

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Pré Jaux - 2018 - blanc



Sur le généreux millésime 2018, Frantz et Caroline ont décidé d'isoler cette cuvée parcellaire, issue de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années situées sur la commune de Chasselas, et d'en allonger l'élevage pendant deux années complètes. La réussite est au rendez-vous : avec son fruit mûr et enjôleur, relevé de nuances poivrées, son toucher soyeux, sa gourmandise en bouche et sa finale développant une expression puissante du socle rocheux, ce Saint-Véran Pré Jaux constitue indéniablement un de nos coups de cœur !

Sur ce secteur de Pré Jaux situé sur les hauteurs, à 350 mètres environ, la vigne occupe un demi-hectare et bénéficie d'une exposition à l'Ouest. Les sols sont assez riches en marnes et en argiles, mêlées à de nombreux éboulis calcaires. Ici, la pente est forte et bien drainante. Des conditions idéales pour une maturation régulière des baies, avec, au final, des concentrations exemplaires. D'autant que, traditionnellement, cette vigne donne pas mal de raisins millerandés.

Parfaitement conscient du relief et de la densité naturelle des jus issus de ce terroir, Frantz a donc fait le choix de prolonger l'élevage de cette cuvée : d'abord un an en foudre, suivi d'une année supplémentaire en cuve.

Le résultat est bluffant d'éclat et de complexité gourmande : dès le premier nez, on se régale de saveurs de fruits frais, autour de la pomme Reinette, de la poire Beurré Hardy ou Conférence, de la pêche, mais aussi de la mangue, du fruit de la passion, de la clémentine ou de l'ananas. Autant de fruits que l'on aurait relevés d'un tour de poivre du moulin, donnant à l'ensemble une dimension encore plus stimulante. Au rayon des épices et des condiments, le gingembre n'est pas loin, le piment séché non plus... La fraîcheur anisée du cerfeuil et celle, plus citronnée, de la verveine complètent ce tableau franchement réjouissant.

On aime en bouche sa matière ample mais fluide, au toucher soyeux, qui marie dans un équilibre d'école les saveurs de fruits blancs finement beurrés, poire en tête, mais aussi d'agrumes et d'épices stimulantes. Peu à peu, la roche s'immisce dans cet océan de volupté apportant à la finale une densité vibratoire impressionnante. Une roche qui finit par triompher sur la finale !

Après 2 ou 3 ans de cave, ce Saint-Véran Pré Jaux vous réglera sur des huîtres chaudes gratinées, une sole meunière ou un turbot accompagné

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une sauce hollandaise. A moins que vous n'optiez pour des viandes blanches en sauce... Tout aussi recommandé.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Pré Jaux - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Gourmand, complexe : pomme Reinette, poire Beurré Hardy ou Conférence, pêche, mangue, fruit de la passion, clémentine et ananas. Des fruits relevés de poivre et de gingembre. Cerfeuil anisé, verveine.

Bouche : Une matière ample, fluide, au toucher soyeux, qui marie dans un équilibre d'école les saveurs de fruits blancs finement beurrés, poire en tête, mais aussi d'agrumes et d'épices stimulantes. Finale ancrée dans la roche, densité vibratoire impressionnante

Accords mets-vins : des huîtres chaudes gratinées, une sole meunière ou un turbot accompagné d'une sauce hollandaise. A moins que vous n'optiez pour des viandes blanches en sauce, comme une blanquette de veau



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques