

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2018 - blanc



Le moins que l'on puisse dire, c'est que Frantz commence très fort avec ce Clos Saint-Pancras d'une incroyable fraîcheur combinée au fruit le plus savoureux. La minéralité empyreumatique de la fin de bouche finit de nous séduire ! Voici de toute évidence un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver en 2018 dans le Mâconnais : une leçon d'équilibre et de terroir.

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Si l'on est encore sur la commune de Saint-Albain, sur le plan géo-pédologique, nous sommes déjà au début du coteau de Viré. Chaque vigne apporte au vin sa touche caractéristique : le Clos « En arrivant », avec ses vignes d'une vingtaine d'années parfaitement exposées à l'Est sur un sol léger, plutôt limoneux et bien drainant ; idem pour la parcelle du Clos « En bas », un peu moins pentue, au sol plus profond, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein d'éclat et de sève ; enfin, le Clos « Haut » présente un sol beaucoup plus calcaire et caillouteux : ici les vignes de plus de 25 ans donnent des raisins capables d'apporter au vin un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « triturage » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies, principalement en foudres âgés, peu susceptibles de marquer le vin.

Ce qui frappe le plus dans ce Clos Saint-Pancras, dès le premier nez, c'est la sensation de pureté et de fraîcheur qui s'en dégage : le fruit a de toute évidence été cueilli à son optimum de maturité et la qualité du terroir a fait le reste ! Herbes fraîches, marguerite, embruns marins, coquillages, pomme, orange et citron vert : on voyage avec délectation dans un paysage aux contours délicats.

En bouche, l'éclat et la belle générosité du fruit s'affirment sur des saveurs de pomme Reinette, de poire et de pêche blanche. Mais le sol imprime sa marque, donnant au milieu de bouche une dimension résolument poivrée, presque pimentée. On aime l'équilibre subtil de la finale, entre des saveurs empyreumatiques et une fraîcheur dynamisante, presque mentholée : on pense à une baie de poivre Timut que l'on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

croquerait, on salive et l'on se sent comme purifié !

Du début à la fin, ce Clos Saint-Pancras, vivant, pur et énergique, nous fait du bien : un régal !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et délicat : herbes fraîches, marguerite, embruns marins, coquillages, pomme, orange et citron vert.

Bouche : L'éclat et la belle générosité du fruit s'affirment sur des saveurs de pomme Reinette, de poire et de pêche blanche. Superbe finale équilibrée entre fraîcheur et minéralité empyreumatique, entre menthe et poivre Timut.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés grillés. Mais aussi un boudin blanc. Plus tard, une blanquette de poisson ou de volaille. Beaufort fruité.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques