

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2017



Nous avons déjà eu l'occasion de vous le dire (et ce n'est pas fini) : le millésime 2017 semble avoir donné des ailes aux vins de l'appellation Pouilly-Fuissé, un millésime que la RVF n'a d'ailleurs pas hésité à qualifier ici de « grandiose ». Disons-le tout net, Frantz Chagnoleau signe avec son Pastoral et son Madrigal deux vins de Pouilly absolument magistraux, rivalisant par leur élégance, leur précision et leur profondeur charmeuse avec les meilleurs crus de la Côte d'Or!

Commençons donc avec ce magnifique Pastoral : les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, plutôt en altitude (350 mètres), et bénéficient d'une exposition fraîche avec des maturations lentes. Toutes deux partagent un sol caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. La qualité du travail des sols (labour au cheval, enherbement...), la maîtrise des rendements et les belles conditions estivales de 2017 ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité, avec une vraie concentration aromatique et un excellent niveau d'acidité.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant ce raisin de très haute tenue, en cherchant juste à souligner ses qualités intrinsèques et le message qu'il est à même de livrer : pressurage très délicat, fermentation naturelle, élevage très peu interventionniste, en fûts, intégrant moins d'un quart de bois neuf. Laisser parler le fruit et le terroir, prendre le temps de l'écouter : telle semble être la philosophie de Frantz. Quand on est sûr, comme il peut l'être, de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Dès le premier nez, le vin révèle son charme et sa classe naturelle : la définition de la roche calcaire avec ces notes poudrées est magnifique de précision. La sensation de fraîcheur aérienne aussi : on se promène ici dans un jardin fleuri, mouillé par la rosée du printemps, la chlorophylle semble en suspens au-dessus du verre... Aubépine et bergamote, pollen, eucalyptus, fruits blancs, pêche jaune, fruit de la passion, une touche de miel fin, une autre de beurre frais, le bouquet est délicieusement complexe et raffiné. En bouche, densité et expression du sol ne sont pas en reste. Le vin, au fruit croquant et à la minéralité subtilement poivrée, développe une énergie considérable jusqu'à la finale, interminable et toujours traçante.

Ce Pouilly-Fuissé Pastoral, au potentiel de vieillissement de 8 ou 10 ans, nous a épatés de bout en bout... Un vin indispensable pour tout amateur de grands blancs bourguignons, raffinés, intenses et inspirés !

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Délicieusement sophistiqué : notes poudrées évoquant le calcaire, aubépine et bergamote, pollen, eucalyptus, fruits blancs, pêche jaune, fruit de la passion, une touche de miel fin, une autre de beurre frais...

Bouche : Impeccable structure : énergie, densité, verticalité, belle trame minérale qui active la matière du fruit et affine la finale, très longue et épicée. Grand.

Accords mets-vins : Idéal sur un poisson à chair ferme, comme un bar en croûte de sel ou une sole meunière, mais aussi sur un grenadin de veau aux trompettes de la mort. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques