

Chappaz MT grain sauvage '20 - 1,5L



Zeldzaam zijn de Zwitserse wijnboeren wiens wijnen op alle continenten worden gezocht: dit is echter het geval voor de wijnen van Marie-Thérèse Chappaz, die in de loop der jaren de absolute referentie is geworden van de Walliser-wijngaard en het icoon van een land, naar de zeer oude wijnbouwtraditie. Of het nu droog of zoet gevinifieert is (zijn beroemde "pouriture noble"), of het nu gaat om de grote Rhône-druivensoorten (zoals Marsanne die hier "ermitage" wordt genoemd) of de typische Walliser-druivensoorten, Petite Arvine in de hoofdrol, Marie-Thérèse levert oogverblindende en absoluut unieke interpretaties van deze bijzonder duizelingwekkende bergterroirs. Het bewerken van de wijnstokken is soms een kwestie van priesterschap. Het is voldoende om hiervan overtuigd te zijn om vanuit het familiehuis van Liaudisaz boven de stad Fully deze indrukwekkende steile hellingen te aanschouwen, aangelegd in een fascinerende combinatie van kleine stenen terrassen. Ze vormen micropercelen beplant met oude wijnstokken. Na haar studies aan de prestigieuze school voor oenologie in Changins, waar ze haar begin jaren tachtig niet aarzelden te vertellen dat "deze school en dit beroep geen uitlaatklep bieden voor meisjes" (!), liet Marie-Thérèse zich niet ontmoedigen, ging vervolgens aan de slag voor het Federaal Onderzoeksinstituut in Agronomie en Wijnbouw. Gedurende 6 jaar, die ze zelf omschrijft als "spannend", zal ze haar grondige kennis van de Walliser terroirs en hun endemische druivensoorten verfijnen. Toen, in 1987, besloot Marie-Thérèse de sprong te wagen, nadat haar vader haar enkele percelen wijnstokken had toevertrouwd, in overeenstemming met de lokale traditie. Nadat ze met een kleine hectare aan het wijnavontuur is begonnen, zal ze geduldig, met de hulp van haar tantes, ooms en neven, de oorspronkelijke familiewijngaard reconstrueren, die in het verleden door haar oudoom, Maurice Troillet, werd aangelegd. Een emblematische figuur die ze bewondert, wijnmaker maar ook voormalig voorzitter van de Raad van State van Wallis. Op deze steile hellingen van de bovenste Rhône-vallei, beschermd tegen de wind door de omringende bergen en genietend van een microklimaat met uitzonderlijke zonneschijn, wijdt Marie-Thérèse zich met lichaam en ziel aan haar wijnstokken. Eigenwijs, charismatische wijnboerin, wijnmaker bij instinct, toegewijd. Amper 10 jaar na haar debuut maakte de Zwitserse editie van het tijdschrift Gault & Millau haar wijnboer van het jaar, terwijl haar wijnen op vele sterrentafels worden gespot! Ondanks het succes blijft Marie-Thérèse bewoond door een onverzadigbare nieuwsgierigheid, maar ook door twijfel, productieve twijfel, degene die altijd vooruitgang boekt. Zo aarzelde ze niet om in 1997 een

belangrijke wending te nemen, na een beslissende ontmoeting met François Bouchet. Een echte "paus" van de biodynamica, adviseerde hij destijds een andere voorloper en emblematische wijnmaker van de Rhône-wijngaarden, Michel Chapoutier. Volledig overtuigd door deze benadering die de wijngaard als een echt ecosysteem ziet en de wijnstok als een plaats van interactie tussen alle energieën en bronnen van leven die hem omringen, aarzelt Marie-Thérèse niet om de organische conversiedynamiek van haar 13 hectare wijngaard te lanceren. Met de hulp van een jong en toegewijd team, gefedereerd rond deze waarden van respect voor levende wezens en delen, ondernam ze een kolossale taak die leidde tot haar certificering in 2003. We zullen niet vergeten om ook hulde te brengen aan haar trouwe Ardense merrie, de enige die deze dunne stroken land op deze steile hellingen kan ploegen. Hier is geen eentonigheid maar een gevarieerd landschap, tussen grasrijen, bloemrijke taluds bevolkt door vlinders en andere bestuivende insecten, bosjes eiken of rozenbottelstruiken, bio-indicatorplanten, wilde tijm, oregano of duizendblad... De levenden, allemaal de levenden, niets dan de levenden! Als het werk in de wijngaard Hercules is, zijn de opbrengsten vaak te verwaarlozen: in de antipoden van de race om opbrengsten die door te veel Walliser wijnboeren wordt beoefend (vooral in de vlaktes), zet Marie-Thérèse onvermoeibaar haar zoektocht voort naar een authentieke en levendige wijn, van een wijn die je een verhaal vertelt, dat van zijn terroir en zijn oorsprong, uitvergroot door het genie van een geïnspireerde wijnboer. Het proeven van de witte wijnen van Marie-Thérèse is een totale zintuiglijke ervaring, vooral als je ze een paar jaar in de kelder laat rijpen: een indrukwekkend materiaal van energie en dichtheid, intense, unieke boeketten, die je uitnodigen om te reizen in mysterieuze landen schoonheid, een alomtegenwoordig gevoel van puurheid en meesterlijke balansen, talloze gastronomische combinaties en uiteindelijk een unieke en buitengewoon ontroerende stijl. Gevierd door alle critici en veeleisende fijnproevers op de "Wine"-planeet, "Icoon van Zwitserse wijn" voor sommigen, "Lady of Wine" voor anderen, geabonneerd op perfecte scores in de Wine Advocate of de Wine Spectator, inspireert Marie-Thérèse vandaag hele generaties wijnboeren over de hele wereld. Ze heeft echter niets van haar eenvoud, haar openheid naar anderen, haar nieuwsgierigheid en vooral haar zin voor uitdaging verloren. Zoals ze zegt, "houdt ze niet van gemakkelijke dingen, ze heeft actie nodig"! Nog steeds en altijd. Laatste daad tot nu toe: de recente aanplant van een zeer oude witte druivensoort, afkomstig uit Graubünden en tegenwoordig bijna uitgestorven, om het af te maken...

KARAKTER

Land	Switzerland
Regio	Valais
Smaak	2: droog – medium – gul – speels
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	15°C
Druiven	100% humagne rouge

SMAAKBESCHRIJVING

Dit prachtige terroir van Humagne Rouge "Planche Billon", dat uitkijkt over de Combe d'Enfer, onthult een wijn die in slechts enkele exemplaren in magnum-formaat wordt geproduceerd. De aroma's doen denken aan dennensap, laurier, klimop en blonde tabak. De aanzet is delicaat in de mond met enkele peperige toetsen.

VINIFICATIE

12 m rijping op eikenhouten vaten

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Aarzel niet om deze magnum enkele uren voor de proeverij te openen. Heerlijk bij een prachtig stukje wild vlees zoals hertenvleesmedaillon.