

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine Les Epalins - 2015



Impossible de s'arrêter dans le Valais sans goûter aux blancs issus du cépage historique de ce vignoble suisse, la petite arvine, qui développe sur ces terroirs ce bouquet typique et tellement original entre glycine, pamplemousse, fruits exotiques et rhubarbe...

Si Marie-Thérèse Chappaz doit largement son statut d'icône du vin à ses moelleux issus de petite arvine, elle sait aussi comme nul autre tirer le meilleur de l'arvine en la vinifiant en sec, sur un registre à la fois dense, vineux mais toujours nerveux et dynamique que l'on reconnaît immédiatement.

Belle illustration avec cette cuvée parcellaire Les Epalins, issue d'une parcelle plantée voici une quinzaine d'années, sur les coteaux de la Louye, à l'ouest de Fully. Ici, nous sommes sur des sols de cônes d'alluvions, mêlant gneiss et éboulis. Après une fermentation sur levures indigènes, sans fermentation malo-lactique dans la mesure où la petite arvine possède déjà une magnifique rondeur naturelle, le vin est élevé six mois en cuve et dolia, Marie-Thérèse cherchant ici une expression pure et toute en fraîcheur du fruit et de la minéralité du sol.

Mission largement réussie avec ce vin au bouquet mûr et délicat, qui se livre, après une bonne aération, en mille nuances : acacia, glycine, zeste de citron, poire, litchi, passion et ananas, une touche fumée, une autre légèrement poivrée, une dernière évoquant la résine de pin... Quelle belle sophistication ! En bouche, l'attaque est ample, avec une vraie densité, tandis que rapidement la trame acide et minérale apporte fraîcheur et longueur à la finale. On y retrouve quelques fins amers et surtout cette salinité minérale que la petite arvine transmet parfaitement.

Voici incontestablement un grand blanc sec, capable d'évoluer sur les 10 prochaines années, qui nous montre combien la petite arvine mérite d'être rangée parmi les cépages blancs iconiques !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Marie-Thérèse Chappaz - Grain Arvine Les Epalins - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Très nuancé : acacia, glycine, zeste de citron, poire, litchi, passion et ananas, une touche fumée, une autre légèrement poivrée, une dernière évoquant la résine de pin...

Bouche : Attaque ample, avec une vraie densité, rapidement la trame acide et minérale apporte fraîcheur et longueur à la finale. Fins amers et salinité marquée.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés dans une sauce légèrement épicée, d'inspiration asiatique : citronnelle, coco, aigre-doux, ananas...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Petite arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique