

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2019 - blanc



Enorme coup de cœur pour ce Saint-Véran qui fait honneur à son appellation dans un registre particulièrement fin, lumineux et subtil, sans, pour autant, manquer de puissance et d'intensité en bouche.

Frantz exploite sur les hauteurs de Prissé cette petite parcelle de 25 ares à peine, à une altitude assez élevée (300 mètres environ). Ici, les sols d'argiles rouges, riches en oxyde de fer, sont très minces et la vigne entre rapidement en contact avec la roche-mère calcaire qui va donner au vin cette fraîcheur et cette tension minérale, véritable colonne vertébrale de ce Saint-Véran.

A travers un élevage de haute précision, Frantz parvient à souligner l'empreinte du sol tout en préservant la pureté et l'éclat d'un fruit concentré et parfaitement mûr. Malgré son nom, au premier nez, c'est bien une sensation de fraîcheur et de pureté qui s'élève au-dessus du verre, sur des notes raffinées de cristal de roche, de galet mouillé par une eau vive, mais aussi de petites fleurs blanches et de concombre. Plus on l'aère, plus le vin libère un cocktail de notes épicées toniques : on pense au quinquina, à la baie de genièvre, au gingembre frais ou au ricqlès.

La bouche, tonique et verticale, s'articule autour d'un noyau de fruits frais, très expressifs, sur la prune Reine-Claude, les pommes Reinette et Granny et le kiwi. C'est sur la finale aux accents poivrés et surtout très persistante, que l'on retrouve toute la puissance et l'intensité minérale du terroir.

Ce Saint-Véran La Fournaise a tous les attributs du grand vin : une réussite majeure, idéale pour accompagner des langoustines juste snackées, accompagnées de leur jus corsé au piment d'Espelette. A moins qu'on ne leur préfère des gambas sautées au gingembre...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Fraîcheur printanière : des notes raffinées de cristal de roche, de galet mouillé par une eau vive, mais aussi de petites fleurs blanches, de menthe et de concombre. Une dimension épicée tonique : quinquina, baie de genièvre, gingembre frais, ricqlès

Bouche : Tonique et verticale, elle s'articule autour d'un noyau de fruits frais, très expressifs, sur la prune Reine-Claude, les pommes Reinette et Granny et le kiwi. Finale intensément minérale, aux accents poivrés.

Accords mets-vins : Des langoustines juste snackées, accompagnées de leur jus corsé au piment d'Espelette. Des gambas sautées au gingembre.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques