

Suisse  
Valais



## Grain Noble Petite Arvine 2017

Le citron vert confit, la crème brûlée, les zestes d'agrumes, les poires au sirop, les mirabelles, la rhubarbe. Ce vin aux notes séveuses avec un léger toasté est fin et délicat. S'accorderait bien avec une mousse au citron yuzu de la liaudisaz et ces zestes d'agrumes. À déguster de suite ou dans de très nombreuses années.

## Informations Techniques

Cépages	Petite Arvine
Région	Valais
Appellation	AOC Valais
Altitude	450 à 650 m
Vignobles	Les Claives, Fully
Climat	Continental
Irrigation	Non
Age des vignes	entre 30 et 60 ans
Densité de plantation	10 000 Pieds / Ha
Rendements	10 Hl / Ha
Sol	Granote Décomposé et Loess
Culture	Vignoble certifié biologique, biodynamique
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Pressurage des grappes entières. Débourage puis fermentation fûts de chêne.
Elevage	30 mois en Barriques. Vin non collé, filtration légère à la mise.
Alcool	13,70%
Sucre Résiduel	170 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	8 - 10 °C
Production	1 000 Bouteilles



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

*Sélection Olivier Poussier*

« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://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<sup>ème</sup> siècle. Au début du XIV<sup>ème</sup> 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)