

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2018 - blanc



Incontestablement, les terroirs de Pouilly-Fuissé brillent sur les derniers millésimes : dans son numéro consacré à la découverte du millésime 2018, le Revue du Vin de France n'hésitait d'ailleurs pas à inviter ses lecteurs à « miser sur les Pouilly-Fuissé » ! Effectivement, quand on goûte à ce splendide Pastoral, on se dit que l'on tient là un grand vin, à condition de savoir l'attendre 3 ou 4 ans bien sûr : sa profondeur de structure et sa complexité rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la Côte d'Or !

Les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, plutôt en altitude (350 mètres), et bénéficient d'une exposition fraîche avec des maturations lentes. Toutes deux partagent un sol caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. La qualité du travail des sols (labour au cheval, enherbement...), la maîtrise des rendements et les belles conditions estivales de 2018 ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité, avec une grande concentration aromatique et un excellent niveau d'acidité.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant ce raisin de très haute tenue, en cherchant juste à souligner ses qualités intrinsèques et le message qu'il est à même de livrer : pressurage très délicat, fermentation naturelle, élevage peu interventionniste, en fûts, intégrant moins d'un quart de bois neuf, juste ce qu'il faut pour souligner l'étoffe naturelle du vin. Laisser parler le fruit et le terroir, prendre le temps de l'écouter : telle est la philosophie de Frantz. Quand on est sûr, comme il peut l'être, de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Dès le premier nez, le vin révèle son redoutable pouvoir de séduction et sa belle complexité : d'un côté, le charme sensuel et gourmand d'un fruit généreux et bien mûr, magnifiquement enrobé par un élevage délicat. De l'autre, une définition précise et étincelante de la roche calcaire avec ces notes poudrées et iodées qui jaillissent du verre. Les fruits blancs pochés, le coing, la pêche, la prune jaune, le quatre-quart, le riz au lait... mais aussi, le raffinement du chèvrefeuille, la fraîcheur chlorophyllienne des jeunes pousses, les embruns marins, les petits coquillages et les algues. Tout ceci compose un tableau au charme complexe, qui prend forme au fur et à mesure que le vin s'aère.

La densité et le volume en bouche sont déjà impressionnants : la texture crémeuse en entame, gorgée de fruits blancs charnus et juteux, se pare d'une dimension résolument épicée, légèrement pimentée, qui rend le vin

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

actif et vivant. Il développe une énergie considérable jusqu'à la finale, interminable et toujours traçante, mêlant agrumes (mandarine), poivre et toujours cette touche iodée caractéristique.

Ce Pouilly-Fuissé Pastoral, épatant de bout en bout, sera parfait d'ici 3 ou 4 ans pour accompagner un turbot et sa sauce tartare ou une darne de saumon et sa béarnaise !... Un vin indispensable pour tout amateur de grands blancs bourguignons, profonds, intenses et inspirés !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et équilibré : fruits blancs pochés, coing, pêche, prune jaune, quatre-quart, riz au lait... mais aussi, le chèvrefeuille, la fraîcheur chlorophyllienne des jeunes pousses, les embruns marins, les coquillages et les algues

Bouche : Texture crémeuse en entame, gorgée de fruits blancs charnus et juteux. Milieu de bouche très épicé. Un vin actif. Finale interminable et traçante, mêlant agrumes, poivre et toujours cette touche iodée.

Accords mets-vins : Idéal sur un poisson à chair ferme, comme un turbot et sa sauce tartare ou une sole meunière. Plus tard, des ris de veau à la crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques