Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2020

Fendant est le nom donné 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 apporte au vin ce grain salin caractéristique. La qualité d'ensoleillement permet en outre au chasselas de bien « dorer » et d'atteindre pendant l'été et l'arrière-saison (surtout lorsqu'elle se présente comme en 2020 avec une parfaite alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches) sa maturité optimale. Sur ce terroir, il affiche un profil particulièrement dense et de haute concentration qui signe l'identité du vin.

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 de le carafer si vous le dégustez dans sa jeunesse), le vin se distingue par son profil résolument sensuel, presque crémeux, mais aussi très minéral, avec ses accents fumés et poivrés. On se régale de sa générosité fruitée aux notes d'abricot et de mirabelle confiturés, de marmelade d'orange, de coulis de pêche jaune et de poire Williams ou encore de mangue. L'imprégnation du vin dans le sol apporte une touche racinaire qui s'harmonise avec une dimension balsamique évoquant pinède alpine et bergamote. Plus le vin s'aère, plus il gagne en densité et en intensité : les notes de silex frotté s'accompagnent de nombreuses épices, entre verveine poivrée, clou de girofle et poivre noir.

La sensation de profondeur de bouche est remarquable. Le vin déploie sa texture ample sur des saveurs de fruits blancs compotés et de prune Reine-Claude, relevées d'une touche citronnée. Le sol imprime une fine amertume qui stimule les papilles et s'accorde fort bien à la prodigieuse densité de ce Fendant. A la fin de la dégustation, un membre de l'équipe osait même une association singulière : « c'est un peu comme si l'on goûtait un Madiran blanc »...

On ne saurait trop recommander ce Coteaux de Plamont, qui penche résolument du côté Yang, avec quelques gourmandes spécialités fromagères suisses, fondue et raclette en tête ! Mais son caractère citronné, salin et légèrement fumé ouvre bien d'autres perspectives : on pense à un jambon braisé aux épices ou encore un parmentier de cabillaud. 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 bien plus qu'une vigneronne : c'est une magicienne!

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Sensuel et minéral : abricots et mirabelle confiturés, marmelade d'orange, coulis de pêche jaune et de poire Williams, mangue, une touche racinaire, pinède, bergamote, silex frotté, verveine poivrée, clou de girofle et poivre noir.

Bouche : Profonde, dense et texturée, sur les fruits blancs compotés et la prune Reine-Claude, relevées d'une touche citronnée. Une fine amertume épicée et racinaire qui stimule les papilles

Accords mets-vins : De gourmandes spécialités fromagères suisses, fondue et raclette en tête. Mais aussi, un jambon braisé aux épices, un parmentier de cabillaud ou une tourte au saumon.

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