

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2019 - blanc



Le moins que l'on puisse dire, c'est que Frantz et Caroline démarrent fort avec cet élégant et dynamique Clos Saint-Pancras, d'une incroyable fraîcheur combinée au fruit le plus savoureux. En bouche, l'imbrication parfaite de l'énergie des agrumes et d'une minéralité épicée nous enchante. Nous tenons là un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver cette année encore dans le Mâconnais.

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contigües, 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 et riche en argiles, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein de sève et de densité ; 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 « trituration » 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, exclusivement 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 d'élégance, de finesse 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 ! De subtiles notes florales et végétales jaillissent du verre évoquant le cerfeuil, le chèvrefeuille, la citronnelle, la coriandre vietnamienne, la menthe sauvage et des herbes de montagne juste cueillies. Une expression du sol délicatement fumée d'abord, puis plus tonique et épicée, sur des notes d'encens, de poivre et de gingembre, s'imisce peu à peu dans cet océan de fraîcheur.

En bouche, l'éclat et la belle générosité du fruit s'affirment sur des saveurs de pomme Granny, de poire et de pêche blanche. Les agrumes donnent au milieu de bouche sa fraîcheur et sa tonicité : on pense au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citron vert, à l'orange Outspan ou au zeste de clémentine. La finale s'avère redoutablement précise et intense à ce niveau, imbriquant très naturellement les fruits blancs savoureux, de fins amers de peaux d'agrumes, une touche poivrée et les herbes aromatiques séchées. Précis, ciselé, c'est un régal !

Du début à la fin, ce Clos Saint-Pancras, vivant, pur et énergique, nous fait du bien : peu de vins offrent un tel rapport prix-plaisir !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et élégant : cerfeuil, chèvrefeuille, citronnelle, coriandre vietnamienne, menthe sauvage, herbes de montagne. Une touche fumée. Encens, poivre et gingembre. Fruits blancs.

Bouche : Un fruité généreux et savoureux de pomme Granny, de poire et de pêche blanche. On retrouve la fraîcheur tonique du citron vert, de l'orange Outspan et du zeste de clémentine. Finale intense, entre fruits blancs et poivre.

Accords mets-vins : Tartare ou ceviche de poissons. 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 2026

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques