

## Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Président Troillet - 2017



Plusieurs cuvées portent le nom de Maurice Troillet, grand oncle de Marie-Thérèse, qui fut à la fois conseiller d'état du Valais mais aussi (et surtout, à ses yeux) le premier vigneron de la famille ! La parcelle de vignes d'une quarantaine d'années se situe sur un des terroirs « phares » du Domaine, le coteau des Claives.

Un des terroirs les plus vertigineux qu'il nous ait été donné de voir, et certainement l'un des plus difficiles à travailler : sans aucune route, il s'étagé sur plus de 200 mètres de dénivelé, entre 450 et 650 mètres d'altitude, sur des sols de granit et de gneiss, caillouteux et arides. C'est sur la partie haute, qui compte un peu plus de loess en surface, que le chasselas (fendant) trouve son meilleur terrain d'expression.

Si les quantités récoltées furent sensiblement réduites en 2017, à la suite du gel qui a sévi en avril, le raisin entré en cave présentait de superbes équilibres sucre-acidité et une belle concentration aromatique. Après une vinification très douce, en cuve, fermentation malo-lactique achevée, le vin fut ensuite élevé sur ses lies pendant 10 mois environ, toujours en cuve. Cette cuvée parcellaire délivre sur ce millésime une interprétation particulièrement élégante et ciselée du Fendant, moins riche et solaire que sur le millésime précédent.

Après une bonne aération (n'hésitez pas à l'ouvrir 1 à 2 heures avant), ce « Président Troillet » dévoile des notes subtiles mêlant la fleur de vigne, la bergamote, le pain de seigle, l'aiguille de pin, l'écorce mais aussi la pierre frottée et une légère touche anisée. Le fruit, bien mûr, évoque la poire, la pêche et l'ananas, tandis que des arômes d'agrumes (mandarine, citron) dynamisent et rafraîchissent l'ensemble.

Il y a là une vraie sophistication mais aussi une structure fuselée en bouche : le vin se montre concentré et très droit, allant toujours de l'avant. La matière est portée par une trame minérale serrée, délicatement saline et citronnée. A la fois velouté, traçant et tonique, ce vin n'a pas fini de vous surprendre et de vous séduire, surtout si vous le servez avec un poisson en sauce crémeuse, comme un omble-chevalier ou, plus simplement, sur un pavé de saumon à l'oseille...

## Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Président Troillet - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Subtil et complexe : fleur de vigne, bergamote, pain de seigle, aiguille de pin, écorce, pierre frottée et une légère touche anisée. Poire, pêche, ananas. Fraîcheur de la mandarine et du citron.

Bouche : Structure précise et fuselée : concentrée et droite, allant toujours de l'avant. La matière est portée par une trame minérale serrée, délicatement saline et citronnée. Finale longue et tonique.

Accords mets-vins : Saumon à l'oseille. Poissons nobles en sauce crémée, y compris ceux des lacs alpins (omble-chevalier, féra). Blanquette de volaille aux girolles. Beaufort fruité.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Une franche aération  
s'impose (au moins 1 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique