

VALAIS & DOMAINE MARIE-T. CHAPPAZ EN CHIFFRES

VIGNOBLE

Surface: 4700 ha (Fully env. 340 ha)
 Climatologie : Continental alpin
 Pluviométrie (Fully): env. 600mm
 Altitude: env. 500-1150m (Fully env. 500 - 800m)

ENCÉPAGEMENT RÉGIONAL (55 cépages)

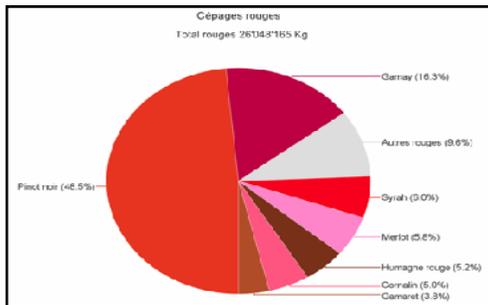
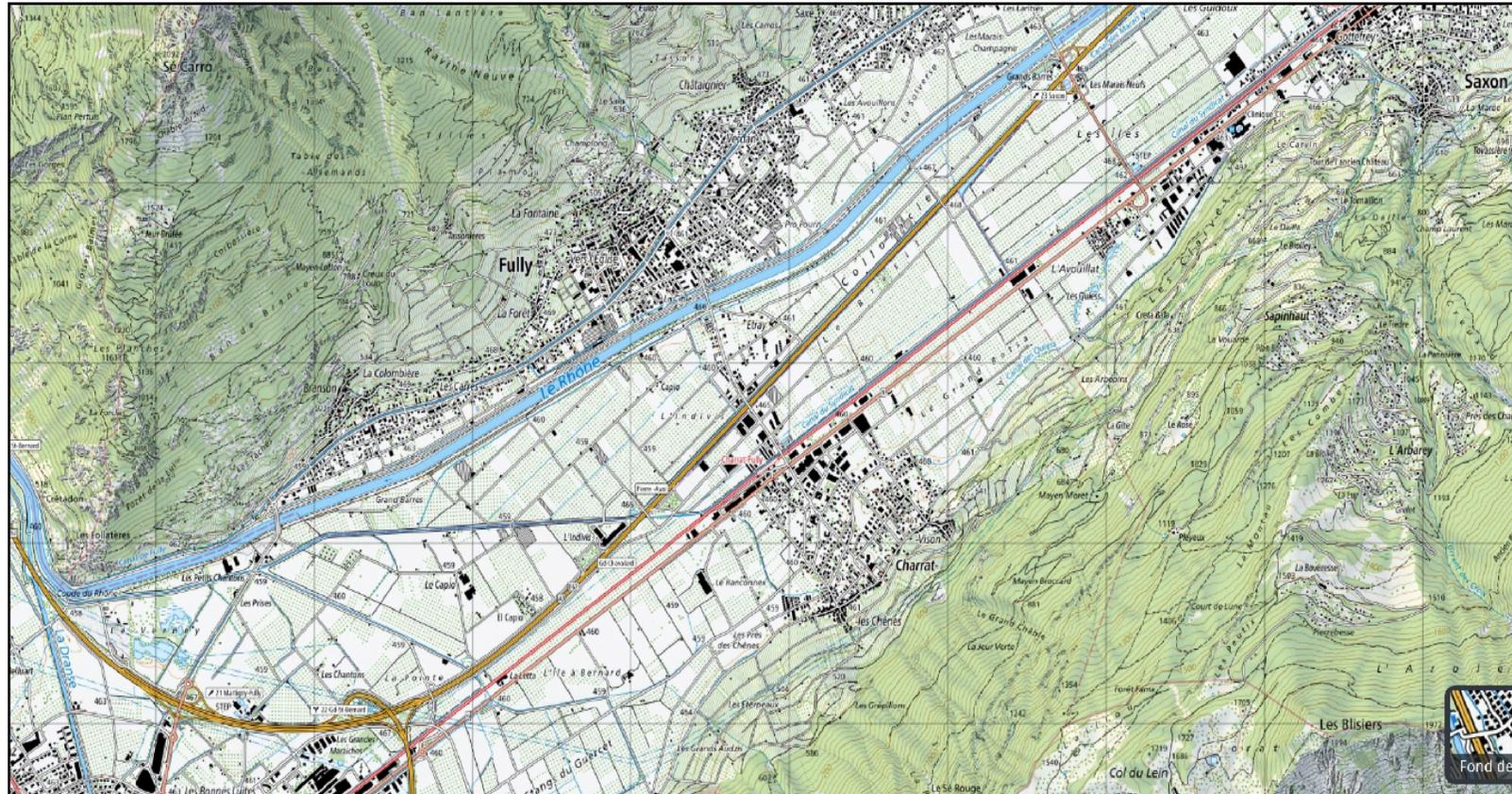
Rouge: 59%
 Blanc: 41%

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Parcelles plantées: 80'000
 Propriétaires: env. 22'000 (6% de la population du V.)
 Vignerons encaveurs cotisants: 386

MODE DE PRODUCTION

Bio: env. 10% (Biovalais / Vitival 2024)
 PI: 80% (VitiSwiss 2024)



LE DOMAINE

Surface: 15 ha (200+ parcelles, de 30m² à 1,2ha)
 Mode de production: biodynamie depuis 2003

Cépages plantés: 22 (10 blancs & 12 rouges)

Vins produits: 20 à 25 selon le millésime



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St.-Saphorin, le 22 mai 2025

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE RETROSPECTIVE ROUGE 2000 - 2014, avec TRISTAN LE LAY

MARIE-T & SON DOMAINE

« En 1987, Marie-Thérèse reprit les vignes familiales. Cette année-là, elle dut vendre le raisin, car la cave - au lieu-dit La Liaudisaz - n'était pas encore prête. 1988 fut l'année de la vinification de son premier millésime. A l'époque, elle ne disposait que d'un hectare et demi et cette surface était insuffisante pour vivre. Donc, au fil des années elle étendit son domaine qui compte désormais 15 hectares réunissant ainsi tout le vignoble historique détenu par son grand-oncle. »

Son domaine, étoile du panthéon valaisan, est conduit en biodynamie depuis 2003.

Tristan Le Lay, ingénieur oenologue, fait ses armes au Domaine de la Comtesse Eldegarde, sous l'oeil attentif de Nicolas Bonnet. Il rejoint le domaine de Marie-Thérèse en 2019 en tant que maître de chais.

La rencontre a été conçue pour donner de la lumière aux rouges du Domaine, qui n'ont rien à envier à la production en blanc ou encore aux liquoreux pour lesquels Marie-T. est mondialement admirée.

Des rouges conçus avant l'arrivée de Tristan au Domaine, afin que cette rencontre soit, aussi pour lui, une retrospective intéressante sur l'interprétation de ses prédécesseurs.

Nous avons voulu démarrer par le velour de l'humagne rouge, suivie par le Cornalin avec le croquant de son fruit.

La suite se voulait orientée sur la Syrah, mais le destin...et une mauvaise manipulation de ma part :) ont fait que le Grain Noir l'a précédée.

Voici les prémices d'une soirée en splendide compagnie à travers 15 ans d'histoire de Fully.

Bonne lecture !

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



LE PROGRAMME DE NOTRE SOIREE

Verre d'accueil - Fendant « Coteau de Plamont » - 2014 (deux flacons côte-à-côte)

La robe est citron, brillante.

Le profil aromatique révèle de l'agrumes frais, le tilleul, puis encore une touche saline et mûre, granitique...

En bouche, le vin se montre précis, la matière est tendue, saline et persistante.

Un flacon est plus ouvert, avec une légère oxydation évoquant l'éthanal.

Le second, montre un vin encore sur la retenue, légèrement endurci par le composé soufré.

Encore un peu de CO2 naturel, apportant fraîcheur.

SERIE 1 - HUMAGNE ROUGE

TLL: Les plus belles humagnes du Domaine sont plantées sur le secteur de Champs Billion, en direction de la Combe d'Enfer.

Terrains très drainants avec peu de matière organique.

A l'époque des grappes entièrement éraflées. Fermentation alcoolique en cuve inox, puis transfert en fût pour la durée de 8-9 mois.

Le temps d'élevage a augmenté depuis.

Vin n.1 - Humagne rouge 2000

La robe est rubis sombre, presque opaque.

Le nez évoque le tabac à rouler, des notes fumées et grillées, du velours, une finesse de graine et une belle profondeur. Des arômes de lierre et de terre confèrent une noble expression variétale. La bouche est sanguine, fine et profonde, avec une grande longueur saline, umami.

Vin n.2 - Humagne rouge 2010 - Magnum

La robe rubis est opaque.

Le nez présente une belle sucrosité, avec densité et velours.

La bouche est tonique, soyeuse, marquée par des notes végétales fumées et de lierre, avec une belle densité et une finale racinaire, évoquant la gentiane et la réglisse.

Vin n.3 - Humagne rouge 2012 - Magnum

La robe est rubis clair, brillante.

Le vin est à mi-chemin de son évolution, entre jeunesse et maturité, avec des arômes floraux, fumés - grillés, cuir, cheval.

En bouche, le vin est intègre, doté d'une belle acidité, tonique et raffiné. Expression très jeune encore, il dévoile une finale balsamique et persistante.

L'acidité fait ressortir des tanins légèrement râpeux et fibreux, à l'expression racinaire.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SERIE 2 - CORNALIN

Vin n.4 - Grain Cornalin 2008

TLL: Millésime très faible et hétérogène, certaines vignes n'ont rien donné, d'autres trop, causant dilution.

La robe est rubis pourpre, mate.

Le nez est floral, puis de la fraise, la cerise fraîche et la griotte, et encore sur la tourbe.

Il révèle une certaine fragilité, avec des précurseurs d'oxydation. Le vin s'affaiblit rapidement à l'air.

En bouche, il est subtil, élancé et long, avec des tanins qui deviennent fibreux et apparents. La finale est portée par l'acidité, sévère et austère. On note une dilution, des arômes de camphre, et une persistance fragile.

Vin n.5 - Grain Cornalin 2009

Robe rubis dense et brillante.

Le vin est riche, élégant et fondu, malgré les discrètes marques de l'élevage. L'opulence est relevée par une acidité volatile maîtrisée suggérant fraîcheur et potentiellement une récolte tardive.

La bouche est pleine, garnie par sur la sucrosité du fruit, un élevage vanillé, et une finale encensée et résineuse, avec une belle longueur.

Vin n.6 - Grain Cornalin 2011

La robe est d'un rubis plein.

Le nez est riche, sur le coulis de griotte, de grande jeunesse et vivacité. En s'ouvrant, de la framboise acidulée et cendre froide.

En bouche, le vin est charnu, riche, avec des tanins à la graine fine. Sa persistance est remarquable, racinaire, profonde et vineuse, avec une légère note métallique selon certains.

SERIE 3 - LE GRAIN NOIR, ASSEMBLAGE CABERNET FRANC, SAUVIGNON & MERLOT

Vin n.7 - Grain Noir 2000

La robe est rubis mate.

Au nez, un pur style bordelais. Le vin présente un profil toasté et animal, avec des notes de cheval / écurie (bret) et pyrazine.

En bouche il est élancé, une physionomie de marathonien...tanin subtile, acidité intégrée. Le côté bret laisse une nuance de sparadrap, mais la finale est domptée, d'une belle précision, fine et profonde.

Vin n.8 - Grain Noir 2006

Le nez est précis et gourmand, sur le bourgeon de cassis et les fruits mûrs en coulis. Au deuxième nez on retrouve le bourgeon de cassis, du lierre et du poivre. En bouche, le vin est gourmand, fin, enrobé et soyeux, avec une finale légèrement séveuse, longue et saline. L'ensemble est équilibré, prêt à boire, avec une grande matière et une histoire encore à raconter.

Vin n.9 - Grain Noir 2009

La robe est rubis grenat, avec des signes d'évolution.

Le nez est sur le caramel, le miel, des notes végétales fumés, cassis et une légère réduction.

En bouche, le vin allie gourmandise et une pointe végétale qui apparaît dissociée lors de la dégustation (pas assez d'aération ?). La finale est altièrre, avec une évolution viandée - umami.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SERIE 4 - LA SYRAH

TLL: Les syrah sont plantées sur le secteur des Claives, derrière la maison.

La 2004 étant une année vraiment compliquée, est la seule qui a vu la moitié de la masse fermenter sous bois et l'autre moitié en cuve inox.

Vin n.10 - Syrah 2004

La robe est rubis grenat.

Le nez dévoile des notes sanguines, de caramel au café, tabac et sucre de canne. La bouche est subtile, profonde, sapide et longue, avec une dimension ferrique et granitique. La finale révèle une note métallique (liée au SO2 ?), sur des arômes de cacao et d'orange amère.

Splendide expression pour un millésime compliqué !

Vin n.11 - Syrah 2006

La robe est rubis sombre.

Le nez exprime la tourbe, le sang sec, une puissance patinée, de la fraîcheur, des notes balsamiques et de caramel fin.

En bouche, le vin est intègre, charnu, avec de la finesse, des tanins francs, une belle acidité et une longue persistance.

Vin n.12 - Syrah 2014

La robe est rubis pourpre.

Le nez révèle du poivre noir, du miel, le tout encore un peu opaque. Il s'ouvre ensuite sur une dimension terrienne, tourbée.

En bouche, l'équilibre est réussi entre les tanins, l'acidité et une fraîcheur balsamique. La matière est élancée, avec, en final, une sève prometteuse.

LE REPAS QUI A SUIVI

Dôme de riz Sant'Andrea (Vercelli) au pesto de mélisse, amandes grillées, gratiné au fromage du Val de Bagne

Gentiment proposés par Marie-Thérèse et Tristan...

un **Grain Cornalin 2012** resplendissant de fruit, tonique et subtile

un rare liqueureux oxydatif baptisé « **Soleil d'Arvine et Ermitage** » sans année, pour embellir la fin du repas.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Comme chaque fois, c'est un régal et un moment de joie que de goûter les vins du Domaine...encore plus si en compagnie de Marie-T., Tristan et l'équipe !

Le statut d'icône du vignoble suisse est entièrement mérité, non seulement par les vins encensés par hauts pointages et pas seulement dans les millésimes d'anthologie...

L'un des buts de cette rencontre était aussi de mettre en avant des millésimes compliqués, les « millésimes de vigneron » comme 2004, 2008, 2014...et quel bonheur d'en apprécier la précision et leur évolution au fil du temps.

Un immense merci pour le fabuleux travail effectué au Domaine par toute l'équipe depuis bientôt 40 ans, pour la proximité, gentillesse et générosité de chacun.

Un merci tout particulier à Tristan qui était avec nous lors de la rencontre pour témoigner du travail et du quotidien de la vie de vigneron, qu'on idéalise bien trop souvent. L'image des papillons, des coteaux ensoleillés, du ferment des vendanges, n'est qu'une minuscule partie d'un dur métier.

Merci à tous les participants pour ce moment ensemble et ravi de vous retrouver pour les prochaines aventures !

Michele



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

