

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2019 - blanc



On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, la superbe concentration de ce vin et son intense minéralité, aux accents pierreux. Les deux parcelles, situées sur les lieux-dits Pré Jaux et La Rochette, s'appuient sur un substrat argilo-calcaire très caillouteux. Ces terroirs plutôt précoces sont toujours parmi les premiers vendangés par Frantz, autour du 10 septembre sur ce millésime 2019. Les raisins sont ici naturellement concentrés : il s'agit surtout de veiller à préserver les acidités.

Un choix gagnant que Frantz parvient ensuite à mettre en musique à travers un élevage en foudres dont on ne cessera de louer la précision d'exécution. Nous sommes très loin de la puissance et l'opulence que l'on peut trouver dans certains vins de Saint-Véran : entre minéralité pierreuse, éclat savoureux des fruits jaunes et finesse de texture, ce Prélude joue avec une réussite presque insolente l'imbrication parfaite du fruit et du sol.

Dès le premier nez, on « plonge » dans la roche : la minéralité, complexe, vous emporte vers des arômes de pierre à feu, de fruits secs torréfiés et de grattoir d'allumettes. Vient ensuite une profusion de fruits bien mûrs, gorgés de jus et de soleil, sur la poire, la pêche jaune mais aussi l'ananas et le fruit de la passion. Les agrumes ne sont jamais loin, yuzu et citron vert en tête, l'amande non plus. Plus le vin s'aère, plus une composante végétale sophistiquée, chlorophyllienne, souligne la fraîcheur de l'ensemble (on pense aux feuilles de céleri et à des jeunes pousses).

La bouche confirme le caractère à la fois sensuel, puissant mais toujours tonique et traçant de Saint-Véran. On retrouve nos agrumes, nos fruits blancs juste cueillis et notre fruit de la passion. L'expression du sol a pris maintenant une dimension empyreumatique, délicatement pimentée. Précis et intense, ce Saint-Véran sera parfait dans 3 ans pour accompagner des brochettes de gambas grillées ou des blancs de seiche à la plancha !

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Minéral et généreux : pierre à feu, fruits secs torréfiés et grattoir d'allumettes. Poire, pêche jaune, ananas et fruit de la passion. Yuzu et citron vert. Amande. De plus en plus chlorophyllien au fil de l'aération (feuille de céleri, jeunes pousses).

Bouche : A la fois sensuelle, puissante mais toujours tonique et traçante. Agrumes, fruits blancs et fruit de la passion. Une minéralité empyreumatique, légèrement pimentée sur la finale.

Accords mets-vins : Un bar ou des brochettes de gambas grillées. Des blancs de seiche à la plancha.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-
dynamiques