

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2018



Impossible de s'arrêter dans le Valais sans goûter aux blancs issus du cépage historique de ce vignoble suisse, la petite arvine, dont la présence est attestée depuis le 12ème siècle, et qui développe sur ces terroirs un bouquet typique et tellement original entre fleurs capiteuses, notes mentholées, pamplemousse et fruits exotiques acidulés...

Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses vendanges tardives de petite arvine botrytisée, elle sait aussi comme nul autre tirer le meilleur de l'arvine en la vinifiant en sec ou en vin légèrement tendre, comme cette année, sur un registre que l'on reconnaît immédiatement : à la fois dense, voluptueux mais toujours nerveux, percutant et très minéral.

Belle illustration avec cette cuvée d'une phénoménale complexité qui réunit des raisins issus de trois des meilleurs terroirs du Domaine. Les Epalins tout d'abord, avec cette petite parcelle plantée voici une quinzaine d'années, sur les coteaux de la Louye, à l'ouest de Fully. Ici, nous sommes sur des sols alcalins, très pauvres en calcaires, issus de cônes d'alluvions, mêlant gneiss et éboulis. Le terroir des Seilles, ensuite, situé entre les communes de Branson et Fully. Un petit vignoble entouré de forêts à l'est et à l'ouest, à l'influence thermo-régulatrice, dont le sol granitique très homogène constitue un terrain de prédilection pour une expression épicée de la petite arvine. Et enfin, bien sûr, le coteau granitique des Claives, vertigineux et emblématique, parfaitement situé au cœur du finage de Fully, entre 450 et 650 mètres d'altitude.

Après une fermentation sur levures indigènes, sans fermentation malolactique dans la mesure où la petite arvine possède déjà une magnifique rondeur naturelle, le vin est élevé un peu plus d'un an en cuve et dolia, Marie-Thérèse cherche ici une expression la plus pure et aboutie du fruit et de la minéralité du sol.

Sur ce merveilleux millésime 2018, ce « Grain Arvine » au profil légèrement tendre (environ 10 grammes de sucres résiduels) combine à merveille fraîcheur et sensualité dans une aromatique particulièrement complexe : les notes fumées de pierre à fusil croisent la fleur d'oranger, le mimosa, la violette et la glycine, la sensualité de la poire juteuse, de l'abricot et de la mangue s'accommode à merveille de la fraîcheur tonique de la rhubarbe et du citron vert. Les épices sont omniprésentes : on pense aux graines de cumin, à la noix de muscade, à l'encens et à des poivres subtils (Sichuan ou Kampot). Le voyage olfactif est incroyable, nous emmenant dans des contrées mystérieuses, quelque part entre un superbe Condrieu et un grand riesling mosellan...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche développe un gros volume, avec une matière texturée et charnue. Le toucher, velouté et caressant, offre une irrésistible sensualité que la légère douceur du vin ne fait que renforcer. Mais l'empreinte du sol est bien là, donnant au vin cette dimension saline qui n'en finit pas de stimuler les papilles et nous faire saliver. Le terroir donne à la finale une énergie et une percussive hors du commun : cette Petite Arvine nous emmène décidément très loin et très haut. Elle offre en outre un potentiel de garde d'au moins 20 ans. Une pure merveille à déguster aussi bien sur un foie gras poêlé, pain d'épices et chutney de mangue, que sur un tajine de veau ou de poulet à l'abricot.

Attention, grand vin, déjà collector !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Très sophistiqué et expressif : pierre à fusil, fleur d'oranger, mimosa et glycine, sensualité de la poire juteuse, de l'abricot et de la mangue, fraîcheur de la rhubarbe et du citron vert. Graines de cumin, noix de muscade, poivres subtils

Bouche : Matière texturée et charnue. Le toucher, velouté et caressant. Une sensualité renforcée par une légère douceur. Mais l'empreinte du sol est bien là, donnant au vin cette dimension saline qui n'en finit pas de stimuler les papilles et nous faire saliver.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé, pain d'épices et chutney de mangue, un tajine de veau ou de poulet à l'abricot, des crevettes sauce aigre-doux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 10
gr environ)

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique