OMRÅDE
Fully, Valais

APPELLATION
Fully

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Cornalin, Humagne Rouge

GÆRING

TYPE
Let rødvin

Marie-Thérèse Chappaz

Marie-Thérèse Chappaz, Grain Mariage 2023

"A 50/50 blend of Cornalin and 100% whole-bunch Humagne Rouge that were picked and pressed together and aged in barrels for 12 months (30% of which were new), the 2023 Grain Mariage opens with an intense and charming nose of ripe and juicy red fruits intermingled with floral notes and a hint of smoke and toast. Juicy, round and savory on the palate, with serious tannins and a certain sweetness, this is still a little reductive but promising. 12.8% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in Fully, March 2025." 93p.
Stephan Reinhardt, Robert Parker.com

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 kantoner 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 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 yderigere træer og buske for at fremme forskelligheden og styrke vinmarkernes økosystem.