

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2019 - blanc



Après la « symphonie » particulièrement enlevée que nous joue le « Pastoral », nous voici en présence d'un « Madrigal » harmonieux, parfaitement balancé entre la gourmandise sensuelle d'un fruit bien mûr et une minéralité pierreuse et poivrée qui excite toutes nos papilles. Sa complexité aromatique, sa densité de structure, son énergie parfaitement canalisée et son étoffe naturelle en font une des « têtes d'affiche » du millésime et de l'appellation.

Plantée sur des parcelles de haut de coteau, autour de 350 mètres, bien drainantes, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche et soumise aux vents, évitant ainsi tout risque de sur-maturité des raisins et d'excès d'opulence des vins. En 2019, la maturité physiologique et aromatique est finalement arrivée assez tardivement, autour du 10 septembre. Frantz ne s'est pas précipité et a su attendre le bon moment pour trouver cet optimum de maturité, où les acidités sont bien préservées.

La qualité exceptionnelle du fruit et l'interprétation parfaitement juste du terroir transparaissent dès les premiers instants de la dégustation. Le premier nez semble propulser au-dessus du verre la fraîcheur des sous-sols calcaires. Une fraîcheur soulignée par des notes printanières de gazon juste coupé, de jeunes pousses, de petites fleurs blanches, mais aussi de jasmin, de réglisse et de gingembre. Passée une délicate nuance de miel, viennent ensuite les fruits d'été, gorgés de soleil et de parfums : on pense à la prune, à la pêche, mais aussi à la mangue ou au melon de Cavaillon.

En bouche, le vin se montre d'abord généreux, avec un volume de fruits considérable mais aussi de l'énergie et de la souplesse. On retrouve nos fruits à noyau, pêche jaune et abricot en tête, mais aussi des saveurs toniques de marmelade anglaise et de fruit de la passion. Plus il avance en bouche, plus le vin se montre actif, presque fougueux, animé d'une trame minérale aux accents poivrés (Sichuan) et même pimentés. Un grand vin, aux équilibres splendides, qui ne cesse de vous stimuler et de vous envahir.

Une aussi belle réussite mérite d'être attendue quelques années en cave avant d'être associée à un risotto aux Saint-Jacques, une viennoise de sole ou une volaille de Bresse à la crème... Succulent !

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Fraîcheur calcaire, des notes printanières de gazon juste coupé, de jeunes pousses, de petites fleurs blanches et de jasmin. Réglisse et gingembre. Miel fin. Fruits d'été : prune, pêche, mangue ou melon de Cavaillon.

Bouche : Un volume de fruits considérable, de l'énergie et de la souplesse. Fruits à noyau (pêche jaune et abricot), des saveurs toniques de marmelade anglaise et de fruit de la passion. Finale active, fougueuse, animée par une trame poivrée (Sichuan) et pimentée

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt un crustacé grillé. Dans 5 ans ou plus, un risotto aux Saint-Jacques, une viennoise de sole ou une volaille de Bresse à la crème



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques