

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2018 - blanc



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que 3 millésimes pour installer ce Viré-Clessé parcellaire parmi les sommets incontournables de l'appellation ! Ce 2018 nous éblouit encore une fois par son charme floral et sa formidable complexité, oscillant harmonieusement entre fruité sensuel et minéralité intense et énergique.

Cette parcelle d'un demi-hectare, très pentue et difficile à travailler, est située sur le lieu-dit des Raspillères, au Nord de Viré : un terroir remarqué et planté de vignes depuis bien longtemps, comme en témoigne le cadastre Napoléonien. Située un peu plus haut en altitude et 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 font qu'une vigne même jeune (18 ans cette année !) a déjà réussi à s'imprégner de cette minéralité que l'on retrouve dans le vin, s'exprimant avec une incroyable intensité. D'autant qu'ici les rendements sont naturellement limités.

Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'une vigne et d'un terroir aussi qualitatifs, Frantz et Caroline font 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 découverte du millésime en compagnie de Caroline, ce Viré-Clessé nous a séduits par sa superbe sophistication florale et la formidable énergie qu'il dégage.

S'il s'ouvre sur une myriade de boutons de fleurs, entre rose, mimosa, tilleul et fleurs d'arbres fruitiers, le bouquet, d'abord frais et aérien, s'enrichit peu à peu d'une dimension plus épicée, entre bergamote, gingembre et musc. A la sensualité d'une note beurrée et d'une nuance de miel répond la fraîcheur des fruits blancs (poire surtout) et des agrumes, orange sanguine en tête. Quelle complexité !

La bouche n'est pas en reste, bien au contraire : on se laisse volontiers attraper par le charme d'un fruit juteux complété d'irrésistibles saveurs d'orangette. La minéralité insuffle une énergie épicée avec de francs accents poivrés qui viennent stimuler les papilles. Frais, droit et traçant, développant sur la finale une fine touche acidulée évoquant la groseille à maquereau, ce Viré-Clessé lumineux et plein de vie nous enchante. Indispensable !

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fin et sophistiqué : boutons de fleurs, entre rose, mimosa, tilleul et fleurs d'arbres fruitiers. Bergamote, gingembre et musc. beurre frais, miel. Poire. Orange sanguine.

Bouche : Entame très savoureuse, sur le fruit juteux et l'oranger. La minéralité insufflé une énergie épicée avec de franches saveurs poivrées qui viennent stimuler les papilles. Frais, droit et traçant. Superbe finale acidulée.

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 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques.