

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2015



On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, l'étonnante concentration de ce vin et sa minéralité affirmée. Issue de deux parcelles reposant sur des sols argilo-calcaires très caillouteux, cette cuvée affiche un style à la fois tendu et explosif dans sa palette aromatique, finalement plus proche d'un Pouilly-Fuissé que de la grande majorité des Saint-Véran.

Après une récolte manuelle, un tri sévère et une pressurage très doux, permettant de conserver au maximum les précurseurs aromatiques du raisin, Frantz pratique ici une vinification peu interventionniste, sur levures indigènes, suivie d'un élevage en foudres de 9 mois environ sur lies. L'objectif reste ici de conserver au maximum la fraîcheur et les caractéristiques du terroir, sans que le bois ne marque le vin.

Pari parfaitement réussi avec ce Saint-Véran prélude 2015 : il regorge d'un fruit pur et délicieusement gourmand, et impressionne par sa profondeur en bouche. Entre notes de violettes, de pêche blanche, de poire acidulée, de citron confit et de craie, le nez dégage une grande harmonie.

Superbe volume, beaucoup de chair, grosse allonge : en bouche, tout est déjà parfaitement en place pour vous régaler aussi bien en apéritif, avec des gougères, qu'à table avec un dos de cabillaud poché ou des ballotines de lapin légèrement truffées.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Violette, bergamote, zeste de citron
confit, poire, pêche blanche. Noisette.
Craie.

Bouche : Beaucoup de sapidité, charnue.
Du volume et de l'allonge. Belle
profondeur.

Accords mets-vins : En apéritif avec
gougère ou saumon fumée. A table, avec
un dos de cabillaud poché, ou des
ballotines de lapin ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique