

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2020 - blanc



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que quelques 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, à la fois charmeur, tendre et subtil, tout en préservant une énergie communicative, une dimension juteuse et active en bouche. Ce 2020 élégant et aérien nous tire clairement du côté yin.

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 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. Autant de raisons qui expliquent que cette vigne d'une vingtaine d'années a parfaitement réussi à s'imprégner de cette fine minéralité que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. Ici les rendements sont naturellement limités, ajoutant à l'intensité d'expression du fruit et du sol.

Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'un terroir aussi qualitatif, 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 magnifique sensation d'harmonie, de délicatesse et d'équilibre.

Le nez s'ouvre sur une myriade de notes florales, nous plongeant dans un jardin raffiné entre mimosa, tilleul, aubépine, fleurs d'arbres fruitiers, mais aussi l'eau de rose ou la lavande, ou encore la coriandre fraîche. On se délecte ensuite de notes de coulis de poire et d'abricot, de crème légère délicatement parfumée de zestes de mandarine et de citron vert.

Cette sensualité crémeuse annonce la douceur et le charme que le vin déploie dans une bouche ample et pleine de fruits. La pomme Reinette et la pomme Granny voisinent avec toutes sortes de citrons, la poire se pare d'épices, entre baie de genièvre, cardamome et poivre vert. Le fruit de la passion, le pamplemousse et les berlingots aux agrumes excitent nos papilles. C'est un délice et un modèle d'équilibre.

La finale s'annonce dans un registre effilé et longiligne. Elle est ciselée par la roche calcaire et laisse sur les papilles une remarquable impression de fraîcheur et de netteté. Une fois la gorgée finie, on a qu'une envie : y

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

retourner.

Un Viré-Clessé d'une grande finesse, charmeur et plein de vie, qui vous régalerait aujourd'hui sur une terrine de sandre aux herbes fines ou un fromage de chèvre frais. Demain, on pense à un feuilleté au saumon ou aux noix de pétoncles, ou encore un vol-au-vent de ris de veau. Un délice...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Floral, aérien : mimosa, tilleul, aubépine, fleurs d'arbres fruitiers, eau de rose ou de lavande, coriandre fraîche, coulis de poire et d'abricot, crème légère délicatement parfumée de zestes de mandarine et de citron vert

Bouche : Juteuse et plein de fruits, sur des saveurs de pomme Reinette, de poire aux épices (baie de genièvre, cardamome, poivre vert), de fruit de la passion, de pamplemousse et de berlingots au agrumes. Finale longiligne, sur la fraîcheur calcaire

Accords mets-vins : Une terrine de Sandre aux herbes fines ou un fromage de chèvre frais. Demain, on pense à des moules au safran, un feuilleté au saumon ou aux noix de pétoncles. Vol au vent aux ris de veau.



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.