Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2021

Bienvenue dans l'autre pays de l'Ermitage, nom donné à l'emblématique marsanne, bien connue également de l'autre côté de la frontière, sur les pentes de la colline de l'Hermitage en particulier… Ce rapprochement est finalement assez naturel, quand on voit à quel point le vignoble valaisan de Fully rappelle celui de la célèbre colline de Tain : les mêmes coteaux vertigineux, cultivés en terrasse, surplombant le Rhône, les mêmes sols granitiques, les mêmes qualités exceptionnelles d'ensoleillement (souvent plus de 300 jours par an !) … Bref, tout ce que la marsanne aime pour donner de grands blancs, à l'intensité aromatique et la concentration de texture hors du commun.

Ajoutons à cela que cette parcelle de très vieilles vignes, sur le terroir des Claives, a été plantée en 1924 (vous avez bien lu !) par Maurice Troillet à partir de plants sélectionnés à Tain-L'Hermitage : la boucle est bouclée ! Comme toujours chez Marie-Thérèse, les vignes font l'objet d'un véritable travail de haute-couture, avec un apport régulier de tisanes biodynamiques préparées à partir de plantes cultivées sur le domaine (prêle, ortie, achillée, camomille…). Elles aident la vigne à se régénérer et à se protéger naturellement. Vient ensuite le temps de la vendange, tout aussi minutieuse. Marie-Thérèse privilégie une fermentation en barrique suivie d'un élevage de 18 mois environ, le temps nécessaire pour que le vin commence à déployer sa puissance et son relief monumental.

L'épatante ampleur aromatique de la Marsanne est encore une fois démontrée ! On foule des pâturages et des prairies de fin d'été, aux parfums de fleurs sauvages et de fenaison. Les fruits à noyaux, entre pêche et abricot, ainsi qu'une touche d'ananas, s'imposent progressivement dans ce décor luxuriant et complexe, aux accents finement vanillés. Des notes anisées, entre graine de fenouil et réglisse, ainsi qu'une touche de curcuma s'échappent langoureusement du verre jusqu'à l'arrivée de la noisette, de la cire et de nuances torréfiées. La figue séchée et le gâteau au miel répondent pour finir aux fragrances plus minérales de pierres ardemment réchauffées par le soleil de Fully.

Superbe équilibre de bouche entre la suavité d'un jus dense et la précision d'une texture ciselée. On continue la folle balade au cœur de prairies alpestres. Des expressions fruitées s'invitent par la suite autour de notes d'orange à la cannelle, du pomelo et de la gelée de coing. Le jus s'allonge en milieu de bouche, invitant des saveurs de fruits à coque, de réglisse et de poivre blanc. La finale laisse poindre une dimension saline et fumée, évoquant la pierre à fusil. A la fois sculpté dans la roche et dans le fruit, animé d'une énergie peu commune, ce puissant nectar subtilement acidulé n'oublie jamais de nous désaltérer.

Le compagnon idéal, après quelques années de cave, d’un risotto à la truffe, d’un suprême de poularde aux morilles ou d’une cassolette de ris de veau et girolles.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Ermitage Président Troillet - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet bronze à patine verte

Nez : Sensuel, ample : fleurs sauvages et de fenaison, pêche, abricot, ananas, accents finement vanillés, graine de fenouil, réglisse, curcuma, noisette, cire, nuances torréfiées, figue séchée, gâteau au miel, pierres réchauffées par le soleil.

Bouche : Dense, ciselée et énergique : balade au cœur de prairies alpestres. Expressions fruitées (orange à la cannelle, pomelo, gelée de coing). Saveurs de fruits à coque, de réglisse et de poivre blanc. Finale saline et fumée, évoquant la pierre à fusil.

Accords mets-vins : Après quelques années de cave, avec un risotto à la truffe, un suprême de poularde aux morilles ou une cassolette de ris de veau et girolles.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Ermitage (marsanne)

Culture : Biologique et biodynamique