

## Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2015 - blanc



Voici peut-être le plus abouti et le plus complet des vins de Frantz Chagnoleau : une ode à la sapidité, à l'élégance et à la finesse des grands terroirs argilo-calcaires du Sud bourguignon.

Plantée sur des parcelles de haut de coteau, autour de 350 mètres, très drainantes, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche qui a parfaitement contrebalancé les fortes chaleurs de l'été 2015. Le raisin a pu atteindre une bonne maturité, tout en conservant de parfaits équilibres en sucres et en acidités.

Afin de conserver toute la fraîcheur du vin, tout en révélant sa complexité aromatique et sa finesse minérale, Frantz fait le choix pour cette cuvée d'un élevage long de 18 mois : un an en pièces bourguignonnes, sur lies fines, puis 6 mois supplémentaires en cuve, pour parfaire l'harmonie du vin.

Cette précision et cette justesse de l'approche transparaît dès les premiers instants de la dégustation, tant le vin affiche un parfait point d'équilibre entre gras, richesse et fraîcheur. Le terroir s'exprime avec beaucoup de classe sur des notes fumées et grillées, qui dominent le premier nez, laissant progressivement place aux fleurs blanches, aux agrumes mûrs et à la poire.

La bouche confirme la sensation d'harmonie : à la fois ample et tendue, fruitée et saline, elle se développe par strate successive et s'étire sur une longue et superbe finale minérale. Une grande réussite, à attendre si possible quelques années en cave, et à déguster sur un homard grillé ou une volaille de Bresse à la crème de champignons : succès garanti !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2015 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Dorée, lumineuse

**Nez** : Profond et harmonieux : notes fumées et grillées, fleurs blanches, poire, agrumes mûrs, miel d'acacia.

**Bouche** : Voluptueuse et tendue à la fois. Parfaits équilibres. Très longue finale sur le fruit et la salinité. Beaucoup de finesse, grande classe.

**Accords mets-vins** : Homard grillé, brochette de gambas, sole aux cèpes, volaille de Bresse en demi-deuil. Brillat-savarin à la truffe



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure ou carafage



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Pouilly-Fuissé

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique