

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2020



La Liaudisaz, c'est le nom du lieu-dit où se situe la cave familiale des Chappaz et leur « clos » historique, là où s'écrit depuis plus de 30 ans l'une des plus belles pages de l'histoire viticole valaisane, et plus globalement des vins suisses ! Cette cuvée de Fendant ne provient cependant pas des vignes de ce lieu-dit, exclusivement planté en cépages rouges français (cabernet-sauvignon, cabernet-franc et merlot) en souvenir de la passion que le père de Marie-Thérèse nourrissait pour les vins bordelais.

Ce Fendant inaugure le millésime 2020. Un millésime un peu plus reposant que le précédent pour Marie-Thérèse et ses équipes. Bien que de repos il ne soit guère question sur ces pentes vertigineuses où le travail quotidien de la vigne relève davantage de l'héroïsme que de la promenade de santé... Disons cependant que l'hiver plutôt doux et le printemps plutôt calme et serein ont permis un développement précoce de la vigne. La floraison s'est bien déroulée et, à la différence de l'année précédente, le mildiou n'a pas fait trop de dégâts. L'été, à nouveau chaud et sec, a permis au fendant d'atteindre de belles maturités, avec de la concentration aromatique et des acidités bien préservées. Les vendanges ont cette année encore été avancées au mois de septembre : cela devient une habitude dans la Valais...

Sur cette cuvée, Marie-Thérèse assemble les raisins de plusieurs parcelles du domaine, qui ont toutes en commun de reposer sur un socle granitique qui convient si bien au chasselas : il lui apporte énergie et dimension saline. Les sols varient : arides et caillouteux comme sur les hauteurs des Claives, ou plus meubles avec des accumulations de loess en surface. Les expositions aussi, chaque terroir apportant au final ses qualités propres : du gras et du volume d'un côté, de la tension minérale et de la finesse aromatique de l'autre.

Après une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes et une malo-lactique menée à son terme, Marie-Thérèse opte pour un élevage de 8 mois en cuves de céramique. Le parti-pris d'une préservation maximale de la pureté d'expression du fruit et du sol est parfaitement mis en œuvre.

Cette année, le Fendant La Liaudisaz affiche un profil particulièrement enjoué, bucolique et printanier. Dès le premier nez, les fleurs fraîches et délicates des arbres fruitiers s'entremêlent avec de nombreuses herbes fines, comme le cerfeuil, la coriandre, la menthe et la verveine. On pense aussi à une forêt de pins, à leur sève et à des bonbons vosgiens.

L'éclat et la pureté du fruit participent de cette sensation de jeunesse et de vitalité qui semble jaillir du verre en permanence. Les notes de pomme

Granny, de poire Comice ou de mirabelle précèdent des évocations toniques et acidulées de kiwi, de citron et de pamplemousse, habilement adoucies par une nuance de miel. Le nez gagne encore en complexité au fil de l'aération, se parant maintenant d'une dimension épicée évoquant gingembre et cumin.

Parfaitement cohérente, la bouche nous séduit par son équilibre entre vivacité et volume : dès l'entame, on sent une vraie énergie, portée par des touches de mandarine et de fruit de la passion, alors que sa matière ample, juteuse et charnue, se déploie ensuite. Les épices, entre baie de genièvre, poivre vert et bâton de réglisse, couplées à une touche saline, donnent à la finale élan et sapidité.

Aromatiquement intense, fin et franchement convivial, ce Fendant La Liaudisaz vous réglera aussi bien à l'apéritif avec des toasts au saumon fumé, au tarama ou aux rillettes d'oie, qu'à table pour accompagner de la charcuterie fumée ou, dans un tout autre style, des moules marinières ou un filet de carrelet vapeur!

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant La Liaudisaz - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : Bucolique et printanier : fleurs d'arbres fruitiers, cerfeuil, coriandre, menthe et verveine, forêt de pin, suc des Vosges. Pomme Granny, poire Comice, mirabelle. Kiwi, citron, pamplemousse. Miel. Cumin, gingembre

Bouche : Bel équilibre entre vivacité et volume. Une vraie énergie, portée par des touches tonique de mandarine et de fruit de la passion. Finale épicée sur la baie de genièvre, le poivre vert et le bâton de réglisse, couplées à une touche saline.

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des toasts au saumon fumé, au tarama ou aux rillettes d'oie par exemple, à table pour accompagner de la charcuterie fumée ou, dans un tout autre style, des moules marinières ou un filet de carrelet vapeur



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique