

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2020 - blanc



Enorme coup de cœur pour ce Saint-Véran qui fait honneur à son appellation dans un registre lumineux et délicat. Il déploie un nez aérien d'une grande subtilité et une bouche fraîche, dense et tendue, qui nous rappelle certains Meursaults de haut de coteau.

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. Celle-ci donne au vin cette fraîcheur et cette vibration 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, cueilli à son optimum de maturité. 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 poussière de craie, de galet mouillé par une eau cristalline, mais aussi de petites fleurs blanches évoquant une balade au cœur d'un verger en fleurs, au milieu des pommiers, poiriers et autres pêcheurs... Extraits de violette et lavande se révèlent à l'aération, tout comme des notes chlorophylliennes d'herbe juste coupée.

Les fruits blancs mûrs et juteux nous régaleront : on pense à la poire Comice ou Passe-Crassane, à la pomme Reinette et à la chair savoureuse d'une pêche blanche. Des notes délicates de poivre blanc et de curcuma complètent ce tableau particulièrement harmonieux. Au fil du temps, les fleurs se sont ouvertes, donnant au deuxième nez des atours plus sensuels, autour du muguet et du lys. Le pouvoir d'évocation de ce Saint-Véran semble sans limite !

La bouche, tonique et verticale, s'articule autour d'un noyau de fruits frais et d'une acidité juteuse particulièrement expressive. La pêche blanche et la prune jaune se doublent d'une touche stimulante de rhubarbe et d'une note anisée évoquant le cerfeuil. La finale est superbe, soutenue par une minéralité calcaire incisive et vibrante. La précision, la poésie, le charme et la droiture : tout est là.

Une réussite majeure, idéale aujourd'hui pour accompagner des langoustines juste snackées, servies avec leur jus de carapace au piment d'Espelette, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des ris de veau rôtis

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

accompagnés de quelques girolles. Plus tard, on pourra aller sur des escalopes de veau à la crème et aux champignons...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Fraîcheur printanière : cristal de roche, poussière de craie, galet mouillé par une eau cristalline, fleurs du verger (pommiers, pêchers). Violette et lavande. Herbe coupée. Poire Comice ou Passe-Crassane, pomme Reinette, pêche, poivre, curcuma

Bouche : Tonique et verticale, autour d'un noyau de fruits frais et d'une acidité juteuse particulièrement expressive. La pêche blanche et la prune jaune se doublent d'une touche stimulante de rhubarbe et d'une note anisée de cerfeuil. Finale calcaire incisive

Accords mets-vins : Des langoustines juste snackées, servies avec leur jus de carapace au piment d'Espelette, des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou des ris de veau rôtis accompagnés de quelques girolles. Plus tard, des escalopes de veau à la crème et champignons



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques