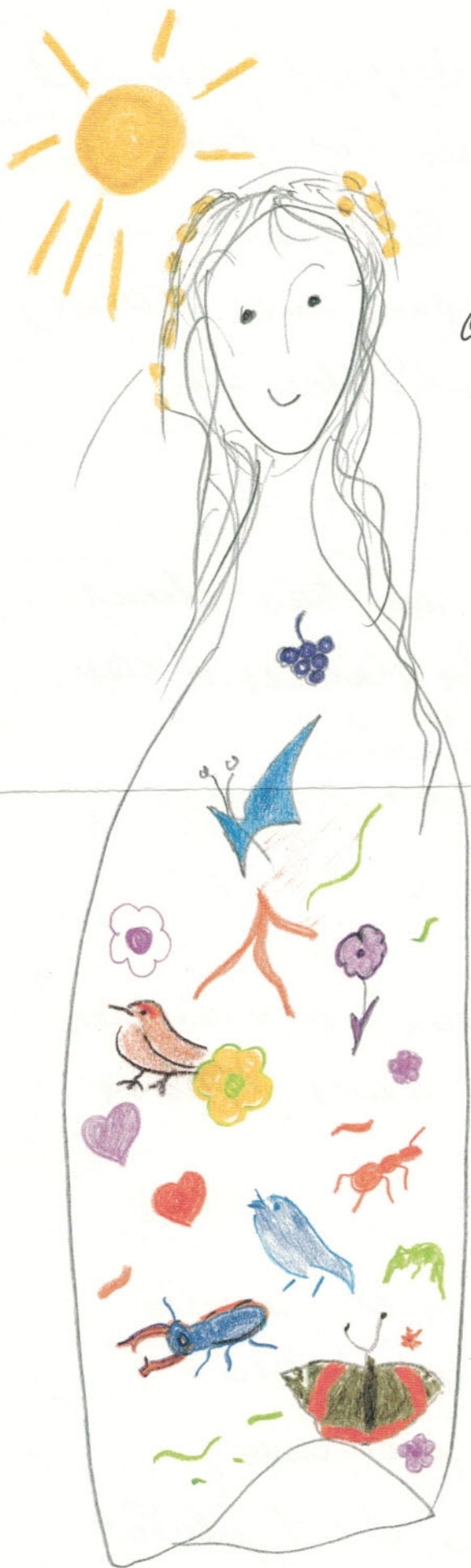


Fully, le 19 mars 2023



Chers Amis,

Une année déjà !!

Oui mais quelle année !


L'année réparatrice, cicatrisante,
ensoleillée, l'année de toutes
les promesses tenues.

Je prends ma plume, mes
crayons et j'essaie de mettre
dans une bouteille toute la
richesse de ce millésime ;
je dessine, et là, tout me
revient.

L'année qui s'étale comme
du beurre sur une tartine,
douce au début avec du
miel, puis avec du
piment, pleine de S,
plaine de feu

S comme Soleil
comme Soif
comme Sécheresse
comme Sonntag, jour
du soleil

Comme Sunday
comme Serpolet et Serpent pour qui
le soleil n'est jamais trop fort.

Nous aussi on l'aime le  mais on est
moins résistant, et la vigne aussi l'aime,
elle qui ne supporte que l'ombre du
vigneux.

2022 ! Quel Safari !

Tous les jours en haut, en bas dans
les claives pour ouvrir les vannes d'eau,
fermer certaines, ouvrir d'autres.

Une fuite ?

On remonte, on répare. Tiens, il n'y a
plus d'eau !

C'est la "Bataille pour l'eau" comme au
temps des bisses, comme dans Tanon
des Sources.

Qui est mon Ugolin ?

Le Week-end il y a moins de monde
dans les vignes alors quel plaisir
de savourer notre amie précieuse,

elle est un peu avare, c'est plutôt

du foute à foute qu'une eau
jaillissante mais quelle joie de la voir
arriver. On lui déroule le tapis rouge,
on lui ouvre grand les portes.

Nos sols valaisans avec peu d'argile
sont demandeurs eau face aux graines
qui ne peuvent pas mûrir, grossir à
cause de la sécheresse, on dit qu'elles
s'enferment, dures comme du fer.

Alors vite je m'active,
je remonte, je donne priorité à la Petite
Arvine, la petiotte de la famille, la
plus sensible au manque d'eau.

Les maladies par contre sont aux glaciards,
on range nos turbos, nos atomiseurs,
on s'émerveille devant ces beaux raietins,
et ces beaux virus en devenir.

« Jolie Bouteille
Sauvée Bouteille »

Comme une bon fénie, je suis enfermée avec
mes parfums, mes fleurs, mon sol, mes
couleurs, mes racines, ma roche ma mère,
mes ancêtres, ma vie pleine d'amis

minuscules de ma terre :

collemboles, protoures, myriapodes,
mes amis de ma couverture :

lucanes cerf-volant, scarabées, fourmis,
bulbes et orpins,

mes amis du ciel :

azuré, vulcain, petite tortue, zyzène,
alouette lulu, mésange.

Quelle explosion lorsqu'un jour, un bon
ami, une belle amie, Vous Chers Amis,
ouvrirez ma porte.

En attendant, je me concentre, je me
minéralise un peu, je me parfume,
je m'exerce à chanter,
j'attends, je patiente et je me réjouis
lors de votre visite de faire sauter les
bouehms comme un feu d'artifice
pour fêter et fêter ce magnifique
millésime 2022 !

Santé (encore, un S.!) et Bienvenue

à la Liandisaz

Marie-Thérèse



**DÉGUSTATIONS en mars 2023 chez Renée CHAPPAZ (maman de Marie-Thérèse)
en compagnie de Tristan LE LAY, Grégory DEVILLERS, Laëtitia RODUIT,
Ludivine SPER, Fiona MARGELISCH et Marie-Thérèse CHAPPAZ.**

1 - FENDANT La Liaudisaz 2022 : le premier nez évoque le sarment sec, le chèvrefeuille et le noyau d'abricot. Ces premières notes laissent ensuite leur place à la pierre chaude mais aussi au pralin. La bouche est salivante et s'étire sur des saveurs de pain grillé, de brioche pour une finale plutôt saline. Ce millésime solaire a procuré de beaux fruits sur ces parcelles situées du côté de Martigny. C'est un vin qui peut ouvrir l'appétit au moment de l'apéritif mais qui saura également trouver sa place pour accompagner de jolis plats.

2 - FENDANT Coteaux de Plamont 2022 : dans un registre plus minéral que le Fendant La Liaudisaz, le chasselas produit sur le terroir de Plamont, en haut des Claives, s'exprime sur des arômes de brioche, de beurre frais mais aussi de fleurs blanches. Après quelques secondes ce sont des notes poudrées subtilement crayeuses qui s'installent. La bouche est ample et offre une belle fraîcheur sur ce millésime avec une finale résolument tournée vers les agrumes. C'est un Fendant avec un joli fond de vin.

3 - ASSEMBLAGE BLANC 2021 : cette cuvée d'assemblage blanc est une création nouvelle chaque année par les cépages qui la constituent. Le millésime 2021 est un trio composé de petite arvine, de sylvaner et de marsanne qui, par la magie de nos dégustations pour le créer se retrouvent à parts égales au sein de cette jolie cuvée. Le premier nez révèle le zeste de citron, le chèvrefeuille avec une note légèrement toastée. En bouche, la petite arvine procure sa fraîcheur, le sylvaner son ampleur et la marsanne ses beaux amers. C'est un vin créatif qui laisse place à l'imagination, l'harmonie et que sublime l'alchimie de cet assemblage.

4 - GRAIN ARVINE 2021 : lumineux et juteux, la palette aromatique laisse place à la curiosité, mêlant une myriade d'agrumes dont le pamplemousse rose en tête, mais aussi le litchi, suivi d'un mariage élégant entre la rhubarbe et la fraise des bois. Le millésime 2021 dévoile une bouche représentative de la petite arvine sèche, précise, sur une finale saline.

5 - HUMAGNE 2019/2020/2021 : « une vraie sève valaisanne » ! C'est sans aucun doute l'expression qui traduit le mieux cette humagne, fruit d'un assemblage de trois millésimes. Ses arômes sont une ode à la résine, aux mélèzes mais aussi au pollen de fleur. Très aérien, c'est un vin « ravigotant ». Un vieillissement en cave lui apportera un boisé fin et doux.

6 - ROSÉ DES COPAINS 2022 : très belle robe rose « bonbon » pour ce millésime 2022 du Rosé des Copains. C'est un vin de pressurage direct composé en majorité de pinot noir et de quelques touches de gamay. C'est un rosé harmonieux aux arômes de fraise de Plougastel, de framboise mais aussi de cerise bigarreau, sans oublier en notes secondaires la pêche blanche et la nectarine. La bouche est gourmande, fraîche et il saura se faire apprécier aussi bien à l'apéritif entre copains ou en famille, qu'au moment du repas en accompagnement de plats variés.

7 - MA PUINÉE 2022 : Pinot noir, syrah et un soupçon de gamay composent cette année la cuvée Ma Puinée. 2022 marque un millésime très structuré, très croquant sur ce vin dont les premières sensations olfactives s'accordent autour du jus de grenade, de la myrtille ou plus étonnant, du jus de carotte rouge. On peut même déceler de légères notes racinaires mais aussi de cuir. Souvent considéré comme le « second vin » de la Dôle, il s'affirme pourtant avec des caractéristiques qui lui sont propres et qui en font avant tout un vin croquant et friand.

8 - DÔLE 2022 : la cerise noire accompagnée d'une pointe de menthol vient nous caresser le nez lors de la première rencontre avec cette Dôle 2022 qui est avant tout élégante. C'est pourtant un vin qui a de la mâche tout en se révélant onctueux dans sa robe rubis foncé. La Dôle 2021 nous avait régalié pour sa gourmandise et son côté accessible sur la jeunesse ; la Dôle 2022 est un vin de caractère, plus puissant que son prédécesseur et taillé pour la garde tout en sachant se laisser apprécier jeune.

9 - PETIT NATURE 2022 : cuvée 100% pinot noir sur ce millésime 2022 de ce Petit Nature qui contient naturellement des sulfites mais que nous élevons sans sulfites ajoutés. Sa bouteille au format 2dl en fait souvent le compagnon idéal du randonneur mais ce sont également ses arômes qui évoquent d'emblée la balade en montagne avec la fraîcheur de la mûre, de la myrtille ou encore de petits fruits acidulés comme les airelles. Le second nez est étonnant par son côté résineux et sa capacité à nous projeter au sein d'une forêt de mélèzes. La bouche est croquante et vive.

10 - GRAIN GAMAY 2022 : en majeure partie vinifié en grappes entières, le millésime 2022 de ce Grain Gamay offre une grande puissance tanique, une belle structure et surtout...de la mâche ! La bouche est ample et le nez très typé offre un subtil mélange de confiture de fraise au chaudron, de guimauve à la violette, de bois de cèdre ou encore de santal. La finale est une gourmandise aux accents de praline et de dragée.

11 - GRAIN PINOT Les Dahrres 2022 : la cuvée Les Dahrres 2022 est fidèle à elle-même avec cependant une belle concentration que l'on doit notamment à l'effet millésime. Ce vin acquiert un potentiel de garde certainement un peu plus important que d'habitude. On retrouve le côté fumé de la cuvée avec de jolis tanins très fins. La fraise et la framboise sauvage sont au rendez-vous alors que la bouche est gourmande avec une note de bruyère.

12 - GRAIN PINOT Les Esserts 2021 : imaginez une forêt de sapin avec son tapis d'aiguilles, le tout agrémenté d'une pointe de menthol et vous obtiendrez les notes olfactives de cette cuvée des Esserts 2021. On y trouve également une très belle harmonie gustative avec des tanins soyeux, déjà fondus. C'est un pinot élégant avec encore quelques notes d'élevage au moment où nous vous invitons à le découvrir mais avec un peu de temps elles s'effaceront avec délicatesse.

13 - GRAIN PINOT Charrat 2021 : le millésime 2021 de ce Grain Pinot Charrat offre la quintessence d'un vin puissant, tout en profondeur avec une belle complexité aromatique qui passe du cèdre au bois doux (régliasse) avec une finale qui évoque la mûre. La bouche est charnue. C'est un grand vin qui saura laisser apprivoiser sa jeunesse ou, si vous en avez la patience, pourra être oublié en cave.

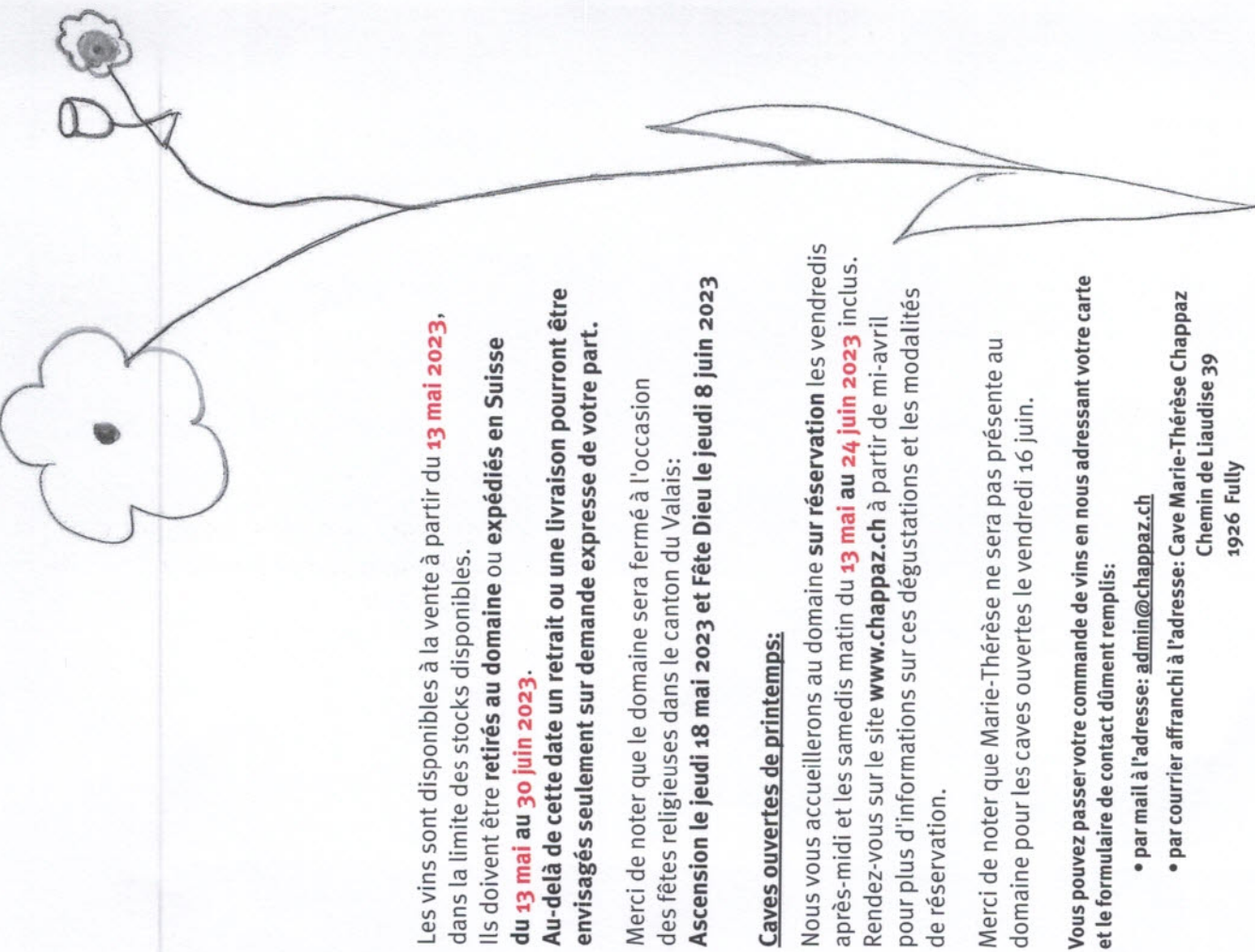
14 - LA PETITE GRANGE 2021 : la cuvée a connu un élevage un peu plus long que d'habitude afin de laisser s'exprimer cet assemblage de gamaret, galotta et de diolinoir. Ceux qui aiment le nez de garrigue de la cuvée auront plaisir à le retrouver, subtilement agrémenté de senteurs de tabac blond, de groseille à maquereau et de clou de girofle. A savourer également son côté graphite, mine de crayon. Sa robe est intense.

15 - GRAIN NOBLE non millésimé : marsanne blanche, petite arvine et pinot gris composent cette cuvée de Grain Noble assemblée sur plusieurs millésimes en raison notamment du peu de botrytis présent en vigne sur l'année 2019. La qualité est au rendez-vous pour ce liquoreux qui s'épanouit au moins deux ans en fût pour en tirer un équilibre idéal. Ses arômes mixent habilement le raisin de Corinthe, la cannelle, l'orange amère, la gelée de pomme et la pâte de fruits. Les papilles se délecteront d'un nectar délicat, au sucre élégant et toujours maîtrisé. Soutenu et ciselé par un joli boisé, moins doux que certaines années (176g/l de sucre résiduel), il saura aussi se faire apprécier sur sa jeunesse.

« De près ou de loin, toute l'équipe qui œuvre au domaine »



Marie-
Thérèse
Chappaz



Les vins sont disponibles à la vente à partir du **13 mai 2023**, dans la limite des stocks disponibles.
Ils doivent être **retirés au domaine ou expédiés en Suisse du 13 mai au 30 juin 2023**.
Au-delà de cette date un retrait ou une livraison pourront être envisagés seulement sur demande expresse de votre part.

Merci de noter que le domaine sera fermé à l'occasion des fêtes religieuses dans le canton du Valais:
Ascension le jeudi 18 mai 2023 et Fête Dieu le jeudi 8 juin 2023

Caves ouvertes de printemps:

Nous vous accueillons au domaine **sur réservation** les vendredis après-midi et les samedis matin du **13 mai au 24 juin 2023** inclus.
Rendez-vous sur le site **www.chappaz.ch** à partir de mi-avril pour plus d'informations sur ces dégustations et les modalités de réservation.

Merci de noter que Marie-Thérèse ne sera pas présente au domaine pour les caves ouvertes le vendredi 16 juin.

Vous pouvez passer votre commande de vins en nous adressant votre carte et le formulaire de contact dûment remplis:

- par mail à l'adresse: admin@chappaz.ch
- par courrier affranchi à l'adresse: Cave Marie-Thérèse Chappaz
Chemin de Liaudise 39
1926 Fully

CARTE DE COMMANDE printemps / KUNDENKARTE Frühling 2023

Les vins issus de différents terroirs

		TARIFS	COMMANDE
Fendant la liaudisaz	2022	75 cl	23.50
Assemblage blanc petite arvine, marsanne, sylvaner	2021	75 cl	42.00
Rosé des copains demi-bouteille	2022	37.5 cl	13.00
Rosé des copains	2022	75 cl	23.50
Ma puinée	2022	50 cl	16.00
Dôle la liaudisaz demi-bouteille	2022	37.5 cl	14.50
Dôle la liaudisaz	2022	75 cl	28.00
La petite grange gamaret, galotta, diolinoir	2021	75 cl	36.00

Les vins «nature» Association Suisse des Vins Natures (ASVN)

	TARIFS	COMMANDE
Petit nature	2022 20 cl	9.00
Grain nature	2022 75 cl	carte automne 2023

Les villages et parcelles

	TARIFS	COMMANDE
Fendant coteaux de plamont terroirs de Fully	2022 75 cl	28.00
Grain arvine de fully	2021 75 cl	52.00
Grain gamay vieilles vignes terroirs de Fully	2022 75 cl	38.00
Grain pinot les dahirres vieilles vignes	2022 75 cl	38.00
Grain pinot les esserts	2021 75 cl	38.00
Grain pinot chamoson vieilles vignes	2022 75 cl	carte automne 2023
Grain pinot charrat vieilles vignes	2021 75 cl	45.00
Grain mariage humagne rouge et cornalin	2022 75 cl	carte automne 2023
Grain noir merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	2022 75 cl	carte automne 2023
Grain pinot champ dury	2022 75 cl	carte automne 2023

Le grand cru

«le Domaine des Claives» Président Troillet – vignoble en terrasses avec 150 m de dénivelé, sans routes et supporté par 10 kilomètres de murs en pierres sèches

	TARIFS	COMMANDE
Grain cinq petite arvine, ermitage, païen, pinot blanc, sylvaner	2022 75 cl	carte automne 2023
Grain ermitage Président Troillet vieilles vignes de plus de 60 ans	2022 75 cl	carte automne 2023
Grain syrah Président Troillet	2022 75 cl	carte automne 2023
Grain noble petite arvine, marsanne blanche, pinot gris «confidenciel»	non millésimé 50 cl	65.00

Les magnums

	TARIFS	COMMANDE
Grain ermitage Président Troillet vieilles vignes de plus de 60 ans	2022 150 cl	carte automne 2023
Grain noir merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	2022 150 cl	carte automne 2023
Grain sauvage planche billon domaine des Claives	2022 150 cl	carte automne 2023
Grain noble petite arvine, marsanne blanche, pinot gris «confidenciel»	non millésimé 150 cl	195.00

En apparté...

	TARIFS	COMMANDE
Humagne (bianc) Corinna Bille assemblage de millésimes	2019/20/21 75 cl	52.00

Conditions de vente:

Tarifs nets en CHF par bouteille, départ cave, TVA 7,7 % incluse, port en sus

Nous nous réservons le droit de modifier les quantités de bouteilles souhaitées en fonction des stocks disponibles

Légende des couleurs: vins blancs vins rouges vins liquoreux

