

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



Ce Saint-Véran La Roche est un peu le cœur « historique » du Domaine puisque c'est avec ces vieilles vignes de 70 ans en moyenne que la belle aventure viticole de Frantz Chagnoleau a démarré. Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de 40 ares, située à mi-coteau sur le finage de Chasselas et bénéficiant d'une exposition plein Ouest très ensoleillée. Néanmoins, la position d'altitude de la parcelle rend ce terroir plutôt tardif.

Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'imprègnent en profondeur d'une intense minéralité que l'on retrouve dans le vin. Au fil des années, Frantz n'a pas ménagé ses efforts, entre labour et griffage régulier des sols et enherbement, pour redonner à ces vignes toute leur vitalité.

Fidèle à sa recherche d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche le point optimal de maturité (et surtout pas de surmaturation encore trop souvent perceptible chez certains vignerons du mâconnais) : mission parfaitement réussie sur ce millésime 2019 où les raisins, très concentrés, affichaient des équilibres sucre-acidité absolument parfaits. Frantz privilégie un élevage sur lies fines en fûts bourguignons et demi-muids, avec très peu de bois neuf. Le vin parfait ensuite ses équilibres en cuve pendant quelques mois : il conserve ainsi densité et tonus, tout en révélant peu à peu sa belle complexité aromatique.

Ce Saint-Véran La Roche se dévoile d'abord dans un registre floral et délicatement épicé : on voyage dans une ambiance printanière entre primevères, fleurs d'arbres fruitiers, cerfeuil, réglisse, cardamome, poivres fins et thé vert. Une touche mentholée accompagne une expression minérale subtile, élégante, sur des évocations de sable humide et même d'ardoise. Tandis qu'on perçoit de fines notes de miel, de calisson d'Aix et de caramel, qui apportent une touche sensuelle, c'est bien le fruit bien mûr qui occupe désormais le devant de la scène. On pense à la poire pochée, la prune jaune et l'abricot.

La bouche séduit par sa précision : à la fois juteuse et tendue, pleine de la chair savoureuse des fruits blancs, dynamisée par des évocations d'écorce d'orange, elle se déploie progressivement jusqu'à cette finale marquée par l'expression empyreumatique des sols.

Superbe réussite pour ce magnifique Saint-Véran La Roche qui gagnera

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

encore en intensité si vous le laissez profiter de 3 ou 4 années en cave : l'expression du sol et de la roche n'en sera que plus tranchante encore. Voici un vin particulièrement complet, de belle garde, qui tiendra son rang avec panache pour accompagner un bar en croûte de sel ou des gambas grillées. Un régal.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Primevères, fleurs d'arbres fruitiers, cerfeuil, réglisse, cardamome, poivres fins et thé vert. Une touche mentholée. Sable humide, ardoise. Une touche sensuelle de miel, de calisson d'Aix et de caramel. Poire pochée, prune jaune et abricot.

Bouche : Très précise, à la fois juteuse et tendue, pleine de la chair savoureuse des fruits blancs, dynamisée par des évocations d'écorce d'orange, elle se déploie progressivement jusqu'à cette finale marquée par l'expression empyreumatique des sols.

Accords mets-vins : Un bar en croûte de sel, des gambas grillées. Plus tard, une blanquette de volailles aux girolles. Brillat-savarin, truffé ou pas.



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