

N° 84

SOMMAIRE

Valais

*Le Domaine
Marie-Thérèse Chappaz* 2

Pessac-Léognan

*L'aristocratie des Graves
de Bordeaux* 8

Millésime 1934

Des flacons septuagénaires 29

Coup de projecteur

Le Domaine Tripoz 7

Coup de cœur

*Jurançon,
Domaine Guirardel* 33

Livre

*Une «expédition»
de Jean-Claude Pirotte* 34

« Vacances » romaines

Dégustation avec Porthos 35

Portrait

Marie-Thérèse Chappaz 40



Valais, dame, reine: atout cœur pour Marie-Thérèse Chappaz !

Il y a déjà longtemps, *LeRouge&leBlanc*¹ s'est intéressé au Valais, l'une des six régions viticoles de la Suisse, mais plus d'un tiers des 15 000 hectares de vignes du pays. Cette incursion dans le vignoble valaisan avait mis sur le devant de la scène une vigneronne-encaveuse qui commençait à faire ses armes et à s'affirmer comme une grande « accoucheuse » de vins. La réputation de Marie-Thérèse Chappaz, depuis lors, n'a fait que grandir. Avec à l'esprit les particularités valaisannes en termes de cépages, de terroir et de climat, nous avons voulu pénétrer plus avant son travail, sa conception de la viticulture et du vin.

1. N° 39, juin 1994

Marie-Thérèse Chappaz, grande dame du Valais

« Vous qui entrez ici, abandonnez tout espoir... ». Tout espoir de comprendre immédiatement la Suisse et ses vins. Ici, vous êtes dans un autre univers, vous êtes dans le Valais¹, « le vieux pays », sur l'adret, la rive droite du Rhône exposée plein sud, sur le parchet des Claives, à côté de la Combe de... l'Enfer. Ici, c'est pourtant un vignoble paradisiaque, qui s'étend de Martigny à Visperterminen. Les vignes, pour la plupart en terrasses maintenues par des murs de pierres sèches, grimpent le long des contreforts des Alpes. On raconte même que les murets du Valais constituent un ensemble plus important que la muraille de Chine. Ici, c'est la Californie suisse, climat méditerranéen le jour et montagnard la nuit, 40 cépages autorisés. Ici, c'est chez Marie-Thérèse Chappaz, à Fully, non loin de Martigny, là même où le Rhône bifurque vers le lac Léman. Ici, vous êtes dans sa maison, « La Liaudisaz », c'est-à-dire « le lieu-dit ».

1. Je tiens à remercier chaleureusement Pierre Devanthery, directeur de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais, qui m'a procuré une abondante documentation sur les vins suisses et valaisans. Un site à consulter : www.vinsduvalais.ch



EMMANUEL ZANNI

PAR JEAN-MARC GATTERON

Juste au-dessus des cultures maraîchères et des vergers de poiriers et de pommiers, c'est le royaume de la vigne, entre 400 et 800 m d'altitude. Avec des pentes inclinées parfois à 60 %, voire à 70 %, la mécanisation demeure extrêmement limitée. En outre, dans les vignes qui sont travaillées, il faut combattre le glissement des terres,

qui doivent être remontées à dos d'homme. Les travaux de terrassement, de construction et consolidation des murs et des escaliers qui les relient, constituent un défi permanent : ce sont les travaux d'hiver des vigneron valaisans. L'écrivain suisse Charles-Ferdinand Ramuz le souligne dans son livre *Chant de notre Rhône* : « Ceux que j'aime, ceux de chez nous, ceux de la vigne revenus, ceux des

dame du Valais

coteaux où croît la vigne, et le premier printemps leur dit : « Plante les échelas », l'été leur dit : « Effeuille », et puis leur dit : « Sulfate », l'automne : « Récolte et pression », et l'hiver : « Maintenant va refaire tes murs » ». C'est donc l'explication majeure de la différence énorme entre les frais de production d'un vignoble de plaine et ceux d'un vignoble en terrasses. Les coûts peuvent varier du simple au triple. En raison notamment du système successoral particulier du Valais (très peu de droits, peu d'impôts et pas de priorité), le vignoble est très morcelé, contrairement au système vaudois où le fils aîné héritait de la propriété familiale avec la maison vigneronne. Jusque dans les années quarante, tous les Valaisans possédaient de la vigne. Beaucoup

Le Valais, un vignoble très morcelé, doté d'une quarantaine de cépages blancs et rouges

avaient plusieurs petites habitations – des *mayens* situés dans les alpages – car ils se déplaçaient pour suivre leur troupeau, mais depuis les années quatre-vingt, surtout en raison de la crise viticole et de la baisse du prix du vin, les enfants se séparent de leurs petites parcelles, au fur et à mesure de la disparition de leurs aïeux. Le morcellement diminue donc progressivement, mais il reste néanmoins très important : à Fully, quelque 2 000 propriétaires se partagent 350 ha. Les terroirs de Fully sont complexes, avec une roche mère de type granitique (gneiss des Aiguilles Rouges) sur laquelle se sont déposées des moraines calcaires. À certains endroits, le socle n'a pas été mélangé aux moraines – c'est le cas pour les vignes de Marie-Thérèse Chappaz – et le sol est acide, alors qu'à quelques dizaines de mètres de là poussent des plantes inféodées au calcaire, preuve que l'on se trouve sur un terrain morainique.

Cette diversité de terroirs est une chance pour le vignoble.

Un climat montagnard et méditerranéen

L'ensoleillement est important avec en moyenne près de 2000 heures par an. Le printemps apporte parfois quelques gelées en plaine, rarement en coteau. L'été est chaud et sec, l'automne tardif. En résumé, le climat valaisan, de prime abord continental, possède un caractère méditerranéen prononcé – la faune et la flore témoignent de cette tendance provençale – avec d'importantes variations de températures quotidiennes et saisonnières. Les nuits sont très fraîches et les hivers rigoureux. En outre, le vent du sud, le foehn, dévale le sillon de la haute vallée du Rhône,

du glacier jusqu'au Léman, chauffant les vignes au passage. Il souffle une trentaine de jours par an, notamment de mars à mai et en octobre, favorisant alors considérablement la maturation du raisin tout en générant un stress hydrique modéré, sauf les années de grande sécheresse. « Il fait grimper très vite les Oechsle², 3 à 4 par jour », souligne Marie-Thérèse Chappaz. Les précipitations sont très faibles : le Valais est la région la plus sèche de la Suisse avec 574 mm annuels. C'est pourquoi l'arrosage des vignes est autorisé, entre juin et la véraison. Un ingénieux système de canaux – les *bisses* – permet d'acheminer l'eau de la fonte des glaciers. Malicieusement, la Valaisanne précise : « On a le droit d'arroser, mais c'est souvent durant des périodes où l'on manque d'eau... ! ».

2. Pour convertir les degrés Oechsle en degrés alcooliques (Baumé), il suffit d'appliquer la formule arithmétique suivante : $x^\circ \text{ Oechsle} - 15 : 6$. Ainsi, 84° Oechsle équivalent à $11,5^\circ$.

Quelques cépages valaisans

Le fendant est le nom valaisan du chasselas blanc : de fait, la baie de certains chasselas, pressée entre le pouce et l'index, se fend (chasselas fendant) alors que celle d'autres chasselas, sous la même pression, laisse gicler la pulpe (chasselas giclet). Il représente 30 % (1 748 ha) de l'encépagement total du Valais, dont il est la figure fétiche. Son vin, à l'aise sur toutes les tables, est par excellence le vin de l'apéritif, de l'accueil, de tous les âges, de toutes les conversations, de tous les milieux. Il exhale souvent des arômes de feuille de vigne et de tilleul.

L'ermitage (33 ha) vient du Rhône Nord français et aurait perdu – dit-on par boutade – le « H » au passage de l'écluse près de Genève au cours de sa pérégrination en Valais, au XIX^e siècle ! C'est la marsanne blanche (parfois associée à de la roussanne), un cépage tardif qui a besoin de sécheresse et de chaleur. Dans ses arômes, on relève des notes de cyprès, de romarin, d'herbes sèches, d'armoise, mais sa complexité aromatique apporte également des nuances de fraise des bois et d'eau-de-vie de framboise, avec, en surmaturité, des nuances de confiture d'abricot et de truffe blanche. Selon Alexis Lichine, « pour le dompter, il lui faut une longue peine de bouteilles ».

La petite arvine (60 ha) est un cépage autochtone, introuvable hors du Valais, même si les analyses de son ADN réalisées par José Vouillamoz, biologiste moléculaire de l'Université de Neuchâtel, indiquent une origine du Val d'Aoste. Elle est reconnaissable à ses arômes de rhubarbe, de glycine, de mangue et de litchi.

L'humagne rouge (56 ha), originaire du Val d'Aoste, a été introduite dans le Valais à la fin du XIX^e siècle. Elle séduit par son tonus, sa rusticité et ses notes fauves et de baies sauvages.

La dôle n'est pas un cépage, mais un vin d'assemblage typiquement valaisan composé de pinot noir (cépage principal, à au moins 85 %) et de gamay, éventuellement complétés d'autres cépages rouges (syrah, humagne rouge, cornalin ou autres) qui enrichissent sa complexité.



JEAN-MARC GATTERON

Magnifique et impressionnant site de la Combe de l'Enfer

Des vignes saines, des vins vivants

Les vignes de Marie-Thérèse Chappaz sont réparties sur six communes. 5 ha relèvent de Fully, la majeure partie étant située sous le massif du Chavalard sur le coteau des Claives – avec des pieds d'hermitage³ de 86 ans inscrits dans cette terre granitique exposée plein sud à une altitude comprise entre 500 et 650 m –, et le reste plus haut, au Plamont, dont le sol comprend quelques centimètres de loess. Il ne faudrait pas oublier les 18 ares de la Combe de l'Enfer, pas plus que les vignes de Planche-Billon, très pentues (l'espace entre deux murets est parfois de 1,50 m, soit une rangée de ceps), et parsemées de pierres brûlées comme après un incendie. C'est aussi le royaume des fleurs sauvages de la steppe, joubarbe et autre origan. Ces *parquets* (parcelles) sont parmi les plus chauds du Valais, accessibles uniquement par monorail. Ça et là, de petites guérites décorent le paysage : elles servent à récupérer l'eau du toit pour arroser la vigne et préparer les traitements, mais aussi pour s'abriter du soleil pendant les pauses. Jadis, à l'époque où les vignerons se rendaient à pied dans leurs vignes, elles étaient aussi fort utiles pour ranger les outils. Sur cette même commune de Fully, Marie-Thérèse Chappaz possède 1 ha autour de sa maison, sise à mi-coteau, là où les terres, plantées de châtaigniers au début du siècle, sont légères-

3. Ces vignes sont celles de son oncle, l'écrivain et poète Maurice Chappaz. Grand défenseur de la nature en Valais, il a, contre vents et marées, dénoncé le scandale des promoteurs qui détruisaient les Alpes. « En restant en Valais, j'ai pour finir fait un voyage tout aussi grand que si j'avais été en Amérique », écrivait-il...

ment argileuses, très granitiques et saines, et conviennent bien au fendant, aux cabernets et au merlot. Elles sont plus profondes et légèrement plus froides que celles des Claives, par exemple.

À Martigny, Marie-Thérèse Chappaz possède 22 a de chasselas, sur la terre calcaire des Bans. À Charrat, les 15 a de pinot noir initiaux, sur le sol calcaire des Esserts, avec un soleil moins brûlant que sur la rive droite. À Leytron, 62 a plantés de pinot gris, humagne et cornalin, à Chamoson 1,6 ha planté de gamay, pinot noir et pinot gris et à Saillon 17 a de cornalin. Elle s'efforce de respecter la tradition en conservant par exemple la taille tournante typique du Valais. Elle pratique la taille en gobelet, à trois coursons, sur tuteur. Elle taille toujours du même côté afin de ne pas « interrompre la ligne de sève ». Ses plus vieilles vignes ont une densité de 16 000 pieds/ha, ses plus récentes de 10 000. « Pour la qualité du vin, c'est bien qu'il y ait une densité de plants. Plus on plante serré, plus les racines font la guerre entre elles et s'enfoncent dans le sol », affirme-t-elle. Elle utilise le 161.49, le 3309 et un peu de 5BB comme porte-greffes. Elle emploie trois salariés à temps complet, plus des saisonniers au moment de l'effeuillage et des vendanges. Ce sont des vendangeurs locaux qui interviennent tout au long des trois ou quatre mois – en 1998, 2001 et 2002, la récolte s'est achevée en janvier de l'année suivante ! – que peuvent durer les vendanges, souvent acrobatiques, parfois périlleuses. Inutile de préciser que les rendements sont confidentiels. Convertis en hl/ha – car les vignerons suisses parlent de kg de raisin au m² et seules les surfaces plantées en vignes sont comptabilisées –, les rendements sont de l'ordre de 45 hl/ha pour le fendant et la dôle, de 20 à 25 hl/ha pour les autres rouges et les blancs secs et de 10 à 15 hl/ha pour la petite arvine et l'hermitage en « grain noble ».

Marie-Thérèse Chappaz élève ses vins sans essayer de les modifier, respectant en cela le précepte de « bonne conduite » de Lao Tseu, qui consiste à « aider ce qui vient tout seul ». Elle travaille sur les températures et les lies, sans avoir recours au bâtonnage. La fermenta-

« Ma feuille vineuse »

Elle n'est pas du tout comme certains l'imaginaient. Ce n'est pas une star, c'est une femme, une vigneronne-encaveuse qui travaille sans relâche dans ses vignes et dans sa cave. S'il subsistait un doute, observez ses mains, elles sont là pour confirmer mes dires. Elle, c'est Marie-Thérèse Chappaz, le regard bleu, limpide, dans lequel se reflète une éclatante joie de vivre, malgré cette inquiétude qui parfois titille tout vigneron de talent. Quand elle arpente ses vignes perchées près du ciel, au-dessus de Fully, elle fusionne avec sa terre, dégageant une lumière incomparable. Elle, c'est une vigneronne d'exception qui surprend par sa modestie. Elle, c'est une poétesse de la vigne au franc-parler qui, à travers ses doutes, respire l'honnêteté. Marie-Thérèse Chappaz, vous êtes assurément une grande dame : chapeau bas !



La dégustation s'est déroulée début décembre 2006 à Paris, en présence de Marie-Thérèse Chappaz, qui a choisi les vins et l'ordre de la dégustation. Ses informations et explications, à la fois passionnantes et pédagogiques, sont ici résumées en italique. Précisons que nous avons renoncé à distribuer des « grappes » distinctives : il en aurait fallu une pleine botte ! À noter que les 2006 mentionnés, de même que certains 2005 et millésimes plus anciens, ne seront disponibles qu'en mai 2007.

Fendant 2005 Président Troillet

Bon millésime. Vendange le 18 septembre. Pas de fermentation malolactique. Terroir granitique (70 %) sur calcaire (30 %) qui ne donne pas la meilleure expression du chasselas.

Nez très net, avec de la complexité : arômes fruités (citron, poire, mirabelle, raisin frais), notes minérales, florales (violette, fleur de vigne, tilleul) et épicées (poivre). Bouche riche, grasse, mature, sphérique pour certains, plutôt en largeur pour d'autres, épicée et anisée, avec une note d'angélique en rétro-olfaction. Pointe de perlant. Belle amertume, bonne longueur sur la maturité du fruit. C'est un vin marqué par son terroir, qui évolue à l'aération sur de beaux amers un peu salins, un vin franc et désaltérant. (16,10 € le 2006).

Petite Arvine 2005 Grain Blanc

Mêmes sol et sous-sol que le fendant. Vendange début octobre. Présence d'acétone de vendange, due à la pourriture noble (elle serait masquée s'il y avait du sucre résiduel). Fermentation malolactique non effectuée. Élevage sous bois pendant 6 mois (dont 1/3 en barriques neuves). 15,5° d'alcool naturel, 6 g d'acidité. À déguster sur du gruyère ou du comté, ou avec du saumon fumé.

Premier nez vernissé (acétone), avec une touche d'ananas. Puis, à l'aération, zeste d'agrumes avec des notes cendrées et fumées. Bouche au fruité mûr, assez tendue, un peu tannique. Finale plutôt déroutante, légèrement brûlante, mais avec des notes salées et iodées. Un vin encore sévère, énergique, dominé par son boisé. 32 € (disponible en mai 2007).

Petite Arvine 2001 Grain Blanc

Très bon millésime. Vendange à la mi-octobre. 6,5 g d'acidité. Élevage 6 mois en barriques (dont 1/3 neuves).

Nez minéral, avec une touche de réduction qui disparaît à l'aération. Notes fruitées (litchi, agrumes). Bouche nerveuse, dynamique, avec une acidité ciselée très typée terroir. « On a l'impression de lécher le terroir ! ». Très longue finale sur des arômes d'épices et de pamplemousse. Superbe vin avec beaucoup de caractère et un magnifique équilibre, un vin idéal pour les huîtres.

Petite Arvine 2000 Grain Blanc

Vendange précoce le 20 septembre. Trop grande maturité... 4 à 5 g de sucre résiduel.

Nez un peu confit (sucre d'orge), pâte de fruit (coing), poudre de riz et pamplemousse, avec une bouche grillée et réglissée. Bouche plus grasse qu'en 2001, plus puissante, mais moins rectiligne et moins pure (en raison du sucre résiduel). Finale plus sèche et légèrement brûlante, avec toujours un côté salin et iodé.

Ermitage sec 2005 Grain d'Or

(Tiré sur fût)

Vendange début octobre. Plants de marsanne importés de Tain-l'Hermitage vers 1910-1920. Vin non encore stabilisé. Très faible en SO₂. 4 g de sucre résiduel. 40 % de barriques neuves.

Nez complexe sur des notes florales et fruitées (poire, mirabelle, abricot), avec une pointe de fenouil, de gentiane et d'amande. Bouche riche, opulente, gourmande, structurée sur l'alcool, avec une grande fraîcheur de fruits mûrs et un floral très affirmé. Très belle amertume, fine et aérienne. Finale tendue. Un vin puissant, avec de la personnalité. 31 € (disponible en mai 2007).

Ermitage sec 2004 Grain d'Or

Millésime classique. Vendange à la mi-octobre. Pressurage doux pour moitié. Élevage d'un an en barriques (dont 40 % neuves).

Premier nez fermé, puis nuances de fenouil et d'herbes fraîchement coupées sur des notes fruitées (agrumes, mirabelle, abricot) avec une touche de poivre blanc. Belle matière assagie qui équilibre une bouche ronde, longue, suave et fine, soutenue par une magnifique acidité en filigrane discret. Finale sapide sur des notes florales (lilas).

Ermitage Sec 1996 Grain d'Or

Beau millésime – mais pas une immense concentration –, un millésime pour l'hermitage. Vendange début octobre.

Nez extrêmement complexe : truffe blanche, eau-de-vie de framboise, artichaut, tomate verte, confiture de figue, kumquat. Bel équilibre en bouche, texture harmonieuse, matière assez fluide. Bouche moins com-

plexe que le nez, mais qui finit tout en longueur et en élégance.

Dôle 2004 La Liaudisaz

Assemblage classique de la dôle : pinot noir et gamay en proportions égales (avec 2 % de diolinoir, cépage de croisement). Vendange fin septembre. Sol mi-granitique, mi-calcaire.

Notes d'herbes fraîches, d'ail rôti, de groseille à maquereau, de bourgeon de cassis, touche ferrugineuse. Bouche gourmande, poivrée, graphitée, fumée, avec de beaux amers. Finale savoureuse et saline. Un vin rustique, de casse-croûte, à déguster avec un jambon de montagne. (18,30 € le 2006).

Grain Pinot 2005

Vignes de 30/35 ans situées à Charrat sur la rive gauche du Rhône. Vendange fin septembre. Aucune intervention. 6 mois en barriques (dont 40 % neuves).

Très joli fruité (cerise, kirsch). Nez très légèrement boisé sur des notes fumées (résine) avec une touche de sauge. Bouche délicate en parfaite concordance, très juteuse, avec des saveurs minérales, qui se complexifie à l'aération et se termine sur une finale élégante. Un vin naturel, détendu, un vrai pinot. Un délice ! (26 € le 2006).

Grain Noir 2000

Assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot. Vendange à la mi-septembre.

Nez épicé (laurier) et grillé (café), avec des notes d'eucalyptus. Bouche végétale (poivron), rustique et rude, sapide et chocolatée. Finale amère qui manque d'élégance. Un style, certes, mais... à revoir. (30 € le 2006).

Humagne rouge 2000

Vignes de 17 ans. Vendange à la mi-octobre. Peu d'intervention.

Nez très expressif et original avec des notes d'écorce et de lichen et un côté mentholé (eucalyptus). Bouche fraîche et rustique, avec une matière bien maîtrisée, soutenue par une structure puissante. Finale savoureuse, très juteuse, sur l'orange amère, dotée d'une belle sapidité. Un vin très original, d'une grande digestibilité. À déguster sur un gibier. (25 € le 2006).

Grain Syrah 2003

Vendange le 20 septembre.

Notes de jus de cerise noire avec une pointe chocolatée. Bouche très juteuse, avec de la densité et de la sève, sur des arômes de violette. Matière assez serrée, tannins nerveux et dynamiques. Superbe vin abouti et équilibré. Finale élégante. « La structure d'un grand blanc avec les tannins en plus ! », souligne l'un des dégustateurs. (28 € le 2006).

Petite Arvine 2004 Grain Noble

Vendange fin novembre. 13° et 170 g de sucre résiduel.

Nez très botrytisé (zeste d'agrumes, citron vert, herbes fraîches, coing). Bouche d'une

« C'est facile de faire un bon vin, mais je préfère faire passer une émotion que produire quelque chose de bon... ».

Et Marie-Thérèse Chappaz d'ajouter : « Je veux faire des vins qui sont du coin où j'habite ! ». Ainsi parle celle qui rêvait à 17 ans de devenir sage-femme et qui est devenue "accoucheuse" de vins à Fully, dans son Valais natal.



Marie-Thérèse Chappaz, "accoucheuse" de vins

PAR JEAN-MARC GATTERON C'est l'héritage, en 1978, d'une vigne de 15 ares de pinot noir, à Charrat sur la rive gauche du Rhône, qui change la vocation de Marie-Thérèse Chappaz. Pour elle, il est « honteux » de faire travailler sa terre par quelqu'un d'autre : un vigneron lui apprend à tailler, et elle passe elle-même le *capion* (la binette) dans sa vigne. Stages, diplôme de l'École d'œnologie de Changins à Nyon, puis six années de travail à la Cave expérimentale de Changins (canton de Vaud), où elle apprend à vinifier en s'occupant de quatre vignobles situés dans le Lavaux, La Côte, le Tessin et le Valais.

En 1987, elle concrétise son rêve et se lance à son compte : une partie des vignes de son grand-oncle, Maurice Troillet ⁽¹⁾, arrive en fin de bail, et elle peut ainsi porter son domaine à 1,5 hectare en acquérant la Liaudisaz, parcelle à mi-coteau sur Fully – où est située l'ancienne maison vigneronne du grand-oncle –, ainsi que des vieilles vignes de petite arvine et d'hermitage sur les Claives. Elle achète un pressoir et des cuves et, en 1988, elle accouche de son premier millésime. Tous les ans, elle loue d'autres vignes en cherchant à reconstituer le vignoble de son grand-oncle. Pour arrondir ses fins de mois, elle fait aussi la « tâcheronne ». C'est donc à la force du poignet que, dans ce milieu un peu machiste, elle se fait respecter des autres vigneron.

En 2000, elle adopte la culture biologique et deux ans plus tard elle entre en biodynamie. Elle se rend à plusieurs reprises chez Chapoutier, qui avait pris des greffons de petite arvine chez elle. Elle se sent proche des pratiques de François Bouchet et elle adopte ces méthodes culturelles douces qui lient la nature au cosmos et font appel à l'homéopathie tout en ajoutant une notion spirituelle au travail de la terre, ce qui « correspond parfaitement au désir d'intégrer les vignes dans la nature au sens large du

terme ». Un peu herboriste, elle cultive prêle, ortie, osier, absinthe, achillée et dénombre 120 plantes qui poussent dans ses vignes, telles la marjolaine, l'origan, les pois de senteur, l'hysope, la vipérine, le millepertuis ou encore le serpolet qui consolide les talus.

Elle cultive 14 cépages dans ses parcelles des communes de Fully, Martigny, Charrat, Leytron, Saillon et Chamoson : 8 hectares de vignes, dont seulement 2 en propriété, les autres étant louées, « malheureusement depuis longtemps car aujourd'hui les locations sont moins coûteuses puisqu'elles se font contre bons soins ». 3,5 hectares sont mécanisables. Son amour de la vigne est plus profond qu'on ne peut l'imaginer : « Vous savez ce que c'est, on s'attache à ses vignes, mais je m'attache aussi à la dame qui m'en loue... ». Mais n'oublions pas non plus son respect du client : elle refusera toujours de vendre des vins qu'elle n'aime pas. Ainsi, elle garde pour elle les fins de mise en bouteille pour éviter des déceptions à sa clientèle. Son discours, appuyé par un regard clair et limpide, reprend souvent le verbe adorer : « J'adore les blancs ! », « J'adore travailler le chasselas et l'humagne ! », « J'adore les tannins des bordeaux ! », « J'adore les accords des mets et des vins ! »... Ce qu'elle adore et chérit par-dessus tout, c'est sa fille Pranvera, qui peut-être, un jour, reprendra le domaine...

Le patronyme Chappaz signifie « Sais pas », mais Marie-Thérèse sait ce qu'elle veut. « Je suis à 50 % de ce que je veux faire avec mes terroirs, j'y arriverai avec la bio-dynamie et... une bonne cave ! », affirme la vigneronne, entrée en vignes comme on entre dans les ordres.

1. Le frère de sa grand-mère paternelle, disparu en 1960, a siégé durant 40 années au Conseil d'État du Valais. Visionnaire et ardent promoteur de l'agriculture valaisanne, il a, entre autres, créé la Coopérative de Provins et l'École d'Agriculture du Valais. Homme de contact, politicien au vrai sens du terme, il a été à l'origine de la percée du tunnel du Grand-Saint-Bernard entre la Suisse et l'Italie.