau, de poivre Sichuan et de curry jaune ainsi que de quelques suprêmes d'orange.

Autre option, pour les gastronomes ambitieux : un plat signature comme les Berlingots coulants d'Anne-Sophie Pic. Des ravioles de cresson avec un insert crémeux et fumé, accompagné d'un consommé parfumé au gingembre et à la bergamote.

Quantité limitée à 3 magnums par client

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Magnum Grain Ermitage Président Troillet - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet bronze à patine verte

Nez : gourmand, raffiné : fleurs blanches, aubépine, camomille, abricot Bergeron, pêches rôties, miel d'acacia, anis étoilé, fenouil, écorce de citron de Menton, résine de pin, raisins, curry jaune, curcuma, safran, notes d'infusion tiède, presque médicinales.

Bouche : profonde, tactile, texture veloutée, dense, sans lourdeur, gras noble presque glycéринé, fruits exotiques, ananas Victoria, mangue, nectarine, noisette grillée, pâte à tartiner, granit, pierre chaude, fleur d'oranger, épices. Finale aux amers cristallins

Accords mets-vins : bouillon dashi : miso, médaillons de homard, lamelle de porc, oignon nouveau, poivre Sichuan, curry jaune, et suprêmes d'orange. Berlingots coulants d'Anne-Sophie Pic. Ravioles de cresson avec un consommé parfumé au gingembre et à la bergamote.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2047

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et biodynamique