

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2017



Après la « symphonie » particulièrement enlevée que nous joue le « Pastoral », nous voici en présence d'un « Madrigal » harmonieux, d'une infinie délicatesse de ton. Ce Pouilly-Fuissé Madrigal est certainement le plus subtil et fascinant des vins de Frantz Chagnoleau cette année : il nous chante une ode poétique et mystérieuse à l'élégance du chardonnay sur ces grands terroirs argilo-calcaires du Sud bourguignon.

Plantée sur des parcelles de haut de coteau, autour de 350 mètres, très drainantes, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche et soumise aux vents, évitant ainsi tout risque de sur-maturité des raisins et d'excès d'opulence des vins. En 2017, la maturité physiologique et les équilibres sucres-acidité se sont révélés être proches de l'idéal.

La qualité exceptionnelle du fruit et l'interprétation parfaitement juste du terroir transparaissent dès les premiers instants de la dégustation. On comprend tout de suite que l'on est ici très haut dans la hiérarchie bourguignonne ! D'abord avec le bouquet, aérien et sophistiqué, où tout est suggéré par touches délicates : fleurs d'arbres fruitiers, acacia, mimosa, violette, menthe séchée, puis le fruit sur la poire, la pêche blanche et la prune Reine-Claude, et enfin quelques délicates notes minérales, évoquant le sel marin, la pierre frottée et les épices (poivre).

En bouche, le vin qui se montre d'abord tendre et souple transmet peu à peu son intensité : une tension le porte, très haut et très loin ; elle le fait vibrer sur le palais, où les saveurs de fruits blancs s'accompagnent d'une salinité particulièrement sapide. Quelle finale ! Longueur, pureté, énergie et droiture : un très grand et brillant Pouilly-Fuissé... à faire pâlir certains crus de la Côte d'Or !

Une immense réussite, à attendre si possible quelques années en cave, et à déguster sur un homard grillé accompagné d'un beurre aux herbes ou une volaille de Bresse à la crème de champignons : succès garanti!

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Aérien et harmonieux : fleurs d'arbres fruitiers, acacia, mimosa, violette, menthe séchée, la poire, la pêche blanche et la prune Reine-Claude, délicates notes minérales, évoquant le sel marin, la pierre frottée et le poivre.

Bouche : D'abord tendre, soyeuse et souple. Puis de plus en plus intense, tension vibrante sur le palais, belle harmonie entre les fruits blancs savoureux et une salinité très salivante.

Accords mets-vins : Homard grillé, brochette de gambas, plus tard, sole à la crème aux cèpes, volaille de Bresse en demi-deuil. Brillat-savarin à la truffe



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