Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2020

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, herbes aromatiques, agrumes, fruits confits ou 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 ce cépage endémique en le vinifiant en sec, sur un registre que l'on reconnaît immédiatement : à la fois dense, voluptueux mais toujours incisif et vibratoire, porté par son élégance florale, sa sensualité miellée, l'éclat de son fruit et cette énergie épicée qui nous transporte.

Belle illustration avec cette cuvée voluptueuse et intense, d'une phénoménale complexité, qui réunit des raisins issus de trois terroirs emblématiques du Domaine. Les Epalins tout d'abord, avec une petite parcelle plantée voici une quinzaine d'années, sur les coteaux de la Louye, à l'ouest de Fully. 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 homogène constitue un terrain de prédilection pour une expression épicée de la petite arvine. Et enfin, bien sûr, le coteau granitique des Claives, véritable phare du Domaine, parfaitement situé au cœur du finage de Fully, entre 450 et 650 mètres d'altitude.

Après une fermentation sur levures indigènes, sans 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 une expression la plus pure et aboutie du fruit et de son imprégnation dans le sol.

Ce millésime 2020 nous conduit avec assurance vers des contrées lointaines, des paysages orientalistes de jardins luxuriants, de marché aux épices aux couleurs chatoyantes, de pâtisseries au miel et de fruits confits. Dès le premier nez, on pense baklava et fleur d'oranger, ananas séché et rhubarbe confite, coulis de poire Williams et frangipane, noix de cajou et huile de noisette, financier et gâteau aux noix. Au fil de l'aération, la dimension florale s'affirme, sur la violette, la sauge et la fleur d'abricotier, mâtinées de quelques épices douces comme la cannelle et le curcuma et d'une nuance fumée délicate. Quelle fascinante complexité !

En bouche, on assiste au réveil du volcan ! Passée l'entame soyeuse, fluide et enveloppante, charriant ses saveurs de fruits mûrs et crémeux, les épices prennent progressivement le contrôle jusqu'à électriser nos papilles sur des saveurs de poivre Sichuan, de graine de moutarde, de safran, de poudre de curry et même de piment oiseau. Abricot, pêche jaune, mangue ou ananas sont littéralement soulevés par ce jaillissement empyreumatique d'un sol en fusion. Une minéralité explosive qui enflamme la finale, procurant une vibration intensément ressentie dans le corps tout entier.

Ce vin d'une puissance prodigieuse, parcouru, en contrepoint, d'une vivifiante énergie citronnée, réclame des plats aromatiques, des plats évoquant les voyages au pays des épices : on pense à une lotte tandoori, des brochettes de gambas au piment, des accras bien relevés ou un curry de poissons. Dans un registre plus terrien, on imagine également fort bien une palette de cochon mijotée au cumin et poivre Sichuan.

Un sommet d'intensité signé Marie-Thérèse Chappaz !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine de Fully - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée intense, brillante

Nez : Voluptueux, complexe : baklava et fleur d'oranger, ananas séché et rhubarbe confite, coulis de poire Williams et frangipane, noix de cajou et huile de noisette, financier et gâteau aux noix, violette, sauge et fleur d'abricotier, cannelle, curcuma, fumée.

Bouche : Passée l'entame soyeuse, fluide et enveloppante, charriant ses saveurs de fruits mûrs et crémeux, les épices prennent le contrôle, électrisantes, sur le poivre Sichuan, la graine de moutarde, le safran, le curry et le piment. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Une lotte tandoori, des brochettes de gambas au piment, des accras bien relevés ou un curry de poissons. Dans un registre plus terrien, on imagine également fort bien une palette de cochon mijotée au cumin et poivre Sichuan.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique