Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble (50 cl) - 2018

Nous vous emmenons, avec cette cuvée « Grain Noble », au sommet de la viticulture suisse : l'exceptionnelle aura de Marie-Thérèse Chappaz sur la planète vin est née avec ses fantastiques vins moelleux ou liquoreux issus de vendanges tardives, passerillées sur souche ou botrytisées, suivant les conditions du millésime. Des vins qui atteignent un niveau de complexité aromatique et de structure digne des Sauternes ou des TBA allemands les plus mythiques. Ce somptueux et singulier Grain Noble 2018 nous en fait l'éclatante démonstration.

Toujours en quête de nouvelle émotions esthétiques et gustatives, Marie-Thérèse a innové en 2018 : l'arrière-saison ensoleillée et plutôt sèche n'a pas permis au botrytis de se développer. Marie-Thérèse a laissé certains raisins tranquillement passeriller sur pied (« flétrir » comme l'on dit dans le Valais). Comme chaque année, elle s'est concentrée pour cela sur les plus vieilles vignes du terroir emblématique des Claives, ce vertigineux coteau granitique au sol caillouteux et aride, exposé plein Sud et planté à haute densité. Elle sait d'expérience que c'est ici que les fruits peuvent atteindre des sommets de complexité et d'intensité aromatiques. Exceptionnellement, elle a décidé d'assembler, dans ce prodigieux « Grain Noble », petite arvine, marsanne et une petite proportion de malvoisie. Après une fermentation naturelle et un long élevage en fût de chêne, pendant deux ans, le résultat est éblouissant !

Ce Grain Noble fait partie de ces fascinants elixirs qu'il est presque impossible de décrire tant ils se réinventent sans cesse, tant ils superposent les gammes aromatiques à l'infini ou presque ! Tentons néanmoins l'expérience : tout commence dans une prodigieuse déclinaison de l'orange sous toutes ses formes. On a la fleur d'oranger, puis le jus frais du fruit, puis la tarte à l'orange, le zeste confit et la pâte de fruit, puis vient la marmelade avant de revenir à une touche gourmande et pâtissière évoquant le crêpe Suzette. Viennent ensuite le miel et les fleurs, des fleurs jaunes surtout, évoquant genêt et mimosa.

Une touche anisée, fraîche et aérienne, précède une nouvelle explosion de fruits où l'on distingue la pêche et l'ananas flambés, la mangue rôtie, la gelée de coing et de poire Williams. Quelques notes d'abricotine et même de liqueur de framboise finissent de nous emporter dans un tourbillon de plaisir et de volupté. Les épices s'affirment ensuite, sur des évocations de poivre, tonique et fleuri, entre poivre blanc et Sichuan, de noix de muscade juste râpée et de ras el-hanout, complétées d'une nuance balsamique d'aiguille de pin.

Ce voyage aussi extraordinaire qu'improbable se prolonge en bouche : la sensualité est partout, la sensation de profondeur tout autant. On voyage

dans un Orient rêvé, entre gourmandises au miel et étals colorés chargés d'épices. On pense au curry Madras, au gingembre confit, au pain d'épices, au safran, au clou de girofle et à des poivres fins. On pense au musc, à l'encens et à de mystérieuses huiles essentielles. L'interminable finale est somptueuse, habitée par un souffle frais aux accents mentholés. Abricot, mangue ou ananas sont plongés dans un bain d'épices et régalent nos sens.

Ce voyage fantastique réclame aussi bien un foie gras mi-cuit ou poêlé avec son chutney de mangue que des plats d'inspiration orientales ou asiatiques : columbo de poulet, tajine de volaille aux épices douces et fruits secs, curry doux de gambas… Au dessert, le choix est vaste : omelette Norvégienne, baba au Rhum à l'ananas, charlotte à la mangue ou à l'abricot, crêpe Suzette…

Un futur collector !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble (50 cl) - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflets légèrement orangés

Nez : Incroyablement complexe : déclinaison d'oranges crus, cuites, confites, miel et fleurs jaunes, anis, pêche et ananas flambés, mangue rôtie, gelée de coing, poire Williams, liqueur de framboise, poivre blanc et Sichuan, noix de muscade, ras el-hanout...

Bouche : Profonde et sensuelle, sur des fruits jaunes au miel, et es épices variées : curry Madras, gingembre confit, pain d'épices, safran, clou de girofle, poivres fins, musc, encens. Finale somptueuse, sur une fraîcheur mentholée

Accords mets-vins : Foie gras mi-cuit ou poêlé avec son chutney de mangue, columbo de poulet, tajine de volaille aux épices douces et fruits secs, curry doux de gambas. Omelette Norvégienne, baba au Rhum à l'ananas, charlotte à la mangue ou à l'abricot

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 au moins

Température de service : 9°

Ouverture : Aération en bouteille d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Petite Arvine, marsanne, malvoisie

Culture : Biologique et bio-dynamique