

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2020 - blanc



Frantz et Caroline démarrent fort avec ce Clos Saint-Pancras élégant, où la fraîcheur d'une eau pure mais aussi des agrumes et d'un paysage de printemps, gorgé de chlorophylle, se marie harmonieusement à un fruité mûr particulièrement gourmand et expressif. Si l'on ajoute à cela une expression stimulante et empyreumatique des sols calcaires, on comprend que l'on tient là un des plus beaux rapports prix-plaisir du millésime, dans le Mâconnais.

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Si l'on est encore sur la commune de Saint-Albain, sur le plan géo-pédologique, nous sommes déjà au début du coteau de Viré. Chaque vigne apporte au vin sa touche caractéristique : le Clos « En arrivant », avec ses vignes d'une vingtaine d'années parfaitement exposées à l'Est sur un sol léger, plutôt limoneux et bien drainant ; idem pour la parcelle du Clos « En bas », un peu moins pentue, au sol plus profond et riche en argiles, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein de sève et de densité ; enfin, le Clos « Haut » présente un sol beaucoup plus calcaire et caillouteux : ici les vignes de plus de 25 ans donnent des raisins capables d'apporter un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « triturage » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies sans bâtonnage, exclusivement en vieux foudres, peu susceptibles de marquer le vin.

Ce qui frappe le plus dans ce Clos Saint-Pancras, dès le premier nez, c'est la sensation de pureté, de finesse et de fraîcheur qui s'en dégage : le fruit a de toute évidence été cueilli à son optimum de maturité et la qualité du terroir a fait le reste ! De subtiles notes florales et chlorophylliennes jaillissent du verre évoquant un buisson d'aubépine, le cerfeuil, le chèvrefeuille, les herbes fraîches et autres jeunes pousses printanières. Une expression du sol délicatement crayeuse d'abord, puis plus tonique et épicée, s'immisce peu à peu dans cet océan de fraîcheur. L'éclat du fruit s'affirme sur des notes de fruits blancs, de coing et de citron jaune bien mûrs.

En bouche, on croque littéralement dans le fruit, plein de jus et d'énergie :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

on retrouve nos fruits blancs mais aussi le kiwi, le fruit de la passion, complétés de saveurs toniques d'orange sanguine, de citron vert et de pomelo. Le sol imprime sa marque sur une touche de poivres blancs et verts. La finale s'avère redoutablement précise et intense à ce niveau, imbriquant très naturellement les fruits blancs savoureux, de fins amers de peaux d'agrumes et un élan épicé aux accents empyreumatiques. C'est un régal !

Ce Clos Saint-Pancras vous ravira pour accompagner un colin-mayonnaise, une mortadelle ou une salade de cervelas et pommes de terre. Côté chaud, une andouille de Vire devrait vous régaler tout comme une raclette ! Peu de vins offrent un tel rapport prix-plaisir.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Pur et frais : buisson d'aubépine, cerfeuil, chèvrefeuille, herbes fraîches et jeunes pousses printanières, fruits blancs, coing, citron jaune bien mûr, une touche crayeuse, poivre blanc.

Bouche : On croque dans le fruit, plein de jus et d'énergie : on retrouve nos fruits blancs mais aussi le kiwi, le fruit de la passion, complétés de notes toniques d'orange sanguine, de citron vert et de pomelo. Finale intense, portée par une dimension poivrée

Accords mets-vins : Tartare de poissons. Colin-mayonnaise, mortadelle, salade de cervelas et pommes de terre. Côté chaud, une andouille de Vire devrait vous régaler tout comme une raclette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques