

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



Après la « symphonie » particulièrement enlevée que nous joue le « Pastoral », nous voici en présence d'un « Madrigal » harmonieux, parfaitement balancé entre la gourmandise d'un fruit bien mûr et une minéralité crayeuse qui semble s'accrocher sur les papilles. Sa densité de structure et son étoffe naturelle invitent à être patient et à laisser ce magnifique Pouilly-Fuissé se patiner au moins 3 ou 4 ans en cave : il n'en sera que plus grand !

Plantée sur des parcelles de haut de coteau, autour de 350 mètres, bien drainantes, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche et soumise aux vents, évitant ainsi tout risque de sur-maturité des raisins et d'excès d'opulence des vins. En 2018, la maturité physiologique et les équilibres sucres-acidité se sont révélés être proches de l'idéal.

La qualité exceptionnelle du fruit et l'interprétation parfaitement juste du terroir transparaissent dès les premiers instants de la dégustation. On comprend rapidement que l'on est ici très haut dans la hiérarchie bourguignonne ! Au fil de l'aération, le bouquet, complet et expressif, dévoile ses charmes : beurre frais, fleurs blanches, pêche rôtie, poire, mirabelle, cassonade, caramel d'agrumes, clémentine, melon, pierre à fusil... On se laisse porter dans un univers à la fois sensuel et raffiné.

En bouche, le vin se montre d'abord généreux et souple avant de se resserrer sur un noyau minéral intense : une tension le porte, très haut et très loin ; elle le fait vibrer sur le palais, où les saveurs de fruits blancs caramélisés s'accompagnent de stimulantes touches de « bitter lemon », de poivre et d'une accroche crayeuse qui donne à la finale son tonus. La persistance en bouche, sur des saveurs à la fois florales, fruitées et pierreuses, est admirable. Longueur, pureté, énergie et droiture : un grand Pouilly-Fuissé... à faire pâlir de nombreux crus de la Côte d'Or !

Une belle réussite, à attendre si possible quelques années en cave, et à déguster sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes ou une volaille de Bresse à la crème de champignons : succès garanti !

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Sensuel et raffiné : beurre frais, fleurs blanches, pêche rôtie, poire, mirabelle, cassonade, caramel d'agrumes, clémentine, melon, pierre à fusil...

Bouche : D'abord généreuse et souple avant de se resserrer sur un noyau minéral intense. Saveurs de fruits blancs caramélisés avec de stimulantes touches de « bitter lemon », de poivre. Accroche crayeuse sur une longue finale florale.

Accords mets-vins : Homard grillé, brochette de gambas. plus tard, des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion aux agrumes ou une volaille de Bresse à la crème, volaille de Bresse en demi-deuil. Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques