

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2020



La collection de Saint-Véran proposée cette année par Frantz et Caroline est bluffante d'équilibre et d'éclat : l'intensité des vins et la précision d'interprétation de chaque terroir sont remarquables de bout en bout. Ce splendide Saint-Véran Montchanins séduit par la qualité de ses équilibres entre la fraîcheur des agrumes et des calcaires, la densité d'un fruit mûr et enjôleur et une expression empyreumatique du sol sur la finale.

Alors qu'il n'était jusqu'ici proposé qu'en magnum, Caroline et Frantz ont fait le choix cette année de vous offrir l'alternative : bouteille ou magnum ! Le lieu-dit des Montchanins abrite cette petite parcelle de vieilles vignes, sur la commune de Prissé mais limitrophe de Davayé.

Nous sommes sur des sols argilo-calcaires relativement profonds et bruns. L'omniprésence de petits cailloux qui se réchauffent vite et l'exposition plein Sud permettent au chardonnay d'atteindre une belle maturité et des concentrations élevées. D'autant qu'ici, les grappes sont généralement petites et bien aérées. Ce terroir précoce donne des vins charnus, denses et particulièrement charmeurs. Le sous-sol très calcaire imprime également sa marque, apportant au raisin fraîcheur et vivacité. Autant de qualités que l'on retrouve magnifiées sur ce millésime 2020 puissant et tonique.

Concentration oui, lourdeur non ! La qualité du travail à la vigne effectué par Frantz, la vitalité des sols et de la plante, mais aussi la pratique d'un élevage millimétré, sans bois neuf, d'abord en demi-muids sur lies puis en cuve, permettent de transmettre au vin une énergie prodigieuse.

Le vin s'ouvre aujourd'hui dans un registre de fraîcheur et de finesse : les notes crayeuses voisinent avec des évocations d'algues, de pomme croquante et acidulée, de citron jaune et de pamplemousse, de kiwi ainsi qu'une touche herbacée et finement anisée, entre cerfeuil, coriandre et persil plat. A l'aération, le fruit s'affirme sur des notes de coing bien mûr et de poire, tandis que l'expression rocheuse prend maintenant des accents fumés et poivrés.

On aime en bouche la matière ample, charnue, gorgée de saveurs de fruits blancs relevés d'un mélange de poivres blancs et noirs. La densité qui rappelle celle de l'argile des sols s'équilibre parfaitement avec l'énergie tonique et acidulée de la mandarine et l'orange amère. La finale, très persistante, pleine de fruit et de sol, nous porte vers une sorte de plénitude. Vous tomberez nécessairement sous le charme de cette lecture particulièrement sincère et authentique du terroir et du millésime. Un vin parfaitement structuré pour passer quelques années en cave : il n'en sera que plus succulent pour accompagner des moules marinières, un gros

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

carrelet au court-bouillon ou une pôchouse. Côté fromage, pensez Cantal ou Salers, ou même Morbier ! On se régale d'avance...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et fin : les notes crayeuses voisinent avec des évocations d'algues, de pomme croquante et acidulée, de citron jaune et de pamplemousse, de kiwi. Une touche herbacée et anisée, entre cerfeuil, coriandre et persil plat. Coing mûr. Poivre

Bouche : matière ample, charnue, gorgée de saveurs de fruits blancs relevés de poivres. La densité des argiles s'équilibre parfaitement avec cette énergie tonique et acidulée évoquant la mandarine et l'orange amère. Finale complète et très persistante

Accords mets-vins : Des moules marinières, un gros carrelet au court-bouillon ou une pôchouse. Côté fromage, pensez Cantal ou Salers, ou même Morbier



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-
dynamiques