

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2015



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 au Sud-Ouest qui favorise des maturations assez précoces. Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires.

Fidèle à sa recherche d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche une juste maturité (et surtout pas de surmaturation encore trop souvent perceptible chez certains vigneron du mâconnais) et pratique un élevage long. Après une année sur lies fines, dans des pièces bourguignonnes sans bois neuf, le vin poursuit son élevage pendant 6 mois en cuve : il conserve ainsi fraîcheur et finesse, tout en révélant peu à peu une grande complexité minérale.

A la dégustation, ces choix s'avèrent parfaitement judicieux : le vin présente en effet un équilibre remarquable entre puissance, richesse en bouche, et finesse minérale caractéristique du terroir. Le nez affiche d'emblée beaucoup de caractère entre lilas blanc, poire, fruits jaunes mûrs et juteux, agrumes confits et fines notes de riz au lait. En bouche, la richesse est parfaitement balancée par une juste tension : le vin se déploie avec beaucoup de droiture, de la fraîcheur et livre une longue finale portée par de fins amers minéraux et des saveurs légèrement iodées.

Voici un Saint-Véran de très belle garde, capable d'évoluer avec beaucoup de classe sur les 7 ou 8 prochaines années, un très beau vin de gastronomie à associer à une blanquette de poisson, une fricassée de volaille aux champignons ou des plats épicés, comme un curry de lotte.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Lilas blanc, poire, fruits jaunes mûrs et juteux, agrumes confits et fines notes de riz au lait. Légères notes iodées.

Bouche : Superbe équilibre entre richesse, gras et tension. Fraîcheur en milieu de bouche, longue finale sur de fins amers évoquant les agrumes. Saline.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique