Marie-Thérèse Chappaz - Magnum Grain Noble - 2019

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 nous en fait l’éclatante démonstration.

Toujours en quête de nouvelles émotions esthétiques et gustatives, Marie-Thérèse a innové en 2019 : constatant que le botrytis s’était très peu développé cette année, du fait d’une arrière-saison ensoleillée et plutôt sèche, elle décide d’assembler une sélection de raisins passerillés sur pied avec des jus botrytisés de millésimes plus anciens. Côté terroir, 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 pinot gris. Après une fermentation naturelle et un long élevage en fût de chêne, pendant deux ans, le résultat est tout simplement fascinant de complexité aromatique et d’équilibre !

Ce Grain Noble fait partie de ces élixirs envoûtants qu’il est presque impossible de décrire tant ils se réinventent sans cesse, tant ils superposent les gammes aromatiques à l’infini ou presque : ici, le yin rencontre le yang, sensualité et vivacité interprètent un fascinant pas de deux ! On démarre sur des notes séveuses de résine de pin, d’essence de bergamote et de miel de montagne. On met ensuite le cap sur l’orange amère, le Cointreau, la liqueur de mandarine Impériale, de succulentes évocations de mangues et d’abricots rôtis. On fait un petit détour par la pâte de coing, la gelée de pommes et les raisins blonds séchés avant de plonger dans une décoction d’épices entremêlées, entre cannelle, curcuma, curry jaune, baie de genièvre ou poivre vert. C’est proprement fascinant !

Ce voyage aussi extraordinaire qu’improbable se prolonge en bouche : la volupté est partout, la sensation de profondeur tout autant, s’affirmant au fil des vagues de fruits confits qui inondent le palais. Pêche jaune, abricot, pomme au four, ananas, mangue, mirabelle, raisin de Corinthe, orange : on en mangerait ! On met aussi le cap vers l’Orient, avec ses succulentes pâtisseries comme la corne de gazelle ou les baklavas au miel, et ses marchés d'épices aux couleurs chatoyantes : on pense au curcuma, au

safran, aux poivres asiatiques à la fraîcheur mentholée, on pense au gingembre confit et aux poudres de piment… L'intensité et la persistance absolument hors du commun de la finale finissent de nous emporter très loin et très haut. Un vin à la fois physique, charnel et délicieusement poétique, qui pénètre le corps et élève l'esprit.

Ce voyage fantastique réclame aussi bien un foie gras mi-cuit ou poêlé avec son chutney de mangue, qu'une poitrine de veau laquée au miel et aux quatre épices, un gâteau de cèpes et noix de Saint-Jacques aux épices douces, un curry doux de gambas ou un tajine de volaille aux fruits secs. Pour le dessert, le choix est vaste : omelette Norvégienne, baba au Rhum à l'ananas, charlotte à la mangue ou à l'abricot, crêpe Suzette…

Collector absolu !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Magnum Grain Noble - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet topaze, brillante

Nez : Sensuel, vivace : pin, bergamote, miel de montagne, orange amère, Cointreau, liqueur de mandarine Impériale, mangues, abricots rôtis, pâte de coing, gelée de pommes, raisins blonds séchés, cannelle, curcuma, curry jaune, baie de genièvre, poivre vert.

Bouche : Volupté omniprésente : fruits confits (pêche jaune, abricot, pomme au four, ananas, mangue, mirabelle, raisin de Corinth), corne de gazelle, baklavas au miel, curcuma, safran, poivres, gingembre confit, poudres de piment. Finale intense et persistante.

Accords mets-vins : Foie gras mi-cuit ou poêlé avec son chutney de mangue, poitrine de veau laquée au miel et aux quatre épices, gâteau de cèpes et noix de Saint-Jacques aux épices douces, curry doux de gambas, tajine de volaille aux fruits secs. Omelette Norvégienne ...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2060

Température de service : 10°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Type : Vin liquoreux (SR : 176 gr)

Cépage : Marsanne, Petite Arvine, Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique