Domaine Frantz Chagnoleau - Magnum Saint-Véran Les Montchanins - 2018 - blanc

La collection de Saint-Véran proposé cette année par Frantz et Caroline est franchement époustouflante : l'intensité des vins et la précision d'interprétation de chaque terroir sont remarquables de bout en bout. Ce splendide « Les Montchanins », à la finale d'une longueur phénoménale, clôture la série en beauté !

Véritable « collector » du Domaine, produit uniquement en magnum, ce Saint-Véran est issu d'une micro-parcelle de vieilles vignes située sur la commune de Prissé, limitrophe de Davayé.

Nous sommes 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. D'autant qu'ici, les grappes sont généralement petites et bien aérées. Ce terroir précoce donne des vins charnus, denses et particulièrement charmeurs. Le sous-sol très calcaire imprime également sa marque, apportant au raisin fraîcheur et vivacité.

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 cette année un profil éminemment séduisant, combinant une belle élégance florale avec un fruité enjôleur. On aime dès le premier nez la pureté des notes de rose blanche, de cerfeuil, de laurier et thym frais et de sel de céleri. Le fruit resplendit, sur des évocations franches de compote de pomme légèrement vanillée, de mirabelle, de pêche de vigne et de melon. De fines notes de poivre et une nuance d'agrumes viennent donner à l'ensemble un supplément d'énergie et de fraîcheur. Quelle harmonie !

En bouche, c'est une agréable sensation de plénitude qui vous envahit peu à peu : texture ample, crémeuse et élastique, fruité généreux, sur les fruits à noyau et les agrumes, finale intense, portée par une salinité salivante, longueur superlative. Il ne manque décidément rien à ce superbe Saint-Véran!

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 crémés ! On se régale d’avance…

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Magnum Saint-Véran Les Montchanins - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Floral et fruité : rose blanche, cerfeuil, laurier et thym frais, sel de céleri. Des évocations franches de compote de pomme légèrement vanillée, de mirabelle, de pêche de vigne et de melon. Fines notes de poivre, nuance d’agrumes.

Bouche : Sensation de plénitude : texture ample, crémeuse et élastique, fruité généreux, sur les fruits à noyau et les agrumes, finale intense, portée par une salinité salivante, longueur superlative.

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 2023 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques