

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2017



Fendant est le nom donné ici 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 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 (loess) qui recouvre la roche granitique. Cette terre grumeleuse et souple, avec très peu de cailloux, permet à la vigne de s'enraciner très en profondeur jusqu'au sous-sol granitique qui va apporter au vin cette dimension saline caractéristique. La qualité d'ensoleillement permet en outre au chasselas de bien « dorer » et d'atteindre, en septembre et octobre, la maturité nécessaire pour qu'il livre son élégante palette d'arômes floraux et fruités.

Vient ensuite le temps de la vinification, très peu interventionniste, uniquement sur levures indigènes. Après la fermentation malo-lactique, 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.

Après une bonne aération (nous recommandons de l'ouvrir 2 heures avant de servir), le résultat aujourd'hui se distingue déjà par sa précision aromatique et sa pureté : avec son bouquet raffiné évoquant fleurs de pommier et de cerisier, mirabelle et coing, miel fin, bergamote et citron, mais aussi une touche plus automnale sur la châtaigne et le sarment de vigne séché, il séduit d'emblée par son naturel complexe et élégant. En bouche, on aime l'équilibre entre cette attaque ample, vineuse et ce milieu de bouche qui se resserre, portée par une belle tension aux accents crayeux et fumés, avant une finale nette, énergique, soutenue par une minéralité saline et une vivifiante touche citronnée.

On ne saurait trop recommander ce Coteaux de Plamont avec quelques gourmandes spécialités fromagères suisses, fondue et raclette en tête ! Son caractère citronné et légèrement fumé en fera également un excellent compagnon pour accompagner un poisson de lac comme l'omble chevalier. Dernier point, et pas des moindres : aucun problème pour le garder 6 ou 8 ans en cave, bien au contraire !

Une seule ombre au tableau : le millésime 2017, marqué par un épisode de gel en avril, a produit des quantités très réduites... Ne tardez pas trop : ce vin est déjà épuisé au Domaine !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Raffiné et complexe : fleurs de pommier et de cerisier, mirabelle, coing, miel fin, bergamote, citron et pamplemousse, châtaigne, sarment séché.

Bouche : Bel équilibre entre une attaque ample, vineuse et un milieu de bouche resserré, porté par une vraie tension aux accents crayeux et fumés. Finale nette, énergique et citronnée

Accords mets-vins : Apéritif (saumon fumé), spécialités fromagères (raclette, fondue, soufflé au gruyère suisse). Mais aussi un poisson de lac comme l'omble-chevalier.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique