

Suisse
Valais



Dôle la Liaudisaz 2018

Les arômes de ce vin sont orientés sur les fruits rouges (fraise, framboise, prune sauvage) avec une touche fumée de cheminée et de cuir fin en filigrane. Corps dense, d'abord tout en allonge et qui se termine de manière souple mais en même temps agrémenté des tannins légèrement granuleux qui donnent du 'peps' à la finale.91

Informations Techniques

| | |
|-----------------------|--|
| Cépages | 80% Pinot Noir, 20% Gamay |
| Appellation | AOC Valais |
| Altitude | 600 m |
| Vignobles | Charrat et Chamoson |
| Climat | Continental |
| Irrigation | Non |
| Age des vignes | entre 20 et 40 ans |
| Densité de plantation | 10 000 Pieds / Ha |
| Rendements | 30 Hl / Ha |
| Sol | Eboulis calcaires à Charrat et alluvions calcaires à Chamoson. |
| Culture | Domaine certifié Biologique, biodynamique |
| Vinification | Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en cuves Inox avec pigeages 1 fois par jour pendant 8 jours. |
| Elevage | 12 mois en cuves acier émaillé, non collé, filtration légère à la mise. |
| Alcool | 13,50% |
| Sucre Résiduel | < 2 g/l |
| Durée de garde | 3 à 7 ans |
| T° de service | 16 - 18 °C |
| Production | 12 000 Bouteilles |



M
A
R
I
C
E
H
A
T
P
H
P
E
A
R
Z
E
S
E

Sélection Olivier Poussier

91 / 100 R. Parker – Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Valais

"Présente en Valais à la période gallo-romaine, soit il y a près de 2000 ans, la culture de la vigne est attestée dans des écrits remontant au XI^{ème} siècle. Au début du XIV^{ème} siècle, les cépages signalés à cette époque sont déjà la Petite Arvine, l'Humagne blanche, la Rèze ou encore le Cornalin. Avant son endiguement, le Rhône sortait périodiquement de son lit dans la région de Fully. Les habitants de la plaine perdaient régulièrement leurs cultures et étaient, de ce fait, souvent plus pauvres que ceux des villages de montagne. Parfois, seuls les châtaigniers présents sur la commune leur permettaient de survivre. Il était courant que des habitants des montagnes échangent du blé avec des vignes appartenant aux habitants de la plaine. Ainsi, des petits hameaux autour de Fully, organisés autour d'un mazot avec une cave en dessous, appartenaient à des habitants des villages de montagne. On retrouve toujours de nos jours ces mazots sur le bas des coteaux, ainsi que des guérites éparpillées dans les vignes servant au rangement des outils et de quelques bouteilles."

Marie Thérèse Chappaz

S'il est un mot qui peut qualifier le travail de Marie-Thérèse Chappaz, c'est bien 'respect'. Respect de ses terres, respect de ses vignes, respect de la tradition viticole, respect du vin qu'elle dit 'élever sans changer sa nature'. Et cette philosophie assortie de beaucoup de modestie et d'un immense talent, lui permet d'élever de grands vins, reconnus bien au-delà des frontières nationales. Comme souvent, tout a commencé par un coup de pouce du destin. Marie-Thérèse Chappaz, qui se destinait au métier de sage-femme, reçoit en héritage une parcelle de pinot noir. Elle décide de la travailler elle-même. Il n'en fallait pas plus pour créer le déclic. Quelques stages plus tard, on la retrouve à l'université d'oenologie de Changins où elle obtient ses diplômes, puis travaille pendant six ans. En 1987, elle reprend la cave et les vignes de son grand-oncle Maurice Troillet.



Sept hectares et demi de terrasses situées aux Claives qui comprennent notamment des parcelles d'ermitage et d'arvine déjà âgées de 35 ans. Elle cultive aujourd'hui 8 hectares situés sur six communes. Marie-Thérèse Chappaz voue à l'évidence une grande passion pour ses vignes qu'elle chouchoute comme des enfants. Mais la vigneronne de Fully a poussé encore plus loin son amour de la terre : 'Je voulais en finir avec le rapport de force qui régit trop souvent les relations entre le viticulteur et ses vignes', explique-t-elle. Sa démarche l'a conduite vers la biodynamie. Elle est aujourd'hui une fervente adepte de ces méthodes culturelles douces. À la cave, La Liadisaz, l'accouchement des vins bénéficie aussi de la délicatesse de Marie-Thérèse Chappaz. Pas de forceps, mais un travail plutôt traditionnel, respectueux de chaque cépage et de ses caractéristiques. "Je réagis en fonction des conditions du millésime et de la dégustation", explique-t-elle. Travail sur les températures et sur les lies, filtrations douces ou même absentes, pigeages réguliers et longues macérations pour les rouges constituent quelques-unes de ses pratiques visant à élaborer "des vins de personnalité, reflétant le climat et le terroir" qui leur ont donné naissance. Bon an, mal an, elle élève avec amour plusieurs vins liquoreux de très haute tenue, issus de ses meilleures parcelles, et cultivés avec une méticulosité qui force l'admiration. Son Ermitage Grain Noble, son Arvine Grain Noble et, parfois, sa Malvoisie Grain Noble font indiscutablement partie des plus grands vins liquoreux du monde.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr