

Domaine Frantz Chagnoleau - Magnum Saint-Véran Les Montchanins - 2017 - blanc



Caroline et Frantz nous font le plaisir de nous confier quelques magnums de leur cuvée « Collector », le tout nouveau Saint-Véran Les Montchanins issu d'une micro-parcelle de vieilles vignes située sur la commune de Prissé, limitrophe de Davayé. Un vin que peu d'entre vous auront la chance de goûter, sur ce beau et puissant millésime 2017, puisqu'il a été produit sur seulement deux fûts, et exclusivement proposé en magnum.

Nous sommes ici 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. Ce terroir précoce donne des vins charnus, denses et particulièrement charmeurs. Ce fût particulièrement vrai en 2017 où le millerandage de nombreuses baies a donné ici des rendements extrêmement faibles (à peine 17 hectolitres par hectare) avec des jus particulièrement concentrés ! Mais le sous-sol très calcaire agit parfaitement, apportant au raisin une belle acidité typique de ce terroir.

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 belle énergie, et cette juste tension qui l'affine et le dynamise en bouche.

Au final, ce Saint-Véran Les Montchanins offre un profil éminemment séduisant, dominé par un véritable jaillissement du fruit, tant au nez qu'en bouche : un fruit juteux, gourmand et pulpeux, entre la pomme, la pêche blanche, la prune et une touche exotique évoquant le pamplemousse rosé et l'ananas. On perçoit cependant déjà une minéralité sous-jacente, sur des notes fumées et terpéniques, une intensité minérale qui se renforcera avec les années de garde.

Le charme opère partout, la texture délicatement crémeuse enveloppe le palais. Mais ici, la sensualité ne tombe jamais dans l'excès, tout est parfaitement ajusté au millimètre : un beau travail d'orfèvre dans lequel le sol apporte une belle tension et cette touche saline et vibrante, qui excite les papilles et prolonge la finale, d'une longueur déjà impressionnante.

Inutile de vous dire, bien sûr, que ce magnifique Magnum sera très heureux de passer quelques années dans votre cave : il vous le rendra bien, quand vous déciderez de l'ouvrir pour accompagner une lotte et sa sauce au safran ou des ris de veau crévés ! On en salive déjà...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Magnum Saint-Véran Les Montchanins - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Particulièrement fruité : passées de premières notes d'amande grillée et de chèvre-feuille, c'est une explosion de fruits mûrs et beurrés, poire, pêche blanche, ananas, goyave...

Bouche : Sensuelle et ample, enveloppante mais dynamique, portée par une belle salinité qui donne du peps et annonce une très longue finale.

Accords mets-vins : Lotte et sa sauce au safran, blanquette de poissons ou de volaille, ris de veau à la crème. Fromage de vache à patte molle.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2020 et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques