

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2020 - blanc



Incontestablement, les terroirs de Pouilly-Fuissé brillent sur les derniers millésimes : année après année, la Revue du Vin de France n'a de cesse de nous inviter à « miser sur les Pouilly-Fuissé » ! Effectivement, quand on goûte à ce splendide Pastoral, on se dit que l'on tient là un grand vin, pur, sophistiqué et élégant, à condition de savoir l'attendre 3 ou 4 ans bien sûr : son aromatique complexe et nuancée, sa profondeur de structure, ses impeccables équilibres et sa formidable énergie verticale rivalisent avec les meilleurs crus de Puligny-Montrachet !

Les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, plutôt en altitude (350 mètres). L'une est dans la combe, plus fraîche : elle est plus tardive avec des maturités plus lentes. La seconde, plus près du village, est plus précoce, avec des raisins plus riches et concentrés.

Toutes deux partagent un sol caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. La qualité du travail des sols (labour au cheval, enherbement...), les rendements maîtrisés et, bien sûr, l'ensoleillement exceptionnel de l'été, ont permis au raisin d'atteindre dès la fin du mois d'août une parfaite maturité, avec une belle intensité aromatique et de bonnes acidités.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant ce fruit pur et savoureux, en cherchant juste à souligner ses qualités intrinsèques et le message du terroir qu'il est prêt à livrer : pressurage délicat, fermentation naturelle, élevage peu interventionniste et sans bâtonnage, intégrant à peine 10% de fûts neufs, juste ce qu'il faut pour souligner l'étoffe naturelle du vin. Laisser parler le fruit et le sol, prendre le temps de l'écouter : telle est la philosophie de Frantz et Caroline. Quand on est sûr de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Dès le premier nez, le vin révèle une splendide sensation de pureté lumineuse, de transparence et de raffinement. On démarre sur une sensation de fraîcheur minérale évoquant l'eau d'une rivière souterraine ruisselant parmi les concrétions calcaires. On pense également à une coquille d'œuf, à une poussière de marbre, à quelques fossiles marins ou des carapaces de petits crustacés. La sensation de grâce et de pureté est tout bonnement fascinante. Les fruits resplendent d'éclat, s'entremêlant dans une sorte de philtre envoûtant : aux notes de pomme, de pêche blanche et de poire s'ajoutent de nombreuses herbes fraîches, comme le cerfeuil, la sauge, l'aneth ou la verveine, ainsi qu'une touche de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

noisette. Quelle classe !

La bouche est sensuelle, profonde mais très active, toujours en mouvement. La gourmandise du fruit est parfaitement rehaussée de quelques épices délicates et stimulantes, autour de poivres fins, de la noix de muscade ou de la baie de genièvre. Le dynamisme qui se dégage de ce vin, la sensation d'harmonie, la longueur majuscule de sa finale imprégnée par le sol : tout concourt à faire de ce magnifique Pouilly-Fuissé Pastoral un rival plus que crédible des meilleurs crus de Puligny... Un sommet du millésime !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Pur et raffiné : l'eau d'une rivière souterraine ruisselant parmi les concrétions calcaires. Coquille d'œuf, poussière de marbre, fossiles marins, carapaces de petits crustacés, pomme, pêche blanche, poire, cerfeuil, sauge, aneth, verveine, noisette.

Bouche : Sensuelle, profonde mais très active, en mouvement. La volupté gourmande du fruit est parfaitement rehaussée de quelques épices stimulantes, autour de poivres, de la noix de muscade ou de la baie de genièvre. Très longue finale, ancrée dans le sol

Accords mets-vins : Des mets fins, à la chair délicate : que diriez-vous d'un turbot, accompagné d'une sauce hollandaise. Ou de quelques noix de Saint-Jacques snackées et émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques