# Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2018

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 de loess qui recouvre la roche granitique. Cette terre grumeleuse et souple, avec 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 pendant l'arrière-saison (surtout lorsqu'elle se présente comme en 2018 avec une parfaite alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches) la maturité optimale 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 malolactique, 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 vin se distingue déjà par sa précision aromatique et sa pureté : avec son bouquet raffiné évoquant les pierres concassées, les fleurs de pommier et de cerisier, la mirabelle, la pêche et l'abricot, le miel fin, le 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 une entame ample et texturée, et un milieu de bouche qui se resserre, portée par une belle tension aux accents crayeux. La finale est superbe, dotée d'une formidable énergie saline qui transperce littéralement le fruit.

On ne saurait trop recommander ce Coteaux de Plamont avec quelques gourmandes spécialités fromagères suisses, fondue et raclette en tête ! Mais son caractère citronné, salin et légèrement fumé ouvre bien d'autres perspectives : que diriez-vous d'une truite fumée, d'un saumon Gravlax ou d'un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes? Dernier point, et pas des moindres : aucun problème pour le garder 6 ou 8 ans en cave, bien au contraire. Quand on goûte un vin de cette trempe, on se dit que Marie-Thérèse Chappaz est un peu au fendant ce que Lalou Bize-Leroy est à

l’aligoté : plus qu’une vigneronne, une magicienne !

Ne tardez pas trop : nous vous avons réservé les toutes dernières bouteilles de ce Coteau de Plamont qui est déjà épuisé au Domaine !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2018

## Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Raffiné et complexe : pierres concassées, fleurs de pommier et de cerisier, mirabelle, pêche et abricot, miel fin, citron confit, mais aussi une touche plus automnale sur la châtaigne et le sarment de vigne séché.

Bouche : Bel équilibre entre une entame ample et texturée, et un milieu de bouche qui se resserre. Bonne tension aux accents crayeux. La finale est superbe, portée par une formidable énergie saline qui transperce littéralement le fruit.

Accords mets-vins : Une truite fumée, un saumon Gravlax ou un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.

## Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

## Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique