

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2017



Premier coup de cœur avec ce Clos Saint-Pancras d'une incroyable fraîcheur combinée au fruit le plus savoureux que l'on puisse trouver ! Peut-être le plus beau rapport prix-plaisir de tout ce que nous avons pu goûter dans le Maconnais en 2017 : une leçon d'équilibre et de terroir.

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Chaque vigne apporte au vin sa touche caractéristique : le Clos « En arrivant », avec ses vignes d'une vingtaine d'années parfaitement exposées à l'Est sur un sol léger, plutôt limoneux et bien drainant ; idem pour la parcelle du Clos « En bas », un peu moins pentue, au sol un peu plus profond, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein d'éclat et de sève ; enfin, le Clos « Haut » présente un sol beaucoup plus calcaire et caillouteux : ici les vignes de plus de 25 ans donnent des raisins capables d'apporter au vin un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « triturage » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies, principalement en foudres âgés, peu susceptibles de marquer le vin. Seuls 15% de la cuvée sont élevés en barriques, pour donner un supplément de relief.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme, tant il se dégage du vin une sensation irrésistible de fraîcheur printanière et de finesse épicée. Mousse de sous-bois, menthe fraîche, eucalyptus, réglisse mais aussi le gingembre et le poivre blanc, ou encore le lilas, le chèvrefeuille et la violette : le raffinement du bouquet est exceptionnel à ce niveau. Le fruit est juteux et savoureux, sur la poire et la pêche blanche. La matière en bouche est élastique et déliée, ne manquant pourtant pas de densité. Un vin qui nourrit et rafraîchit à la fois, doté d'une finale franchement impressionnante d'intensité et de maîtrise.

Ce « premier » vin est déjà un must ! Bravo.

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Floral et printanier : mousse de sous-bois, menthe fraîche, eucalyptus, réglisse, gingembre et poivre blanc. Lilas, chèvrefeuille et violette. poire, pêche blanche.

Bouche : Matière élastique et déliée, belle densité sur un fruité très savoureux. A la fois nourrissant et rafraîchissant, belle pureté de la finale.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés grillés. Mais aussi un boudin blanc. Plus tard, une blanquette de poisson ou de volaille. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques