

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2019 - blanc



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que 3 millésimes pour installer ce Viré-Clessé parcellaire parmi les sommets incontournables de l'appellation ! Ils ont parfaitement capté l'essence même d'un Viré-Clessé, charmeur et tendre, tout en préservant une énergie communicative, une dimension juteuse et très active en bouche. Ce 2019 nous ravit par son charme floral et sa belle complexité complexité, oscillant harmonieusement entre fruité sensuel, boisé délicat et vivacité.

Cette parcelle d'un demi-hectare, très pentue et difficile à travailler, est située sur le lieu-dit des Raspillères, au Nord de Viré : un terroir remarqué et planté de vignes depuis bien longtemps, comme en témoigne le cadastre Napoléonien. Située un peu plus haut en altitude et parfaitement exposée au Levant, elle présente la particularité d'être plantée sur des sols très minces, riches en éboulis calcaires directement issus de la roche mère. Voici peut-être une des raisons qui font qu'une vigne même assez jeune (elle s'approche tout de même de la vingtaine !) a déjà réussi à s'imprégner de cette minéralité que l'on retrouve dans le vin, s'exprimant avec intensité. D'autant qu'ici les rendements sont naturellement limités.

Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'une vigne et d'un terroir aussi qualitatifs, Frantz et Caroline font le choix judicieux d'un élevage assez court (9 mois au total) sans bois neuf et en demi-muids. Bien leur en a pris ! A chaque moment de la dégustation, il se dégage en effet de ce Viré-Clessé une belle sensation d'harmonie et d'équilibre.

Si elle s'ouvre sur une myriade de notes florales entre mimosa, tilleul, fleurs d'arbres fruitiers, mais aussi la coriandre fraîche, l'aromatique, d'abord fraîche et aérienne, s'enrichit peu à peu d'une dimension plus sensuelle évoquant le café-crème, le beurre et la crème fouettée. C'est ensuite une farandole de fruits et d'agrumes qui s'entremêlent gaiement au-dessus du verre : la poire pochée, la pêche et la prune voisinent avec des fruits plus acidulés évoquant l'orange sanguine et le fruit de la passion.

Quelques notes épicées, entre baie de genièvre et poivre vert, annoncent cette énergie minérale que le vin déploie ensuite en bouche. Une bouche juteuse, vive et traçante, parcourue de fins amers évoquant les zestes d'orange et le noyau de pêche, ainsi que d'une trame crayeuse qui effile une matière plutôt ample en entame. La persistance est remarquable à ce niveau.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un Viré-Clessé lumineux, sensuel et plein de vie : il nous enchante.
Indispensable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Aérien mais sensuel : mimosa, tilleul, fleurs d'arbres fruitiers, coriandre fraîche. Puis des notes de café-crème, de beurre et de crème fouettée. Poire pochée, pêche, prune. Orange sanguine, fruit de la passion. Baie de genièvre, poivre vert.

Bouche : Une bouche juteuse, vive et traçante, parcourue de fins amers évoquant les zestes d'orange et le noyau de pêche, ainsi que d'une trame crayeuse qui effile une matière plutôt ample en entame. Bonne persistance.

Accords mets-vins : Soupes de praires, sukiyaki de poissons, moules au safran. Poissons grillés avec un beurre citronné. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques.