Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (37.5 cl) - 2015

37.5 cl

Nous vous emmenons, avec les cuvées « Grain Noble », au sommet de la viticulture suisse : ces fantastiques moelleux, issus de petite arvine (ou de marsanne) cueillie en vendange tardive, passerillée sur souche ou botrytisée. Lorsqu'en plus, ils sont vinifiés par Marie-Thérèse Chappaz, on touche au sublime, au côté des plus grands Sauternes ou autres Rieslings en Sélection de Grains Nobles…

C'est sur le coteau granitique des Claives, au cœur du vignoble de Fully, entre 450 et 650 mètres, que Marie-Thérèse et son équipe bichonnent cette petite arvine, si méconnue en France et pourtant si « grande » ! Les vignes, âgées entre 30 et 60 ans, plantées à haute densité, sont cultivées en suivant rigoureusement les principes de la bio-dynamie. Marie-Thérèse est convaincue, à juste titre, que seules les vignes qui vivent en harmonie totale avec leur environnement savent ensuite donner au vin ce caractère vivant, plein d'énergie, que l'on aime tant.

Leur exposition plein Sud permet à la petite arvine de mûrir puis de doucement « flétrir », comme le disent les vignerons suisses : peu à peu, l'eau s'évapore au soleil, permettant au raisin d'atteindre la concentration recherchée en sucres et en arômes. Bien sûr, les rendements, déjà très faibles sur ces terres rocailleuses et arides, deviennent ici infimes (moins de 10 hectolitres par hectare), mais la récompense est au bout du chemin.

Après une fermentation naturelle et un long élevage en fût de chêne, pendant 30 mois, ce Grain Noble livre déjà un éblouissant profil, entre exubérance aromatique et précision des équilibres en bouche. Bien sûr, la gourmandise est au rendez-vous dès le premier nez, avec ses notes de crème de citron vert, de pamplemousse, de fruit de la passion, de pêche blanche rôtie au miel et à la verveine, de gelée de coing et de pomme, le tout soutenu par une touché épicée, entre poivre et gingembre.

La capacité de ce vin à marier la suavité de la liqueur avec une incroyable vivacité en bouche est très rare : c'est une fort belle leçon d'harmonie à laquelle Marie-Thérèse nous convie ici. La tension qui accompagne la sucrosité lui donne une finale éblouissante, dans laquelle la dimension minérale, épicée ne vous abandonne jamais. Et quelle longueur ! Un sommet, concentré et chatoyant, que vous pourrez conserver en cave au moins 30 ans !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble Petite Arvine (37.5 cl) - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune à reflets vieil or

Nez : Incroyablement suave et expressif : crème de citron vert, zeste de pamplemousse confit, fruit de la passion, pêche blanche rôtie au miel et à la verveine, gelée de coing et de pomme, poivre et gingembre. Pain d'épice.

Bouche : Sensation de pureté, la suavité s'équilibre parfaitement avec une incroyable vivacité. L'acidité dynamise et prépare une finale exceptionnelle, à la fois sucrée et salée.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et quelques fruits rôtis (mangue, figue). Pêche rôtie au miel et verveine. Desserts aux fruits exotiques.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2045 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Aération en bouteille d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique