

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2020 - 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, sa position d'altitude 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, griffage régulier des sols et enherbement, pour redonner à ces vignes toute leur vitalité.

Fidèle à sa quête d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche le point optimal de maturité (et surtout pas de sur-maturation encore trop souvent perceptible chez certains vignerons du mâconnais) : mission réussie sur ce millésime 2020 particulièrement précoce où les raisins, juteux mais concentrés, affichaient des équilibres sucre-acidité proches de la perfection. Frantz privilégie un élevage sur lies fines en fûts bourguignons et demi-muids, avec très peu de bois neuf et sans bâtonnage. Le vin peaufine ensuite ses équilibres en cuve pendant quelques mois : il conserve densité et tonus, tout en révélant peu à peu sa belle complexité aromatique.

Ce Saint-Véran La Roche se dévoile aujourd'hui dans un registre à la fois sensuel et délicatement floral : la tension typique du millésime et l'éclat du fruit sont parfaitement servis par un élevage de haut vol qui souligne habilement la gourmandise du vin. Au nez, on voyage entre la noisette et l'amande pilée, la crème délicatement vanillée, le beurre de baratte et le porridge, les herbes fraîches, entre coriandre et verveine, la marguerite et la jonquille, mais aussi la poire Conférence bien mûre, la pêche, ainsi qu'une expression minérale subtile autour de la craie et du sable.

La bouche marie elle aussi volupté et énergie : d'un côté la douceur enveloppante d'un coulis de fruits blancs, d'ananas ou d'abricot, mais aussi la gourmandise d'une crème anglaise parsemée d'amandes effilées. De l'autre, la vivacité stimulante du fruit de la passion et des agrumes, entre kumquat et clémentine. La finale, savoureuse et tendue, laisse dans son sillage un empyreumatisme délicat tiré des sols calcaires.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Superbe réussite pour ce magnifique Saint-Véran La Roche qui gagnera encore en intensité si vous le laissez profiter de 3 ou 4 années en cave : un vin particulièrement complet qui tiendra son rang avec panache pour accompagner un parmentier de lieu jaune, un bar en croûte de sel ou encore un quasi de veau rôti en cocotte servi avec une fricassée de champignons sauvages.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et floral : noisette et amande pilée, crème vanillée, beurre de baratte et porridge, herbes fraîches, entre coriandre et verveine, marguerite et jonquille, poire
Conférence bien mûre, pêche, craie et sable.

Bouche : Volupté et énergie. D'un côté la douceur enveloppante d'un coulis de fruits blancs, d'ananas ou d'abricot, d'une crème anglaise parsemée d'amandes effilées. De l'autre, la vivacité stimulante du fruit de la passion et des agrumes. finale incisive et saline

Accords mets-vins : Un parmentier de lieu jaune, un bar en croûte de sel ou encore un quasi de veau rôti en cocotte accompagné d'une fricassée de champignons sauvages. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 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