

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2017



Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de 40 ares, située à mi-coteau sur le finage de Chasselas et bénéficiant d'une exposition au Sud-Ouest qui favorise des maturations assez précoces. Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vieilles vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'imprègnent en profondeur d'une intense minéralité que l'on va retrouver dans le vin.

Fidèle à sa recherche d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche le point optimal de maturité (et surtout pas de surmaturation encore trop souvent perceptible chez certains vigneron du mâconnais) : mission parfaitement réussie sur ce millésime 2017 où les raisins affichaient des équilibres sucre-acidité absolument parfaits. Après un élevage sur lies fines, dans des pièces bourguignonnes sans bois neuf, le vin parfait ensuite ses équilibres en cuve pendant quelques mois : il conserve ainsi densité et tonus, tout en révélant peu à peu sa belle complexité minérale.

A la dégustation, la force du sol, qui s'exprime ici sur des notes évoquant la pierre à fusil mais aussi le fer se combine parfaitement avec la gourmandise du fruit, soulignée par un élevage particulièrement juste : crème pâtissière, beurre d'Isigny, poire et pomme légèrement caramélisées. Une dimension végétale complexe, sur les herbes fines, et des notes citronnées complètent un tableau aromatique particulièrement complet.

On retrouve en bouche une vraie densité de matière avec de la chair mais jamais de lourdeur : le vin s'étire, élastique, sur des saveurs douces et gourmandes de confiture de lait et de crème de fruits blancs. La longueur est déjà impressionnante. Pourtant, la structure imposante du vin et la qualité irréprochable de ses équilibres nous font dire qu'il est encore « dans ses langes ». Quelques années en caves lui iront à merveille : nul doute que l'expression du sol et de la roche reviendra alors au premier plan.

Voici un Saint-Véran particulièrement complet, de belle garde, qui tiendra son rang avec panache pour accompagner une blanquette de poisson, une fricassée de volaille aux champignons et même des plats modérément épicés, comme un curry de lotte. Superbe.

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Pierre à fusil, fer, calcaire. Crème pâtissière, beurre d'Isigny, poire et pomme légèrement caramélisées. Herbes fines, notes citronnées.

Bouche : Superbe équilibre entre richesse, gras et tension. Sensualité de la confiture de lait. Fraîcheur en milieu de bouche, longue finale active et saline. Un vin qui "swingue" !

Accords mets-vins : Blanquette ou tajine de poisson, curry de lotte. Fricassée de volaille à la crème et aux champignons. Poulet aux girolles. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques