

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2017 - blanc



On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, la superbe concentration de ce vin et sa minéralité affirmée. Issue de deux parcelles de la commune de Chasselas, reposant sur des sols argilo-calcaires très caillouteux, cette cuvée affiche un style tendre et poétique, tout en finesse florale et en tension minérale, très loin de la puissance et de l'opulence que l'on peut aussi trouver dans des vins de ce finage. Encore une fois, voici bien la preuve que Frantz a parfaitement su capter l'essence du sol.

Après une récolte manuelle, un tri sévère et un 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 d'un an sur lies.

Dès le premier nez, ce Saint-Véran Prélude 2017 séduit par sa dimension florale très raffinée, sur des notes de fleurs blanches, de mimosa et de miel d'acacia, accompagnée d'une touche citronnée et de quelques notes délicates de noix de muscade et de noisette. Nous comprenons tout de suite que Frantz nous offre ici une interprétation très « yin » du Saint-Véran, apaisée et délicate. La qualité du fruit est irréprochable, se révélant en bouche avec éclat et pureté, sur de franches évocations de pomme Reinette, de raisin, mais aussi de fruit de la passion et de marmelade.

On aime beaucoup l'équilibre souverain que l'on ressent à la dégustation : tout s'enchaîne ici avec un naturel confondant, porté par une énergie vivifiante qui ne vous lâche jamais. Ce Prélude scintille de bout en bout : il vous réglera aussi bien en apéritif, avec des gougères ou des canapés au saumon fumé et chèvre frais, qu'à table, pour accompagner des sushis ou un poisson à chair fine, juste grillé ou poché, comme une sole ou un dos de cabillaud.

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Floral et raffiné : fleurs blanches, mimosa et miel d'acacia, une touche citronnée et quelques notes délicates de noix de muscade et de noisette. Pomme Reinette, fruit de la passion.

Bouche : Fluide et très équilibrée. Le vin scintille de bout en bout, porté par une énergie apaisée, une force tranquille. De la tension sur la finale.

Accords mets-vins : En apéritif avec gougère ou saumon fumé. A table, avec sushis et oshinkos, un dos de cabillaud poché, une sole grillée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques