

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2018



Enorme coup de cœur pour ce Saint-Véran qui fait honneur à son appellation entre sensualité fruitée, verticalité et une minéralité empyreumatique qui n'en finit pas de rayonner en bouche.

Frantz exploite sur les hauteurs de Prissé cette petite parcelle de 25 ares à peine, à une altitude assez élevée (300 mètres environ). Ici, les sols d'argiles rouges, riches en oxyde de fer, sont très minces et la vigne entre rapidement en contact avec la roche-mère calcaire qui va donner au vin cette fraîcheur et cette tension minérale, véritable colonne vertébrale de ce Saint-Véran.

A travers un élevage de haute précision, Frantz parvient à souligner l'empreinte minérale du vin tout en préservant la pureté et l'éclat d'un fruit concentré et parfaitement mûr. Malgré son nom, au premier nez, c'est bien une sensation de fraîcheur qui s'élève au-dessus du verre, sur des notes raffinées de primevères, de menthe, de concombre et de gazon mouillé par la rosée de printemps. Une touche de violette et une nuance lactique évoquant lassi ou yogourt bulgare ajoutent encore à la sensation de raffinement que le vin dégage.

C'est en bouche que le terroir reprend ses droits : le fruit juteux, entre pomme Reinette et agrumes, se pare ici d'une dimension résolument épicée, presque pimentée. Cette minéralité empyreumatique propulse littéralement la finale, et lui donne une énergie considérable. Sa précision de définition et sa persistance phénoménale finissent de nous convaincre que nous tenons là un grand vin !

Voici la partenaire idéal pour accompagner langoustines ou gambas flambées !

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Fraîcheur printanière : primevères, menthe, concombre et gazon mouillé.

Une touche de violette et une nuance lactique évoquant lassi ou yogourt bulgare . Pomme Reinette, agrumes.

Bouche : Beaucoup de volume en entame, sur le fruit juteux, entre pomme Reinette et agrumes. Une dimension résolument épicée, presque pimentée.

Cette minéralité empyreumatique propulse littéralement la finale, et lui donne une énergie considérable.

Accords mets-vins : Langoustines ou gambas flambées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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 biodynamiques