

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2017 - blanc



Troisième millésime seulement pour cette nouvelle cuvée parcellaire : pourtant issue de vignes encore jeunes, plantées en 2006, elle nous a éblouis par sa complexité. Le fruit, le végétal et le minéral s'imbriquent ici avec une maestria et un équilibre franchement époustouflants.

Cette parcelle assez pentue, d'un demi-hectare, est située sur le lieu-dit des Raspillères. Parfaitement exposée au Levant, elle présente la particularité d'être plantée sur des sols très minces, riches en éboulis calcaires directement issus de la roche mère. Voici peut-être une des raisons qui fait qu'une vigne même jeune a déjà pu puiser cette minéralité que l'on retrouve dans le vin, s'exprimant avec une incroyable intensité.

Soucieux de ne surtout pas travestir la splendide pureté d'expression de leurs raisins issus d'une vigne et d'un terroir aussi prometteurs, Frantz et Caroline font ici le choix judicieux d'un élevage assez court (9 mois au total) sans bois neuf. Bien leur en a pris ! Deuxième vin présenté lors de notre dernière dégustation en leur compagnie, ce Viré-Clessé nous a subjugués par son naturel et sa sophistication. Aux fruits blancs et aux notes bucoliques de fleurs des champs et de menthe sauvage succèdent des arômes minéraux intenses et profonds, tantôt iodés, tantôt ferrugineux, et surtout étonnamment épicés : poivre blanc, gingembre en poudre, clou de girofle, macis...

Le bouquet est impressionnant. Et la bouche n'est pas en reste : charmeuse, à la fois sensuelle et tendue, elle déploie un superbe fruit épicé, sur des saveurs de poire, de prune jaune, de pêche flambée, de nectarine, mâtinées d'une touche résolument poivrée. Jusqu'au bout, et même après avoir fini son verre, le vin se montre actif, dynamique, lumineux et plein de vie. C'est une flamme qui ne s'éteint jamais, un paysage qui ne connaît pas la nuit : tout simplement renversant, et, selon nous, indispensable !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fin et sophistiqué : fruits blancs, fleurs des champs, menthe sauvage et thym frais. Minéralité intense : notes iodées puis ferrugineuses. Beaucoup d'épices : poivre blanc, gingembre séché, clou de girofle, macis.

Bouche : Charmeuse, à la fois sensuelle et tendue. Superbes fruits épicés, sur la pêche flambée, la poire et la prune. Finale active, lumineuse, ascendante. Superbe sensation de pureté en fin de bouche.

Accords mets-vins : Soupes de praires, sukiyaki de poissons, moules au safran. Poissons grillés avec un beurre citronné. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques.