



Marie-Thérèse Chappaz

Marie-Thérèse Chappaz, Grain Pinot Charrat 2023

Charrat består af Pinot Noir fra top specifikke parceller. Den ene er Charrat Champ Dury, og så den oprindelige vinmark Les Esserts som Marie-Thérèse fik af sin far da hun fyldte 17 år, og som har skabt grobund for hele vinhuset. Begge parceller er primært tilplantet med Pinot Noir og består af kalksten. Vinen besidder stor friskhed og nerve, men har samtidig en mere urtet og vild karakter end sin søstervin "Les Dahrres". Hindbær, lakrids, tørrede urter og garrigue præger denne forrygende lækre Pinot Noir. **"Uforskammet lækker biodynamisk pinot fra Marie-Thérèse Chappaz. Cremet, ganske magtfuld og mandig, men en vin i spændstig balance med røde og mørke bær; krydret uden at være rå, og en fin syre. madvin."** Testvinder 94p. Niels Lillelund Jyllands-Posten **"From the left bank coteaux (bottom of the slope) and picked about a week to 10 days later than Les Esserts, the 2023 Grain Pinot Charrat opens with a pure, elegant and aromatic bouquet of sour cherries, red berries and flowers intertwined with spicy and stony notes. Silky and juicy on the palate, this is a dense and savory, medium-bodied and textured Pinot Noir with fine tannins that intermingle with the saline terroir acidity, leading to an intense, aromatic and finely tannic finish with good length and complexity. It was aged in Burgundian barrels for 12 months and bottled in early December with 14.4% stated alcohol.."** 92 p. Stephan Reinhardt, Robert Parker.com

OMRÅDE

Fully, Valais

APPELLATION

Fully

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Granit

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

TYPE

Let rødvin

OM PRODUCENTEN

Marie-Thérèse Chappaz er et ikon for biodynamisk vinbrug, og en veritabel superstjerne i Schweiz. Hendes vine er stærkt efterspurgt på toprestauranter og hos private vinentusiaster i Schweiz, og derfor nærmest uopdrivelig, både i hjemlandet og især på eksportmarkedet. Det er derfor med stor stolthed at vi er blevet valgt af Marie-Thérèse til at præsentere hendes vine for første gang i Danmark!

Valais er en af de 26 kantonen i Schweiz, og ligger i det sydvestlige hjørne af landet, i hjertet af Alperne. Udover at være kendt for utallige skiområder og bjerget Matterhorn, er det på vinsiden Marie-Thérèse Chappaz der er den store attraktion. Her i det billedskønne alpeland, blandt kastanieskove, og terrasserede vinmarker, har Marie-Thérèse Chappaz skabt en vingård der fungerer udelukkende på biodynamiske principper.

Det stod dog ikke skrevet med versaler at hun skulle være vinbonde, men gennem familiens dedikation til vinbrug blev hun den første i familien til, i september 1989, som den første at sælge vine under eget navn. Siden er vinhuset vokset fra 1,5 hektar til de nuværende 10 hektar.

Markerne er beplantet med både historiske lokale druer, samt internationalt kendte druer. Sorterne omfatter: Chassels, Petit Arvine, Pagan, Gamaret, Pinot Blanc, Sylvaner, Hermitage, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Gamay og Pinot Noir.

Siden starten har Marie-Thérèse haft en stor dedikation til både terroir og bæredygtighed. Hun tror på at den eneste vej til at udtrykke hvert enkelt terroir gennem druen er at have en sund vinmark. Derfor er alt intervention naturligvis minimal. Hun bruger ingen syntetiske produkter eller kunstgødning i markerne. Kun hendes egne, hjemmelavede urte-udtræk af lokale vækster, samt hjemmelavet organisk gødning anvendes i vinmarkerne. Samtidig bruger hun i vineriet minimalt

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

svovl, og udelukkende udvundet fra de lokale forekomster i bjergene.

Efter hun i 1997 besøgte Chapoutier omlagde hun alt sin aktivitet til biodynamik, og siden 2003 har vinhuset været Demeter certificeret. Biodiversitet er selve hjertet af vinhusets tilgang til mark arbejdet. Vilde urter og græsser vokser mellem vinstokkene, og Marie-Thérèse har tilplantet yderligere træer og buske for at fremme forskelligheden og styrke vinmarkernes økosystem.