

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2016



Voici incontestablement un des vins les plus originaux et racés que Marie-Thérèse ait produit en 2016. A travers cette cuvée unique qui assemble 5 cépages, Marie-Thérèse cherche à transcender les expressions variétales des raisins au bénéfice d'une lecture authentique et particulièrement inspirée du terroir, qui va jouer ici le rôle de fil conducteur. Tous les raisins sont donc issus du terroir granitique des Claives (et du terroir contigu et géologiquement homogène de la Combe d'Enfer, sur les hauteurs de laquelle est planté le pinot blanc).

Marsanne (ermitage), petite arvine, pinot blanc mais aussi « païen » (nom local donné au savagnin) et sylvaner issu d'une très vieille treille sont donc vendangés le même jour, puis pressés et vinifiés ensemble en cuves inox. Marie-Thérèse mise ensuite sur un élevage assez long, d'un an, en fûts et en œufs, cherchant à souligner la structure et l'identité épicée que le coteau des Claives donne au vin, tout en préservant l'apport de chaque cépage dans l'aromatique.

En dégustant ce Grain Cinq l'hiver dernier, nous avons été subjugués par sa franchise et l'éclat de son bouquet : fleurs blanches, noisette fraîche, pêche melba, mirabelle, agrumes, poivre blanc, cire d'abeille, une touche briochée, une autre évoquant la pierre chaude... ce Grain Cinq ne ressemble à aucun autre et, pourtant, tout ici respire l'harmonie.

En bouche, la puissance naturelle du vin, son caractère charnu et enveloppant au palais, sont parfaitement équilibrés par une vivacité et une tension qui apportent une étonnante sensation de légèreté (merci la bio-dynamie!) : aucune lourdeur, mais, bien au contraire, une énergie et une vitalité qui annoncent une superbe finale soyeuse et enlevée, dans un registre finement minéral. Quelle classe !

Il est évident que ce Grain Cinq est taillé pour la garde et développera encore sa complexité aromatique dans les 7 ou 8 prochaines années. Son impeccable équilibre entre puissance et tension conviendra particulièrement à une blanquette de poissons, un gratin de fruits de mer, mais aussi une volaille de Bresse en demi-deuil ! Absolument indispensable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Cinq - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflets argent

Nez : Très complexe et harmonieux : fleurs blanches, noisette fraîche, pêche melba, mirabelle, agrumes, poivre blanc, cire d'abeille, brioche, pierre chaude...

Bouche : Attaque puissante, charnue et enveloppante. Mais le vin reste vif, énergique, développant une incroyable sensation de légèreté. Finale enlevée, longue et minérale.

Accords mets-vins : Idéal sur une blanquette de poissons ou un gratin de fruits de mer. Fromages d'alpage à pâte dure.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique