

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2018



Ce Saint-Véran La Roche est un peu le cœur « historique » du Domaine puisque c'est avec ces vieilles vignes de 70 ans en moyenne que la belle aventure viticole de Frantz Chagnoleau a démarré. 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 plein Ouest très ensoleillée. Néanmoins, la position d'altitude de la parcelle rend ce terroir plutôt tardif. Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'imprègnent en profondeur d'une intense minéralité que l'on retrouve 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 vignerons du mâconnais) : mission parfaitement réussie sur ce millésime 2018 où les raisins, très concentrés, affichaient des équilibres sucre-acidité absolument parfaits. Frantz privilégie un élevage sur lies fines en fûts bourguignons et demi-muids, avec très peu de 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 aromatique.

Ce Saint-Véran La Roche se dévoile d'abord dans un registre délicat et floral : on se promène dans un jardin fleuri, dans la fraîcheur d'une matinée printanière, entre petites fleurs blanches, mimosa, iris et violette. Des notes discrètes d'eucalyptus, de concombre et de laurier frais soulignent cette belle sensation de fraîcheur, tout comme des nuances d'agrumes, citron vert surtout.

C'est en bouche que l'on perçoit la puissance et la densité naturelle du vin : son volume est impressionnant, on croque dans un fruit généreux et charnu. La rétro-olfaction, avec ses saveurs gourmandes de caramel au beurre salé et de coulis de fruits blancs est franchement nourrissante. On finit sur un cocktail de fruits jaunes et d'épices absolument irrésistible.

Nul doute que ce magnifique Saint-Véran La Roche gagnera encore en intensité si vous le laissez profiter de 3 ou 4 années en cave : l'expression du sol et de la roche n'en sera que plus tranchante encore. Voici un vin 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. Un régal.

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Petites fleurs blanches, mimosa, iris et violette. Des notes discrètes d'eucalyptus, de concombre et de laurier frais. citron vert. Une touche fumée. Pêche de vigne.

Bouche : Volume impressionnant, on croque dans un fruit généreux et charnu. Des saveurs gourmandes de caramel au beurre salé et de coulis de fruits blancs. Finale sur les fruits jaunes et les épices.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026
Température de service : 11 à 12°
Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran
Millésime : 2018
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Chardonnay
Culture : Biologique, principes bio-dynamiques