Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2017

Nous entrons ici dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à la célèbre et puissante marsanne, bien connue de l'autre côté de la frontière, du côté 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 pentes vertigineuses, cultivées 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 qu'une partie de cette parcelle de très vieilles vignes, sur le terroir des Claives, a été plantée en 1924 par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage, et la boucle est bouclée !

Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes bio-dynamiques préparées à partir de plantes cultivées sur le domaine (prêle, ortie, achillée, camomille…), permettant à la vigne de se régénérer et de se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie ici une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer son intensité aromatique et son monumental relief.

S'il est encore un peu comprimé et nécessitera de passer au moins deux années en bouteille pour se délier pleinement, on perçoit déjà une magnifique richesse de constitution. Après une bonne aération, le bouquet commence à révéler sa complexité. De puissantes notes florales (glycine, muguet) se mêlent à des arômes poudrés puis fumés (tourbe), complétés d'une touche épicée sur la muscade, la baie de genièvre et la vanille. Viennent ensuite les fruits sur une note évoquant les baies rouges, puis la prune et l'abricot. Une nuance de miel et d'amande complète un nez riche et gourmand.

La bouche est dense et pleine, elle laisse une belle impression de fraîcheur : le vin n'en finit pas de se déployer, vous emportant dans un « courant ascensionnel », jusqu'à cette longue finale ample et très persistante, baignée de saveurs florales et épicées, et étirée par de fins amers salivants. Voici incontestablement un grand blanc de garde (15 ans au moins) et de gastronomie, aussi à l'aise sur des ris de veau truffés, une volaille aux morilles, mais aussi un bon gruyère des grottes ou tout autre fromage d'alpage à pâte dure. Grand vin.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Floral et épicé, intense : glycine, muguet, mimosa, poudre de riz, tourbe, muscade, une touche de vanille. Baie rouge, prune, abricot. Une nuance de miel, amande.

Bouche : Dense et puissante, le vin n'en finit pas de se déployer, vous emportant dans un « courant ascensionnel », jusqu'à cette longue finale onctueuse, baignée de saveurs florales et épicées. Relief monumental.

Accords mets-vins : Navarin de homard au romarin et jus corsé, sole aux cèpes, ris de veau truffés, volaille aux morille.. Gruyère et autre fromage d'alpages à pâte dure.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et bio-dynamique